



# Note Vendemmiali

## 2020

Appena terminate le operazioni di cantina della felice annata 2019, il 2020 è iniziato con l'annuncio della pandemia. A dispetto dell'incertezza sociale e sanitaria, l'inverno tra le vigne è stato più dolce che mai grazie a temperature miti e scarse precipitazioni. Siamo stati tra quei privilegiati che hanno potuto (e dovuto) continuare a lavorare nonostante il terribile periodo che l'Italia ha vissuto tra Marzo e Aprile. Ci siamo dedicati a lavori di manutenzione straordinaria in vigna tra cui l'impianto di un nuovo ettaro di Aglianico in località Cesine. La ripresa vegetativa è stata precoce e poi ha subito un leggero arresto a Giugno quando le precipitazioni sono state insolitamente abbondanti. La vendemmia, con rese inferiori del 30% ed eccellente stato sanitario delle uve, sarebbe stata buona ma il depresso mercato del vino ha penalizzato la raccolta della nuova annata con prezzi vili delle uve. Va sottolineato come in questo difficile momento l'Unione Europea non abbia saputo mettere in atto né efficaci politiche di sostegno della domanda (la distillazione dei vini in giacenza è risultata vana perché proposta a prezzi troppo bassi) né aiuti economici alle aziende agricole. Di questa incapacità hanno fatto le spese i produttori più piccoli i quali, a fronte di costi di produzione agricola fissi, hanno subito una forte contrazione dei ricavi dovuta alla chiusura della ristorazione e alla mancanza di sbocco sulla grande distribuzione.

## 2019

Dopo la difficile 2018, avevamo proprio bisogno di una bella annata per tirarci su il morale. E la 2019 è stata all'altezza delle aspettative. Qualche nevicata e precipitazioni abbondanti a Gennaio hanno fatto spazio ad tempo stabile e temperature sopra la media a Febbraio e Marzo. A Maggio un brusco abbassamento delle temperature e le abbondanti precipitazioni hanno portato ad un rallentamento nella crescita dei germogli che, unito ad un'estate non particolarmente calda, ha protratto i suoi effetti fino alla vendemmia. L'acquisto di un nuovo nebulizzatore a basso volume ci ha permesso di essere più efficaci e tempestivi nelle irrorazioni e al tempo stesso di ridurre del 90% il consumo di acqua. Un raccolto abbondante e qualitativamente eccellente, come non si vedeva da anni, ci ha portato a incrementare la produzione di vino al massimo delle nostre capacità produttive per avvantaggiarci di un'annata davvero fortunata. Abbiamo vinificato tutta la gamma di vini aziendali e raggiunto per la prima volta il traguardo delle 30.000 bottiglie.

## 2018

Il presagio di un'annata difficile c'era stato sin dall'inverno: pioggia, freddo, un paio di neviccate fino

a bassa quota. La primavera è iniziata con piogge continue tra aprile e maggio che hanno esposto le vigne a insistenti attacchi di peronospera, essendo difficile persino entrare in campo per i trattamenti fitosanitari. Nel pomeriggio del 3 maggio – quando la vegetazione era in pieno sviluppo ed il grappolo già formato - una grandinata secca di intensità mai vista ha depositato a terra 50 cm (!) di ghiaccio in 20 minuti e distrutto buona parte delle vigne della valle telesina nei comuni di Solopaca, Castelvenere, Sant'Agata dei Goti, Amorosi e Telese. Le nostre vigne in fondovalle non sono state risparmiate. Nel corso di tutta l'estate e fino alla vendemmia le precipitazioni sono state continue. Con la poca uva sana rimasta, siamo riusciti a vinificare la Falanghina, il Fiano e alcune uve di Aglianico per il rosato ed il Brizio. I danni della grandine non si sono limitati alla produzione annuale ma avranno ripercussioni anche sulla potatura della successiva annata.

