



**ASSOENOLOGI**

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE CAMPANIA

## **RESOCONTO VENDEMMIA 2019 - AREA SANNIO ASSOENOLOGI CAMPANIA**

L'annata 2019 nel Sannio non ha presentato particolari problematiche. L'inverno è decorso con temperature di poco più alte rispetto alla media stagionale e precipitazioni inferiori, fino ai mesi di marzo e aprile. A fine primavera un periodo di freddo ha rallentato e riportato in linea con gli altri anni la fase di germogliamento.

Le abbondanti piogge primaverili, concentrate soprattutto nel mese di maggio hanno, almeno in parte, ripristinato le riserve idriche dei suoli, fondamentali per fronteggiare la fase estiva. Le temperature particolarmente basse rispetto alla media di questo periodo, hanno contenuto la crescita vegetativa, impedendo anche lo sviluppo di fitopatie. L'irregolare andamento termico da fine maggio ha ritardato la fioritura di circa 10/15 giorni ed ostacolato l'allegagione, determinando qualche fenomeno di acinellatura.

In linea generale la gestione delle vigne non ha evidenziato criticità, le uve sono arrivate tutte perfettamente sane a maturazione. I mesi di settembre e ottobre sono decorsi con giornate molto soleggiate, con buone escursioni termiche giorno/notte, che hanno favorito una perfetta evoluzione della maturazione.

La vendemmia della Falanghina è iniziata con una settimana di ritardo ed ha necessitato di maggiore attenzione e impegno per le accentuate condizioni di eterogeneità.

In linea generale si sono registrati valori zuccherini abbastanza elevati, acidità più basse rispetto allo scorso anno, con particolare presenza di acido malico e buona dotazione di precursori aromatici.

## VALUTAZIONE VINI FALANGHINA DEL SANNIO 2019

Il 16 luglio 2020, 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 2019.

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 ben al di sopra dell'ottimo.

Tutte le valutazioni dei campioni degustati hanno riportato giudizi rimarcanti nel profilo olfattivo note fruttate, in particolare di frutta matura e un profilo gustativo con evidenti caratteri di pienezza, volume e rotondità. Nel complesso un profilo floreale meno accentuato rispetto alle annate precedenti e buon livello di finezza nell'espressione varietale.