



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

SEZIONE CAMPANIA 83100 AVELLINO C/O ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA  
ENOL. ROBERTO DI MEO- 83050 SALZA IRPINA (AV) C.DA COCCOVONI 1 TEL. 0825.981419 FAX 0825.986333 EMAIL INFO@DIMEO.I

---

**RESOCONTO VENDEMMIA 2012 – AREA SANNIO**  
**ASSOENOLOGI CAMPANIA**

Il millesimo 2012 sarà ricordato come un'annata di qualità eccellente dai produttori sanniti per i risultati vitivinicoli conseguiti.

È cominciato con un inverno freddo e lungo, con abbondanti precipitazioni piovose e forti freddi glaciali nella fase finale, che hanno determinato forti abbassamenti di temperatura rispetto alle medie annuali.

A febbraio le abbondanti e ripetute nevicate hanno consentito un buon rifornimento idrico del terreno e delle falde idriche. I considerevoli innalzamenti delle temperature registrati ad inizio primavera, hanno consentito il risveglio della vegetazione, portando in linea con gli altri anni l'inizio del germogliamento.

I mesi di maggio, giugno e inizio luglio sono stati caldi e poco piovosi consentendo una regolare gestione agronomica dei vigneti, senza preoccupanti pressioni di malattie.

Verso la fine di luglio una precipitazione meteorica ha consentito di rientrare con le temperature nelle medie stagionali ed apportare acqua ai vigneti, che hanno superato la fase di stress e continuare il ciclo vegetativo in maniera regolare.

La fase di invaiatura nel mese di agosto è stata caratterizzata da temperature elevate e assenza di piogge. Tali condizioni hanno generato un anticipo delle fasi fenologiche della vite. Le precipitazioni piovose della prima metà di settembre hanno consentito alla vite di recuperare dagli stress accumulati in precedenza, e hanno contribuito anche a ripristinare le tipiche escursioni termiche tra giorno e notte di questa area viticola. Il bel tempo della seconda metà del mese e di tutto il mese di ottobre è stato l'elemento chiave per una buona maturazione delle uve.

La vendemmia si è svolta con qualche giorno di anticipo rispetto ai tempi classici, con uve sane, buon equilibrio tra zuccheri e acidità, e buon livello di maturazione fenolica.

Nel complesso le vinificazioni si sono svolte con regolarità ed hanno espresso in maniera netta e decisa i caratteri varietali delle uve che si producono in questo territorio, con particolari note distintive riguardo l'intensità, la persistenza, la struttura e la corposità. I vini ottenuti, per la loro composizione equilibrata, e per i livelli di concentrazione raggiunti nelle uve mature, hanno potuto esprimere eleganza e finezza anche dopo lunghi periodo di affinamento.



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO  
**ASSOENOLOGI**

**SEZIONE CAMPANIA** 83100 AVELLINO C/O ISTITUTO TECNICO AGRARIO SPECIALIZZATO PER LA VITICOLTURA E L'ENOLOGIA  
ENOL. ROBERTO DI MEO- 83050 SALZA IRPINA (AV) C.DA COCCOVONI 1 TEL. 0825.981419 FAX 0825.986333 EMAIL INFO@DIMEO.I

---

### **VALUTAZIONE VINI AGLIANICO DEL TABURNO 2012**

Il 4 settembre 2015, nell'ambito della manifestazione VINESTATE 2015 a Torrecuso, Assoenologi Campania, incaricata da Sannio Consorzio Tutela Vini, ha svolto una degustazione finalizzata alla valutazione dei vini rossi della D.O.C.G. Aglianico del Taburno vendemmia 2012.

La degustazione è stata effettuata da 10 enologi professionisti, esperti di tale tipologia di vino, e le valutazioni dei vini sono state fatte secondo il metodo Union Internationale Des Oenologues su campioni precedentemente anonimizzati. Tale metodo prevede che per valori pari a 100 i vini sono da considerare eccellenti; per valori pari a 86 i vini sono da considerare ottimi; per valori pari a 72 sono da considerare buoni. Valori intermedi costituiscono giudizi intermedi tra quelli descritti.

I risultati ottenuti sono stati elaborati dalla media dei punteggi attribuiti dai singoli degustatori eliminando il valore più basso e il valore più alto.

Il punteggio medio generale conseguito è stato di 86/100, facendo così attestare il giudizio qualitativo globale sul valore di ottimo.

Tutte le valutazioni dei campioni degustati hanno riportato giudizi rimarcanti nel profilo olfattivo note balsamiche, di frutti rossi maturi e violetta. Particolarmente espressivi sono stati i profili gustativi, evidenziando l'equilibrio, l'intensità, la persistenza e la densa struttura dei vini, in perfetta coerenza con le caratteristiche dell'annata 2012 nell'espressione varietale dell'Aglianico del Taburno.