

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 88, Settembre 2010

## Bollicine Italiane alla Riscossa

Il mondo delle bollicine è decisamente vasto e ricco di frizzanti sorprese. L'attenzione verso questo stile di vini è in costante aumento, in particolare nelle stagioni durante le quali il caldo si fa maggiormente sentire. In questi periodi, un calice di fresche e inebrianti bollicine sembra offrire un immediato sollievo contro l'afa e il caldo. E se si pensa alle bollicine, scegliendo fra quelle italiane, certamente i primi nomi che si ricordano più facilmente sono Franciacorta e Prosecco, così come Asti, Trento e Oltrepò Pavese. Segno che in queste zone si è lavorato bene per l'identificazione di un prodotto con il territorio. L'offerta di bollicine del Bel Paese aumenta di anno in anno: dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, molte sono le cantine che si dedicano, in proprio o con il supporto di altri, alla produzione di vini spumanti. Va detto che sulla cultura delle bollicine c'è ancora molto da lavorare, in particolare sulla loro identità, troppo spesso confuse fra loro, troppo spesso riferite a sproposito.

Un caso su tutti è quello del Prosecco, probabilmente anche a causa del lavoro che nel suo territorio di produzione è ancora necessario fare per la tutela e l'identità di questo prodotto. Questo, forse, anche a causa del nome di quest'uva - Prosecco è appunto il nome dell'uva, non di uno stile di vino - che sembra ricordare qualcosa che è tendenzialmente secco ma che probabilmente conserva un po' di dolcezza. È innegabile che il nome Prosecco sia molto conosciuto, sia in Italia sia all'estero, ma è anche innegabile che lo si usi troppo spesso per identificare ogni vino spumante o frizzante non meglio identificabile. Crediamo sia capitato a molti di sentirsi dire, anche e tristemente, da professionisti del settore, se si gradiva un calice di Prosecco, peggio ancora chiamato con l'odioso ma comune nome di *prosecchino*, per poi scoprire che in quella bottiglia tutto c'era tranne che un vino prodotto con l'uva Prosecco, spesso un inqualificabile e insulso vino carbonato.

La generalizzazione che spesso devono subire i vini spumanti, spesso serviti in modo inadatto, come aperitivi generici nei banchetti o come vino da accompagnamento nei dessert, distrattamente serviti come *secco* o *dolce*, non aiuta certamen-

te a comprendere meglio il mondo delle bollicine. E nemmeno le differenze qualitative e organolettiche fra i diversi metodi di produzione, nemmeno a dirlo, delle uve con le quali si producono gli spumanti. Se in principio in Italia furono lo Chardonnay, il Pinot Nero e il Pinot Bianco ad esprimere il carattere delle bollicine del nostro Paese, oggi non è più così, o, per meglio dire, questo non rappresenta l'unico caso. Escludendo i tradizionali territori dove queste tre uve sono all'origine delle loro bollicine - Franciacorta, Trento e Oltrepò Pavese - nel resto del paese, oltre a queste varietà, nei processi di spumantizzazione sempre più frequentemente si impiegano varietà autoctone del territorio.

Ecco quindi che nei calici, oltre alle sinuose danze di bollicine salire verso l'alto, sempre più spesso troviamo insospettabili varietà autoctone delle varie regioni, come per esempio Verdicchio, Aglianico, Arneis, Asprinio, Catarratto, Molinara, Garganega, Raboso, Priè Blanc, Blanc de Morgex, Erbaluce, Cortese, Trebbiano di Lugana, Durella, Ribolla Gialla, Pignoletto, Albana, Fortana, Sagrantino, Sangiovese, Marzemino, Ribolla Gialla, Passerina, Falanghina, Fiano, Bombino Bianco, Negroamaro, Malvasia Nera e Bianca, Nerello Mascalese, Torbato, Vermentino, Trebbiano Spoletino, Vernaccia di Serrapetrona. Questo un incompleto elenco - e in ordine assolutamente casuale - di varietà autoctone italiane che recentemente hanno dato vita a vini spumanti. Inoltre vanno ricordate le varietà che, in un certo senso, hanno aperto la strada degli spumanti con varietà autoctone o comunque oramai consolidate nel nostro paese, come Moscato Bianco, Brachetto e, ovviamente, Prosecco, anticamente detto *Glera*, nome che sta tornando alla ribalta anche per garantire una migliore tutela dell'uva e del vino. Queste uve hanno rappresentato per molti anni le uniche bollicine italiane all'estero prodotte con varietà autoctone.

