Taurasi  
 **Adelina Molettieri 2013**.

Dalla coltre fumosa si levano una sensazione netta di fungo porcino e idee più tenui di more di rovo, polvere di cacao, erbe officinali. Il sorso nerboruto, salivante é segnato da tannini un po’ scontrosi che asciugano il finale. Ha un profilo aromatico accattivante, ma la trama tannica potrebbe non riuscire mai ad integrarsi del tutto. 87+

**Caggiano** – **Macchia dei Goti 2015**.

Rosse rosse, lamponi, mirtilli neri, erbe aromatiche, polvere di cacao e un’idea in fieri di legni balsamici. Il sorso è soave, quasi leggero per un’annata così calda, ma comunque carico di frutto integro, succoso e ricco di rimandi speziati e botanici che prolungano la chiusura soave e sfaccettata. Ci rendiamo conto solamente in un secondo momento che si tratta della stessa annata assaggiata a Ciak Irpinia 2019 e che è addirittura migliorato. 94  
  
**Cantina dei Monaci - Monaco Rosso 2011.**

Discreto, tabaccoso, terragno. Lascia intuire sensazioni di legno arso, cenere, cioccolato fondente, gelsi maturi. Il sorso è magro, sanguigno, di buon dinamismo e ottima scorrevolezza. La progressione é leggermente corrugata dal tannino asciutto, ma i ritorni salini l’allungano e la rendono molto piacevole. 90  
  
**Cantina Russo - Spalatrone 2011**.

Baldanzoso, piacente. Spara fuori dal bicchiere toni fragorosi di boero, prugna, spezie dolci, terra bagnata e menta, danzando come un equilibrista sul filo della surmaturazione. Al palato è coerentemente ricco, concentrato, forzuto e allo stesso tempo gentile; il tannino masticabile smorza la mole importante di frutto e rinvigorisce il finale su toni speziati e salini. Riesce a convogliare il calore dell’annata in un profilo equilibrato e ammiccante. 91

**Claudio Quarta - Riserva 2013.**

Profumi nitidi di amarene, mirtilli, viole appassite, eucalipto e qualche traccia tostata derivante dal rovere. Denso, avvolgente di frutto scuro al palato e ritmato da tannini che spingono senza graffiare. Una nota balsamica echeggia nel finale goloso e raffinato. 90+  
  
**Colli di Castelfranci - Taurasi Alta Valle 2012**

**.** Stupisce per profusione di sensazioni affumicate, speziate, balsamiche di bacche e botanicals (assenzio e rabarbaro in primis) che ricordano un amaro erboristico. Il sorso é fine, fluido, caldo al punto giusto e sopratutto nerboruto, salino, fragrante nella trama tannica e di nuovo balsamico in chiusura. Un Taurasi di montagna dotato di grande energia. 93   
  
**Contrada 2014.**

Interpretazione femminea, figlia di un’annata non facilissima, spicca per leggiadria in una batteria dominata da vini possenti, virili, in certi casi monolitici. Esprime sensazioni ammiccanti di fiori freschi e frutti rossi frammiste a sbuffi di chiodo di garofano ed erbe officinali. In bocca è delicato, equilibrato, meno tannico e concentrato della media, ma succoso, soave e supportato da una verve agrumata di tutto rispetto. Ce ne fossero di più di Taurasi così fragranti.... 90  
 **Crypta Castagnara 2013**.

Elegante, suadente di acqua di rose, gelatina di more, genziana, rabarbaro e tabacco dolce. Sorso soave, calibrato da una spinta salina che lo dinamizza. I tannini sono docili, vellutati; il finale verte su sensazioni eleganti, soffuse di fiori ed erbe officinali. Non è un campione di concentrazione, ma rientra tra i vini più eleganti assaggiati quest’anno. 90  
 **D’ Antiche Terre - Il Vicario Riserva 2012.**

Disserra aromi scuri, profondi e golosi di visciole, more, nocciole, terra umida e fumo. In bocca fa forza su tannini poderosi, ma ben amalgamati nel corpo pieno, avvolgente, arrotondato da ricchi ritorni fruttati. Discreto il finale affumicato. 88  
 **De Lisio - Taurasi 2012.**

Rabarbaro, caffè, kirsch e terra bagnata. Sorso austero, possente, imperniato su tannini portentosi che bilanciano il frutto scuro e allentano la presa nel finale su toni fungini e di erbe da infuso. Ancora in fase di assestamento, a un passo dai migliori otto. 90+  
  
**Di Meo - Vigna Olmo Riserva 2011**

. Evidenzia un bel contrasto tra note scure di pepe nero, caffè tostato, cioccolato fondente e sensazioni dolci di visciola, crema di nocciole e liquore ai mirtilli. In bocca è vellutato e un po’ più semplice del previsto. La massa di frutto scuro è imperniata su tannini grintosi ma ben incorporati. Il finale abbastanza lungo verte su toni fruttati e affumicati. 88+  
  
