

IL VINO

Aspettando il Taurasi 2008 di Roberto serata a confronto con la cucina del Sud

**TAURASI 2008 DOCG
DI MEO**
Salza Irpina
Contrada Coccovoni

Tel. 0825.981419
www.dimeo.it
Prezzo: sui 30 euro



NASO
★★★★★☆☆☆☆
PALATO
★★★★★☆☆☆☆
PREZZO
★★★★★☆☆☆☆
AZIENDA
★★★★★☆☆☆☆

Luciano Pignataro

Una cosa è certa: deve cambiare il modo di comunicare il vino perché delle due l'una: o sei in un'aula universitaria dove serve applicazione e precisione, oppure devi trascorrere una serata nel benessere e nella gioia che questa

bella invenzione umana riesce a regalare sempre. La serata organizzata da Generoso e Roberto Di Meo nella loro cantina a Salza Irpina va in questo segno: invece dei soliti e noiosi report metereologici senza anima e senza capacità di lettura, si è discusso di

gastronomia con Alfonso Iaccarino, cibo sostenibile con il presidente nazionale di Slow Food Gaetano Pascale e della raccolta delle firme con l'ex ministro Alfonso Pecoraro Scanio. Per noi è stata anche l'occasione per dare una nuova sbirciatina all'ultimo Taurasi in commercio tra un paio di mesi, l'annata 2008 che come al solito esce come Riserva secondo una

consuetudine che Roberto, enologo di famiglia, ha sempre voluto mantenere sin dalla prima annata per dare valore al re dei vini rossi irpini.

La 2008 conferma quello che abbiamo già visto in altre occasioni: si tratta di una annata decisamente favorevole per i rossi, con frutta sempre ben matura e tutto sommato abbastanza facile da gestire in vigna e in cantina. Il Taurasi Di Meo è ancora un neonato nonostante siano passati ormai sei anni dalla vendemmia: il colore è rosso rubino vivace e brillante, al naso domina ancora la frutta rossa, al palato i tannini e la freschezza determinano la trama narrativa della beva con decisione.

Un vino destinato, come abbiamo visto anche in una verticale in azienda nella quale fece per la prima volta capolino, ad un lungo invecchiamento. Un rosso che può accompagnare tutta la vita per la decisa aspirazione all'immortalità dell'Aglianico. Volendo stapparlo adesso, lo proverete in questa fase in cui sprizza energia più che profondità sulla robusta cucina di territorio. Una bellissima esecuzione che interpreta alla perfezione l'annata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA