



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

RESOCONTO VENDEMMIA 2013 – AGLIANICO DEL TABURNO DOCCG
ASSOENOLOGI CAMPANIA

Per la provincia di Benevento l'anno 2013 sarà sicuramente ricordato per un andamento climatico piuttosto anomalo. L'inverno è stato mite e caratterizzato dal ripetersi di abbondanti piogge nel trimestre gennaio – marzo. L'epoca di germogliamento è stata anticipata su tutti i vitigni e in tutte le aree della provincia.

La seconda metà di aprile ha mostrato una finestra di temperature al di sopra della media, che ha determinato un rapido accrescimento vegetativo. Subito a seguire nuovamente temperature più basse e piogge frequenti, hanno frenato la crescita dei germogli e la fioritura è stata tardiva e scalare con qualche problema di allegagione e acinellatura.

Le abbondanti precipitazioni di marzo, maggio, giugno e della prima metà di luglio, hanno alzato la pressione della peronospora, facendo registrare degli attacchi soprattutto nelle zone tendenzialmente più calde e umide, e contemporaneamente hanno favorito lo sviluppo vegetativo. Nella seconda metà di luglio si è avuto un aumento delle temperature e sono state significative le escursioni termiche, favorendo un riallineamento delle precedenti eterogeneità. Con tali condizioni è aumentata anche la pressione dell'oidio e si sono verificate alcune grandinate.

Le abbondanti piogge hanno costituito un'importante riserva idrica per le piante, pertanto le pareti fogliari dei vigneti si presentavano estese, rigogliose e molto attive, lontane da segni di sofferenza riscontrati nelle più recenti annate.

Alla fine di luglio si registrava un ritardo di circa 8 giorni rispetto alle ultime due annate.

I mesi di agosto e settembre sono stati caratterizzati da pochi picchi di caldo, temperature mediamente più fresche e, soprattutto, notevoli fenomeni di pioggia, che hanno confermato in maniera decisiva il ritardo già acquisito nelle fasi precedenti su invaiatura e maturazione. In questa fase si sono verificate in qualche zona delle grandinate che hanno pregiudicato le produzioni.

La vendemmia è cominciata con circa 10 giorni di ritardo, e spesso è stata interrotta da eventi piovosi che hanno compromesso lo stato sanitario delle uve soprattutto nelle zone più basse.

I grappoli si presentavano turgidi e con acini abbastanza pieni. Le condizioni fin qui descritte hanno determinato le condizioni per ottenere delle uve con particolari performance aromatiche ed elevati livelli di acidità. Le fermentazioni si sono svolte in maniera abbastanza regolare, senza particolari difficoltà.

Nel complesso è stata una vendemmia difficile, ricca di eterogeneità, con un elevato livello qualitativo raggiunto solo dove è stato fatto un attento e scrupoloso lavoro in vigna. Tutte le varietà sono state raccolte nelle tempistiche classiche, cosa che non si verificava da un po' di anni.

I vini rossi sono caratterizzati da elevati livelli di acidità e apprezzabili espressioni aromatiche, con corposità e struttura più snelli, ma con profili distinti per eleganza e finezza.



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

VALUTAZIONE AGLIANICO DEL TABURNO DOCG 2013

Il 19 maggio 2017, 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 2013.

La degustazione è stata effettuata da 10 enologi professionisti, esperti di tale tipologia di vino, con conoscenza profonda 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 sul valore di ottimo.

Tutte le valutazioni dei campioni degustati hanno riportato giudizi rimarcanti una tonalità molto viva del colore, piacevoli note di frutti rossi e viola nel profilo olfattivo, freschezza, scorrevolezza e minore concentrazione del solito nel profilo gustativo, in perfetta coerenza con le caratteristiche dell'annata 2013 nell'espressione varietale dell'Aglianico del Taburno.