## 2017

L'annata si è presentata con un inverno nevoso e il freddo si è protratto fino alla primavera senza piogge nei mesi di marzo e aprile. Una gelata tardiva a fine aprile ha recato alcuni danni ma solo ai vitigni di fondovalle. Il 2017 sarà ricordato per l'estate più torrida degli ultimi 50 anni: per 7 volte il termometro è andato oltre i 40° e la pioggia si è fatta attendere da maggio a settembre. Queste condizioni hanno portato i nostri vitigni di Greco e Fiano in contrada Cesine a soffrire lo stress idrico per cui è stato necessario ricorrere a 2 irrigazioni di soccorso manuali tra luglio e agosto. I vigneti in località Pozzillo (Falanghina, Sciascinoso e Aglianico), trovandosi a minore altitudine e su terreni sabbiosi non hanno subito la siccità. Le operazioni di raccolta sono iniziate e continuate in largo anticipo rispetto alla norma. Si è registrata una riduzione media della produzione del 30%. La situazione sanitaria dell'uva è stata dappertutto eccellente. I rossi hanno raggiunto facilmente ottimali maturazioni fenoliche che ci hanno permesso di produrre tanto il Brizio che il Talento 2017. I bianchi, seppur mostrando una minore complessità olfattiva, hanno buona acidità e struttura.

## 2016

Conclusa da poco la vendemmia 2015, il 15 ottobre un'alluvione, come i vecchi ricordano solo nel 1944, ha portato oltre 70 mm di pioggia in una sola notte, provocando ingentissimi danni ai vigneti della Valle Telesina più vicini al fiume Calore che è esondato in più parti. Per nostra fortuna non avendo vigneti a fondovalle non abbiamo avuto danni ma porteremo a lungo il ricordo di quando visto con i nostri occhi.

L'inverno mite, senza neve e poca pioggia, ha portato ad una ripresa fenologica precoce aiutata anche da una primavera anticipata. Il mese di Aprile è stato caratterizzato dapprima da piogge insistenti e poi da un ritorno d'inverno con neve il 26 Aprile (!) che ha portato danni da gelo soprattutto alle giovani piante nelle zone di fondovalle. La primavera è proseguita nel segno del tempo instabile con temporali pomeridiani quotidiani per buona parte dei mesi di maggio e giugno, per poi trasformarsi in un'estate piovosa e non particolarmente calda.

La raccolta si è presentata in anticipo e viste le quantità ridotte si è protratta meno del solito. Mentre le uve bianche hanno resistito meglio al tempo instabile fino a raccolta, quelle rosse hanno sofferto la mancanza di maturazione fenolica. I bianchi di questa annata saranno sicuramente vini nervosi e longevi mentre i rossi si caratterizzeranno più per la freschezza che per la struttura.

## 2015

Che bella annata ! Inverno particolarmente mite che ha portato al germogliamento anticipato di almeno 2 settimane. Lo stesso dicasi per la fioritura che è iniziata verso la metà del mese di maggio, alla quale è seguita un'ottima allegagione dei grappoli. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media. Le condizioni climatiche registrate ad inizio estate hanno gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto all'anno precedente ma in linea con un'annata che possiamo definire "normale".

Dal punto di vista quantitativo è stata un'annata nella norma, così siamo dovuti intervenire solo con diradamenti oculati. Visto l'andamento climatico caldo che è proseguito per tutta l'estate, nella gestione del verde abbiamo limitato al minimo le cimature ed il defogliamento per non scoprire troppo i grappoli e non avere danni da scottature. Alla vendemmia l'aspetto sanitario delle uve era decisamente uno dei migliori degli ultimi anni. Ciò ha fatto sì che in cantina le operazioni di selezione degli acini siano state minime ed i dati analitici di zuccheri, acidità e PH ottimali tanto per le uve rosse che per quelle bianche. Il 2015 è stato il primo anno in cui i nostri prodotti (uve, vino e olio extravergine) sono stati ufficialmente certificati biologici.

## 2014

A seguito di un inverno mite e molto piovoso, la ripresa vegetativa è avvenuta con deciso anticipo: le prime gemme sono sbocciate negli ultimi giorni di marzo. La fase del germogliamento è avvenuta regolarmente e le temperature mediamente alte hanno favorito un sviluppo rapido. L'inizio della fioritura è stato osservato all'inizio di Maggio con infiorescenze grosse e numerose, preludio di un buon carico produttivo. L'anticipo fenologico riscontrato durante la primavera è stato interrotto a partire dal mese di Giugno a causa delle piogge frequenti e degli abbassamenti di temperatura, anche bruschi, condizioni che si sono protratte per tutta l'estate con eventi temporaleschi anomali per intensità (bombe d'acqua) e localizzazione (a macchia di leopardo). L'invaiaura, cominciata intorno alla metà di Luglio, ha visto ancora frequenti precipitazioni che hanno rallentato il processo di maturazione, in parte compromettendo lo stato fitosanitario dei grappoli. La nostra scelta, sofferta ma convinta, è stata quella di non vinificare alcuna uva rossa dal momento che non si riscontravano gli standard sanitari e di maturazione fenolica necessari. Le uve bianche raccolte, dopo un attento diradamento sanitario in vigna e selezione sul tavolo di cernita, hanno portato a vini da acidità importanti, ma che sul lungo termine siamo convinti ci daranno soddisfazione.