Non tutte le varietà sono adatte alla produzione di spumante o, per essere più precisi, non tutte le varietà sono adatte a una determinata tecnica di spumantizzazione. Due sono le tecniche prevalentemente utilizzate per la spumantizzazione dei vini: il cosiddetto *Metodo Classico* che prevede la rifermentazione di un vino in bottiglia e il *Metodo Charmat* o *Martinotti* che pre-

### Sommario

Bollicine Italiane alla Riscossa . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Pinot Nero e Nerello Mascalese a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Parade . . . . .	10

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

vede invece la rifermentazione del vino in autoclave, cioè in un grande contenitore chiuso ermeticamente. Le uve con spiccate qualità aromatiche si utilizzano preferibilmente nel metodo *Charmat*, sistema che permette di conservare meglio gli aromi delle uve, mentre il *Metodo Classico* è più adatto alla creazione di spumanti dalle qualità organolettiche più complesse e di maggiore struttura. A questo proposito, va detto che entrambi i metodi potrebbero avere avuto origine in Italia. Il metodo dell'autoclave è stato infatti ideato da Federico Martinotti nel 1895, all'epoca direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, progetto poi ripreso e perfezionato intorno al 1910 dal francese Eugène Charmat, il quale nome è stato poi associato al metodo.

Anche il *Metodo Classico* pare abbia avuto origine nel nostro paese. Sia Francesco Scacchi, medico di Fabriano che visse fra il 1500 e il 1600, e ancor prima Andrea Bacci - anch'egli medico marchigiano vissuto nel 1500 - descrivono nelle loro opere metodi per rendere frizzanti vini. Il metodo da questi descritto per rendere *piccanti* i vini - così erano detti a quei tempi i vini frizzanti - è simile a quello impiegato per la rifermentazione in bottiglia e che ebbe poi il clamoroso successo che conosciamo nella produzione dello Champagne. Anche la storia dell'enologia sarebbe quindi, per così dire, dalla parte delle bollicine italiane prodotte con le sue varietà locali, poiché ai tempi di Scacchi e Bacci, i celebri Chardonnay e Pinot Nero non erano stati ancora introdotti nel nostro paese. A questo punto rimane da chiedersi se la qualità degli spumanti prodotti con queste uve sia interessante oppure no. I risultati fin qui ottenuti sono molto diversi, da spumanti di qualità media fino a toccare punte di eccellenza. In altre parole, il futuro delle bollicine autoctone italiane è certamente ancora lungo e con molta strada da percorrere - nonostante molta ne sia stata già percorsa - e sicuramente molto spumeggiante. Alla salute!



GUSTO DIVINO

## Pinot Nero e Nerello Mascalese a Confronto

Due uve con origini geograficamente distanti - il primo dalla Borgogna, il secondo dalla Sicilia - producono entrambe vini di innegabile eleganza, nei quali si riconoscono qualità comuni

Il Pinot Nero è un'uva che non ha bisogno di molte presentazioni. Conosciuto ovunque nel mondo per l'eleganza dei suoi vini rossi, non da meno dei tanti spumanti che da essa si producono, il Pinot Nero è uno degli importanti emblemi dell'enologia francese. In particolare, i vini rossi sono da sempre considerati come esempio di eleganza e di classe, non solo per le eccellenti qualità aromatiche che si possono apprezzare dal calice, ma anche per quel suo carattere *fresco* che lo rende unico. Ogni uva è diversa da ogni altra, ogni territorio ha qualità assolutamente uniche e irripetibili altrove, eppure in Sicilia, e più precisamente nell'area del vulcano Etna, è presente da secoli una varietà che produce vini di innegabile eleganza e classe, con una personalità *fresca*, tanto da ricordare, per certi aspetti, il Pinot Nero: il Nerello Mascalese. Si tratta ovviamente di due varietà distinte e che, dal punto di vista genetico, non hanno nessuna caratteristica in comune: autoctono della Borgogna il Pinot Nero, autoctono dell'Etna il Nerello Mascalese.