**Donnachiara 2016**.

Aromi prorompenti, modernissimi di amarena, prugna, noce di cola, spezie dolci e affumicatura. Il sorso è caloroso, concentrato, improntato su dolcezze fruttate sostenute da tannini ben cesellati. Non ha il fascino dei Taurasi più scapigliati, ma è molto ben congegnato. 88+  
  
**Feudi di San Gregorio 2015.**

Grafite, visciola, una traccia balsamica e un’idea tostata. Snello e serioso al palato, tannini un po’ rugosi, ritorni carnosi di frutto nero e qualche tocco cioccolatoso a smorzare la chiosa ammandorlata. Non male, ma onestamente abbiamo assaggiato annate migliori. 86   
  
**Filadoro - Taurasi 2013**

**.** Cupo, impenetrabile, esordisce animale, autunnale e progredisce su toni più puliti di rabarbaro, olive al forno e liquore ai mirtilli. La bocca é fruttata in ingresso e via via più tannica, più austera. Manca di precisione e d’allungo per essere davvero convincente. 85   
  
**Il Cortiglio 2015**

. Visciola, mora, legni balsamici, polvere di cacao. Ricco e caloroso al palato, succoso di frutto nero maturo e marcato da un tannino scalpitante. Ritorni balsamici rinfrescano e smorzano il finale un po’ asciutto. Ha buoni margini di miglioramento nel tempo. 87+  
  
**Mastroberardino 2016.**

Profondo, elegante, sfaccettato. Alterna toni suadenti di more, mirtilli e pot-pourri a sfumature scure di ruggine, cuoio, scatola di sigaro e terra bagnata. Non meno attraente é il sorso materico, possente, fruttato all’ingresso e via via più austero; la spinta minerale e i tannini impeccabili bilanciano il finale ampio, disteso, raffinato. 95  
  
**Nardone Nardone 2013.**

Profumi espansivi di di nocciola tostata, amarena, fiori blu, un tocco di menta e una parvenza affumicata. Sorso caldo ed equilibrato; acidità camuffata dal frutto, tannini levigati e un finale aggraziato su toni speziati e di pot-potuti. Molto facile da apprezzare già in questa fase. 91   
  
**Orneta 2015**.

Fumoso, cioccolatoso, leggermente compresso dal rovere che apporta toni d’eucalipto e grafite. Il gusto è concentrato, fruttato e vanigliato, tutto sommato abbastanza fresco, ma comunque un po’ monocorde. La materia c’è, ma bisognerà vedere se riuscirà a smaltire le sensazioni legnose, che al momento sono un po’ ingombranti. 87+  
  
**Salvatore Molettieri - Renonno 2014**

. China, erbe officinali, un tocco di goudron e idee più ariose di melagrana e cassis. Sorso snello, croccante di frutto rosso acidulo e vellutato nella trama tannica. Finale caldo e allo stesso tempo balsamica. Ottimo il connubio di calore, ricchezza e freschezza aromatica tipica dell’annata. 90  
 **Salvatore Molettieri - Vigna Cinque Querce 2013**.

Mirtillo nero, bacca di ginepro, china, mirto e un’idea affumicata. Suadenza e souplesse al sorso, acidità evidente e toni di erbe officinali che allungano la progressione. Più scuro e mordente del Renonno, ma anche più profondo. Non rientra tra i migliori assaggi semplicemente perché non abbiamo voluto menzionare due volte lo stesso produttore. 92+  
  
**Salvatore Molettieri** –

Vigna Cinque Querce Riserva 2012. Prorompente, esplosivo. Tira fuori con veemenza aromi di prugna, ciliegia sciroppata, sottobosco, chiodo di garofano, eucalipto e cioccolato. Ricchezza, calore al sorso; tannini impetuosi che bilanciano una progressione oscillante tra ritorni fruttati scuri e toni balsamici. Lunga eco b affumicata, leggermente terragna e soffusamente floreale. Binomio straordinario di potenza e suadenza. 93+  
  
**Torricino - Cevotiempo 2015**.

Scuro di cenere, grafite, mora e visciola acerba, inchiostro ed erbe officinali. Sorso muscoloso, profondo, militaresco per potenza e precisione. Il tannino ruggente svetta sulle altre componenti in questa fase prematura, senza però lasciare nessuna traccia d’amaro. Ce vo’ tanto tiempo... 89+  
  
**Valeria Zaccaria - Rossosaraceno 2013.**

Aromi maturi di amaretto e kirsch, rovere vecchio, cuoio, terra bagnata. Sorso goloso, avvolgente, caldo al punto giusto e rinforzato da tannini un po’ rugosi ma non fastidiosi. Finale su toni ammiccanti di frutto e di erbe balsamiche. 88

**Raffele Mosca**

**Master Sommelier**