## 2013

Un'annata come "una volta", ovvero con la vendemmia che inizia a metà Settembre e finisce a fine Ottobre con l'ultimo Aglianico.

Il periodo invernale è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni (con oltre 200 mm di pioggia al mese a gennaio, febbraio e marzo), poi limitate nei successivi mesi primaverili ma che comunque ci hanno creato difficoltà dovute ad attacchi fungini. L'inizio della campagna agraria è stato il presagio ad una stagione non certo facile. Sintetizzando, possiamo affermare che

nonostante l'estate sia stata positiva, la vite non è riuscita a recuperare il ritardo nel germogliamento accumulato nei mesi precedenti.

I vini bianchi, potranno contare su un quadro aromatico importante ed un'acidità ottimale per poter sviluppare al meglio i profumi. Il tenore in zuccheri, e quindi in alcol, sarà leggermente inferiore rispetto alle ultime annate. Le uve rosse hanno potuto contare su un clima di Settembre ed Ottobre particolarmente mite dal punto di vista climatico permettendo, così di ritardare le operazioni di vendemmia e di ottenere risultati molto soddisfacenti laddove le operazioni di diradamento e sfogliatura sono state svolte nel giusto momento.

## **2012**

La campagna 2012 è iniziata con un andamento invernale abbastanza particolare. Novembre e Dicembre, sono infatti trascorsi con temperature piuttosto miti rispetto alla media, poi tra la fine di gennaio e l'inizio di febbraio si sono fatte più rigide arrivando anche sotto lo zero. La ripresa vegetativa è stata quindi posticipata rispetto alla media con una primavera fresca e piovosa nella prima parte tra marzo ed aprile. Dalla fine del mese di giugno l'estate è stata caratterizzata da temperature molto alte che hanno raggiunto il picco massimo nella seconda metà di Agosto (con massime oltre i 40°C per alcuni giorni) e con precipitazioni scarse. Nonostante questo non si sono registrati fenomeni legati allo stress idrico vista l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili. Le operazioni di vendemmia sono cominciate la prima settimana di settembre con il Fiano e poi sono proseguite a metà settembre con il Greco e la Falanghina. Tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre abbiamo completato la vendemmia con lo Sciascinoso e l'Aglianico per lo Sciascì ed il Talento. Un'altra annata anticipata dunque e marcata dal caldo estivo che ha portato acidità leggermente più basse, ma nel complesso uve molto sane e con un buon equilibrio alcolico, aromatico e tannico.

## **2011**

Il 2011 è stato il nostro primo anno di conversione al regime biologico. E' stato l'inizio di una strada che abbiamo intrapreso con coscienza e determinazione nella consapevolezza che le caratteristiche del territorio unite ad un'attenta gestione agronomica ci avrebbero portato ad aumentare il livello qualitativo delle uve e quindi dei vini, diminuendo al tempo stesso l'impatto ambientale del nostro lavoro.

La sfida è stata avvincente con un inverno regolare per temperature e precipitazioni, molto intense nel mese di marzo (oltre il doppio della media mensile) che hanno garantito una buona disponibilità idrica per il resto della campagna.

Le condizioni meteo durante la stagione primaverile ed estiva ci hanno aiutato a gestire gli interventi fitosanitari. Un'attenta gestione della lavorazione dei suoli e della parete fogliaria ci hanno permesso di portare a vendemmia uve molto sane. Le operazioni di raccolta sono state anticipate di circa 10 giorni rispetto alla media grazie alle temperature molto alte dei mesi di luglio e agosto.