### Pinot Nero

Importante celebrità della Borgogna, insieme allo Chardonnay, il Pinot Nero è il protagonista degli eccellenti vini rossi dell'area, caratterizzati da rara finezza ed eleganza, sia negli aromi sia nel gusto. Uva non proprio semplice da coltivare e da vinificare, il Pinot Nero è una varietà piuttosto esigente in termini ambientali ed enologici. Varietà che esige climi freschi per offrire il meglio di sé, il Pinot Nero non ama compromessi quando si vogliono ottenere risultati di alta qualità, né in vigna, né in cantina. Il Pinot Nero, grazie alla sua spiccata acidità, è una varietà che consente diverse interpretazioni enologiche, dai vini rossi ai vini bianchi, non da ultimo, eccellenti vini spumanti, dei quali lo Champagne è il più illustre dei suoi rappresentanti. I suoi vini rossi sono invece caratterizzati da un colore non molto intenso e trasparenza moderata - a causa del modesto contenuto di polifenoli e sostanze coloranti - qualità che per alcuni significa *mediocrità*, abituati a riconoscere la qualità solamente nei vini dai colori cupi e dalle trasparenze impenetrabili.

I vini rossi prodotti con Pinot Nero sono generalmente caratterizzati da una spiccata freschezza, conferita dall'acidità, e da un'astringenza piuttosto moderata, spesso aumentata dall'effetto della fermentazione e maturazione in botte. Anche per questi motivi, non tutti apprezzano i vini rossi prodotti con Pinot Nero: mentre per alcuni è la massima rappresentazione di eleganza enologica, per altri è del tutto indifferente. Il Pinot Nero è fra le varietà più antiche di Francia - sia Columella sia Plinio il Vecchio lo citarono nelle loro opere - e si ritiene che sia presente in Borgogna da oltre 2000 anni. Il Pinot Nero è considerato "geneticamente instabile" e ha la capacità

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2010 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

di mutare facilmente dando origine ad altre varietà. Si ritiene infatti che da quest'uva abbiano avuto origine oltre mille varietà clonali diverse, delle quali le più celebri sono Pinot Grigio, Pinot Bianco e Pinot Meunier. Dalla Borgogna, il Pinot Nero si è diffuso ovunque nel mondo, anche in Italia e soprattutto nelle aree a clima fresco, tuttavia i migliori vini prodotti con quest'uva provengono dalla sua terra d'origine.

## Nerello Mascalese

Il Nerello Mascalese può definirsi l'uva del vulcano, più precisamente, dell'Etna. Varietà che affonda le sue radici nel territorio orientale della Sicilia, del Nerello Mascalese si trovano testimonianze scritte da oltre 250 anni. La sua notorietà è da sempre limitata all'interno del territorio etneo, tuttavia in anni recenti, molte cantine siciliane si sono dedicate alla produzione di vini di qualità con il Nerello Mascalese, facendolo finalmente uscire dai confini dell'isola. Il nome di questa varietà deriva da Mascali, una località in provincia di Catania, area nella quale quest'uva è da sempre coltivata e diffusa. Oggi il Nerello Mascalese è coltivato in gran parte della Sicilia, tuttavia le migliori espressioni del vitigno si trovano nell'area circostante il vulcano Etna, in particolare nei territori in provincia di Catania e Messina. Secondo la locale tradizione viticolturale, il Nerello Mascalese è coltivato ad alberello e i vigneti si trovano generalmente fra i 350 e i 1000 metri di altitudine, sulle pendici del vulcano Etna.

Il Nerello Mascalese è una varietà a maturazione tardiva, tanto da essere raccolto addirittura a metà ottobre, un mese insolito per la viticoltura siciliana dove la vendemmia è spesso praticata già ad Agosto. I vini prodotti con il Nerello Mascalese risentono fortemente, più di altre varietà, del tipo di terreno nel quale è coltivato e dell'esposizione del vigneto, restituendo quindi vini del tutto "modesti" così come vini di assoluta eleganza e classe. Non da ultimo, il Nerello Mascalese di qualità richiede un rigoroso lavoro di selezione in vigna, cercando di mantenere piuttosto basse le rese per ceppo, risultato che vede nel sistema colturale ad "alberello" il più adatto. I vini prodotti con quest'uva sono caratterizzati da una piacevole freschezza - tanto da essere utilizzata anche nella produzione di spumanti - oltre che da un volume alcolico piuttosto elevato, qualità

che consentono lunghi tempi di maturazione in bottiglia. Un tempo il Nerello Mascalese era prevalentemente vinificato con altre varietà locali, oggi, grazie alla sua rivalutazione, molti sono i produttori che preferiscono vinificare in purezza questa interessante varietà siciliana.

