



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE CAMPANIA

RESOCONTO VENDEMMIA 2015 - AREA SANNIO ASOENOLOGI CAMPANIA

L'inverno è trascorso con precipitazioni piovose abbondanti, e nella seconda parte è stato anche abbastanza freddo, nonostante gli scarsi fenomeni nevosi. Si è pertanto registrato un buon accumulo di riserve idriche nei terreni.

La primavera è stata segnata da discontinuità climatiche. Mediamente fresca, sotto le medie stagionali, e caratterizzata da abbassamenti di temperatura anche repentini, che hanno portato in prima battuta ad un germogliamento tardivo e poi anche a fioriture eterogenee ed abbastanza lunghe, registrando un'allegagione con tempi lunghi ma comunque abbastanza regolare.

La fine della primavera e l'estate sono stati caratterizzati da clima asciutto. La seconda parte di giugno ed il mese di luglio sono stati segnati da temperature medie molto alte senza escursioni termiche rilevanti tra giorno e notte.

Da un punto di vista fitosanitario la gestione dei vigneti non ha ravvisato difficoltà, in quanto non si sono registrati momenti critici per particolari pressioni delle fitopatie della vite.

Le piogge avute tra la fine di luglio e la prima metà di agosto, hanno dato un importante contributo al ripristino della regolarità dei processi fisiologici e fotosintetici della pianta, inevitabilmente rallentati proprio a causa dell'enorme caldo. Ciò ha portato anche ad un recupero dell'anticipo delle fasi fenologiche precedentemente riscontrato.

La seconda metà di agosto è stata caratterizzata da temperature nella media stagionale con rilevanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Agli inizi di settembre si è verificato un importante innalzamento delle temperature che hanno accelerato i processi di maturazione delle uve.

La raccolta dell'Aglianico è avvenuta con un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media pluriennale dell'areale Taburno.

È necessario sottolineare che il 15 Ottobre 2015, nella fase iniziale della raccolta dell'Aglianico, un violento nubifragio ha messo in ginocchio la viticoltura sannita. Le abbondanti piogge cadute nella notte, oltre ad ingrossare il corso dei fiumi creando allagamenti, ha portato alla saturazione idrica molti terreni del massiccio del Taburno dando origine a diversi smottamenti. Molte aziende vinicole e molte vigne sono state praticamente devastate da frane discese dai rilievi del Taburno che hanno reso impossibile la raccolta dei vigneti meglio esposti.

In molti casi si sono rese impossibili anche le operazioni di cantina in quanto sono state praticamente "invase" dalle pietre e dal terreno trascinate dall'acqua.

Tutto questo è confermato anche dal basso numero di campioni pervenuti alla degustazione.

Le uve hanno presentato uno stato sanitario buono, con livelli zuccherini regolari, acidità più basse e, in particolare, minore presenza di acido malico. Naturalmente le abbondanti piogge hanno gravato negativamente sulla qualità generale dei grappoli prodotti nei terreni superstiti. È stato un millesimo contrassegnato da elevata concentrazione delle uve, che ha determinato qualche difficoltà nei processi di vinificazione, rendendo più impegnative le fasi di fermentazione e affinamento.



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE CAMPANIA

VALUTAZIONE VINI AGLIANICO DEL TABURNO 2015

Il 17 luglio 2020, Assoenologi Campania, incaricata da Sannio Consorzio Tutela Vini, ha svolto una degustazione finalizzata alla valutazione dei vini rossi a D.O.C.G. Aglianico del Taburno della vendemmia 2015.

La degustazione è stata effettuata da 11 enologi professionisti, esperti di tale tipologia di vino, con conoscenza del territorio, 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 **87/100**, facendo così attestare il giudizio qualitativo globale sull'ottimo.

Tutte le valutazioni dei campioni degustati, dopo oltre 4 anni di affinamento, hanno evidenziato tonalità di colore non molto accentuate, intense note speziate e balsamiche con sfumature di frutti rossi e viola nel profilo olfattivo. Il profilo gustativo evidenzia una buona concentrazione, sapidità, volume, intensità, persistenza ed equilibrio gustativo, con particolare evidenza delle note acquisite con l'affinamento in legno.

Da puntualizzare che tale valutazione si configura su una serie di vini di un millesimo non facile per l'espressione della varietà Aglianico, che porta i segni di un andamento climatico irregolare.