## **2010**

Il 2010 è stato caratterizzato da un inverno rigido e lungo. Le temperature di aprile e maggio hanno favorito un ottimo germogliamento e una buona vigoria. Dall'inizio della primavera e fino

ad estate inoltrata le abbondanti precipitazioni hanno reso difficile da gestione degli attacchi fungini. Poi ad agosto la situazione si è regolarizzata e le temperature più basse rispetto alle annate precedenti, hanno portato un andamento della maturazione delle uve più ritardato sempre rispetto alle ultime annate ma in media con l'andamento storico. Per tutta l'ultima decade di agosto ed il mese di settembre si è notato un aumento delle temperature giornaliere con ottima escursione termica tra il giorno e la notte, questo ha contribuito in maniera importante al contenuto polifenolico, soprattutto nella varietà più tardiva dell'Aglianico. In generale le uve hanno evidenziato gradazioni zuccherine più basse, un quadro aromatico articolato e buone acidità che garantiranno longevità e complessità ai vini.

## **2009**

La campagna 2009 è iniziata con un inverno caratterizzato da alcune nevicate fino a bassa quota e un inizio di primavera piuttosto piovoso che ha garantito un'ottima riserva idrica ma al tempo stesso ha reso problematiche le prime fasi di lotta fitosanitaria. Il tempo caldo e asciutto successivo ha portato ad una fase di rapido germogliamento e quindi una fioritura prematura, preannunciavano già ad Aprile un inizio anticipato della vendemmia. Ed infatti negli ultimi giorni di Agosto abbiamo iniziato la vendemmia delle uve di Fiano con temperature proibitive. Nel corso di Settembre il tempo si è normalizzato aiutando la lenta maturazione fenolica e quindi la raccolta delle uve rosse prima di Sciascinoso e poi di Aglianico fino alla metà di Ottobre. I mosti hanno evidenziato alto livello di zuccheri, buona acidità e struttura tannica.

## **2008**

Dopo un 2007 piuttosto anomalo il 2008 è stata un'annata decisamente più regolare. Dopo un inizio di primavera all'insegna di piogge intense e tempo instabile con forti pressioni di peronospera e oidio e problemi di allegagione, con l'arrivo dell'estate la situazione si è regolarizzata con un prolungato periodo di tempo soleggiato e ventilato, precipitazioni sotto la media e con un buono sbalzo termico tra giorno e notte. Le giovani barbatelle di Aglianico impiantate alle Cesine hanno necessitato di un'irrigazione di soccorso, mentre nel resto dei vigneti si sono eseguite le normali operazioni di diradamento sanitario e defoliazione sempre ad Agosto. Siamo rimasti soddisfatti tanto della qualità delle uve rosse che di quelle bianche. La vendemmia, leggermente anticipata, ha potuto contare su condizioni meteo ottimali fino ad Ottobre inoltrato, tanto da indurci a vinificare il Talento.

## **2007**

Il primo anno di vinificazione è servito a farci capire subito quanto difficile fosse il mestiere del vignaiolo e, di conseguenza, quello del cantiniere. L'annata verrà ricordata per essere la più arida dell'ultimo centenario. Inverno mite, precipitazioni ai minimi storici, concentrate nella prima parte dell'anno (da Luglio a Dicembre non ha piovuto neanche un millimetro !) unite alle alte temperature estive hanno portato ad una vendemmia anticipata di circa 14 giorni rispetto alla media ed a frutti generalmente molto sani conseguenti alla bassa pressione delle malattie. Viste le condizioni climatiche abbiamo evitato di sfogliare in modo da salvaguardare il grappolo dalle ustioni del sole a Giugno e Luglio. Le barbatelle recentemente impiantate di Greco, Fiano e Falanghina hanno avuto bisogno di irrigazione di soccorso. La maturazione fenolica delle uve

rosse è stata ottimale mentre le uve bianche hanno sofferto una minore complessità aromatica a favore di una maggiore struttura. Dal punto di vista quantitativo abbiamo avuto una flessione del 20% circa.

**Azienda Agricola Capolino Perlingieri**

Via Marraioli, 58

82037 - Castelvenere (BN)

Tel e Fax: +39 0824 971541

E-mail: [info@capolinoperlingieri.com](mailto:info@capolinoperlingieri.com)

PEC: [capolinoperlingieri@pec.net](mailto:capolinoperlingieri@pec.net)