

Rating eccellenti per i vini Sannio: Aglianico del Taburno D^{OCG} e Falanghina del Sannio D^{OP} eccellono nelle valutazioni di Assoenologi

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Giugno 2025



Ottimi risultati per l'Aglianico del Taburno D^{OCG} e la Falanghina del Sannio D^{OP}, valutati rispettivamente 89/100 e 88/100 da Associazione Italiana Enologi. Le degustazioni, condotte con metodo rigoroso, confermano la crescita qualitativa dei vini del Sannio beneventano, infondendo fiducia nelle aziende locali nonostante le sfide climatiche e di mercato.

Il Sannio Consorzio Tutela Vini, in collaborazione con la

sezione campana di *Associazione Italiana Enologi*, annuncia con soddisfazione i risultati delle recenti valutazioni (rating) dei vini *Aglianico del Taburno DOCG* e *Falanghina del Sannio DOP*, che **confermano la costante e continua crescita qualitativa** delle indicazioni geografiche del *Sannio beneventano*.

Le degustazioni, condotte da dieci enologi professionisti con profonda conoscenza delle due tipologie di vino e del territorio, sono state effettuate su campioni anonimizzati, seguendo il **rigoroso metodo dell'Union Internationale Des Oenologues**. Secondo tale metodo, un punteggio di 100/100 indica eccellenza, mentre 86/100 è considerato ottimo e 72/100 buono. I risultati finali sono stati calcolati come media dei punteggi attribuiti dai singoli degustatori, eliminando il valore più basso e quello più alto per garantire la massima oggettività.

L'*Aglianico del Taburno DOCG* vendemmia 2021 ha ottenuto un giudizio qualitativo globale “verso la soglia dell'eccellente”, con un **punteggio medio generale di 89/100**. “Nel complesso – ha rilevato Assoenologi – la vendemmia dell'*Aglianico del Taburno* si è svolta con molta serenità, raccogliendo uve ben mature e perfettamente integre, con gradi zuccherini elevati, buon equilibrio acidico, e buon livello di maturazione dei componenti fenolici. I tratti distintivi dell'*Aglianico del Taburno* di questo millesimo sono riconoscibili nella notevole espressione fruttata, buona morbidezza, corpo e struttura”.

Per quanto riguarda la *Falanghina del Sannio DOC* vendemmia 2024, il vino bianco più rappresentativo della Campania, il giudizio qualitativo globale è risultato “ben al di sopra dell'ottimo”, con un **punteggio medio generale di 88/100**.

“Tale risultato – afferma Assoenologi – conferma il trend di crescita del livello qualitativo generale dei vini attestato nelle valutazioni fatte nelle edizioni recenti. I campioni

degustati hanno evidenziato espressioni pulite e piacevoli, frutto di una vendemmia ben gestita. In media il profilo cromatico è risultato caratterizzato da un colore paglierino con riflessi verdolini, il profilo olfattivo ha evidenziato sensazioni fruttate, e talvolta la presenza di sentori derivanti dall'affinamento in legno lo ha reso più complesso. Particolarmente evidenti le sfumature di frutta gialla, agrumi e sensazioni floreali. Profilo gustativo con maggiori caratteri di freschezza, sapidità e vini non eccessivamente corposi”.

Questi giudizi positivi **infondono grande fiducia tra le aziende sannite**, che operano in un contesto di mutazioni climatiche e di mercato sempre più critico.

Punti chiave

1. **I vini Sannio confermano la costante crescita qualitativa** con eccellenti valutazioni da Assoenologi.
2. **Aglianico 89/100 e Falanghina 88/100**, validati da metodo rigoroso di esperti enologi.
3. **Giudizi positivi infondono fiducia** nelle aziende sannite, cruciale in tempi di mercato sfidanti.