

RESOCONTO VENDEMMIA 2017 - AREA SANNIO ASOENOLOGI CAMPANIA

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da temperature molto basse, che hanno fatto scendere di alcuni gradi la media termica del periodo, e dalla presenza di neve soprattutto sulle colline più alte, che ha contribuito a ristorare le riserve idriche del suolo.

I mesi di febbraio e marzo sono, invece, stati segnati da temperature miti; così come la primavera è decorsa con clima poco piovoso e temperature sopra la media del periodo, determinando le condizioni per un anticipo del germogliamento.

Un'ulteriore instabilità delle condizioni meteo dalla prima decade di aprile, ha prodotto un significativo calo termico. Queste dinamiche atmosferiche hanno così determinato uno sviluppo dei germogli più eterogeneo.

Nei giorni compresi tra il 19 e il 22 aprile, gelate notturne hanno condizionato le prime fasi vegetative della vite nelle zone basse, vallive e più umide, causando notevoli problemi ai giovani germogli.

Dalla fine di aprile, il ritorno dell'alta pressione ha determinato una fase stabile di bel tempo con innalzamenti di temperatura importanti e scarse precipitazioni, che hanno consentito di recuperare in parte il danno delle gelate.

Le fasi di fioritura e allegagione sono avvenute in condizioni favorevoli, e si sono svolte in maniera regolare ed in tempi abbastanza brevi.

A seguire, il caldo costante e l'assenza di piogge hanno caratterizzato tutta l'estate, con temperature superiori alla media del periodo e una conseguente maggiore evapotraspirazione della vegetazione, determinando una condizione di maggior stress per le piante.

Dal punto di vista fitosanitario il clima asciutto ha contribuito al buono stato di salute delle piante.

Alla fine di luglio, il millesimo 2017 si presentava come l'anno più siccitoso degli ultimi 15 anni, con una media di temperatura, tra fine maggio e fine luglio, tra le più alte registrate. Tali condizioni climatiche si sono protratte per tutta l'estate ed il periodo di raccolta delle uve.

Si è verificato in generale un forte rallentamento dell'attività vegetativa, con un anticipo dell'agostamento e della fase d'invasatura di circa 10-15 giorni, che si è poi protratto fino alla raccolta.



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE CAMPANIA

Nel complesso la vendemmia si è svolta con molta serenità e le escursioni termiche registrate da inizio settembre, hanno dato un importante contributo al risultato qualitativo. Le uve si presentavano ben mature e perfettamente integre, molto ricche di sostanze estrattive, con gradi zuccherini più elevati del solito e tenori di acidità più bassi.

VALUTAZIONE VINI FALANGHINA DEL SANNIO 2017

Il 12 luglio 2018, Assoenologi Campania, incaricata da Sannio Consorzio Tutela Vini, ha svolto una degustazione finalizzata alla valutazione dei vini bianchi a D.O.C. Falanghina del Sannio della vendemmia 2017.

La degustazione è stata effettuata da 10 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 88/100, facendo così attestare il giudizio qualitativo globale al di sopra dell'ottimo.

Le valutazioni dei campioni degustati, hanno fatto emergere tratti distintivi nei vini di questo millesimo, riconoscibili nella maggiore morbidezza, concentrazione, corpo e struttura. Notevole anche la persistenza aromatica e gustativa. I profili olfattivi sono ricchi di sensazioni floreali e fruttate con complesse sfumature minerali. I valori medi attestati tra l'ottimo e l'eccellente, rimarcano tali prerogative, in perfetta coerenza con le caratteristiche dell'annata 2017 nell'espressione varietale della Falanghina del Sannio.