## I Vini della Degustazione

Due varietà dalle origini distanti e diverse, due vini che nel calice regalano qualità comuni, offrendo interessanti esperienze di degustazione. Nessuno dei due vini spicca per il carattere astringente - in entrambi i casi si ha una tannicità moderata - tuttavia in entrambi si percepisce una piacevole acidità e un profilo aromatico dove frutti e fiori sono protagonisti. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Pinot Nero della Tenuta Valdipiatta, prodotto in Toscana nei pressi di Montepulciano e maturato per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia. Il secondo vino della degustazione è il Vajasindi Lavico di Duca di Salaparuta, prodotto con Nerello Mascalese in purezza, proveniente da vitigni coltivati nell'area dell'Etna, anche in questo caso maturato per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia. I vini sono scelti in accordo alle annate più recenti commercializzate dai rispettivi produttori e serviti alla temperatura di 18° C in due calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Il Pinot Nero e il Nerello Mascalese sono piuttosto somiglianti quando sono osservati in un calice. Colori intensi e brillanti, tonalità rosso rubino accese, con trasparenza piuttosto moderata. Entrambi i vini tendono a mostrare pallide sfumature all'estremità del calice, con colori che tendono spesso al rosso granato fino a quello aranciato. Questa caratteristica potrebbe scoraggiare alcuni degustatori, poiché - inutile nascondere - molti considerano un vino grande solo quando mostra colori cupi e intensi, oltre a una trasparenza piuttosto ridotta, quasi impenetrabile alla luce. Questa è infatti la caratteristica dei vini prodotti con uve ricche di polifenoli ed estratti, ma poiché, fortunatamente, l'apparenza non è tutto, i grandi vini non sono solamente quelli imperscrutabili al calice. Né il Pinot Nero né il Nerello Mascalese dispongono di quantità elevate di sostanze coloranti - come per esempio quelle del Merlot o del Cabernet Sauvignon - pertanto nei loro vini la trasparenza sarà sempre piuttosto moderata e sarebbe motivo di sospetto il contrario.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Pinot Nero della Tenuta Valdipiatta. Tenendo in calice inclinato sopra una superficie bianca, indispensabile per eseguire correttamente l'analisi del colore e della trasparenza, osserviamo la base del calice. Si osserverà un colore rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata: ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca sarà infatti possibile coglierne i dettagli. La sfumatura di questo vino, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, è caratterizzata da un colore rosso granato. Passiamo ora all'esame del Vajasindi Lavico di Duca di Salaparuta. Anche in questo caso si può osservare un colore rosso rubino intenso, oltre a una trasparenza moderata. Rispetto al Pinot Nero si osserverà comunque un colore più intenso. La sfumatura di questo Nerello Mascalese è caratterizzata da



Il Pinot Nero e il Nerello Mascalese della nostra degustazione comparativa

tonalità rosso granato che tendono al rosso aranciato.

## Esame Olfattivo

Eleganza e classe, trionfo di fiori e frutta, unito a quella giusta complessità che non disturba eccessivamente le qualità organolettiche del vino. Anche al naso Pinot Nero e Nerello Mascalese esprimono qualità simili, praticamente un profilo olfattivo unito da molti punti in comune. Entrambi esprimono infatti - negli aromi principali - sensazioni di ciliegia, lampone e fragola, ma anche prugna, rosa e violetta. Queste qualità sono piuttosto esuberanti in entrambi i vini e anche la scelta dei contenitori di fermentazione e maturazione è fatta in modo da preservare queste qualità. Sia il Pinot Nero sia il Nerello Mascalese sono fatti maturare in botte con una tostatura piuttosto leggera, così da non coprire eccessivamente le qualità fruttate e floreali delle uve, quanto basta per conferire una maggiore rotondità e complessità ai loro profili olfattivi. Maturare queste uve in legno molto tostato significherebbe infatti coprire le loro qualità aromatiche più caratteristiche, snaturando completamente il vino.

Iniziamo la valutazione olfattiva dal Pinot Nero della Tenuta Valdiplatta. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con la valutazione degli aromi di apertura, cioè le caratteristiche aromatiche composte da sostanze "leggere" e che non hanno bisogno di quantità elevate di ossigeno per volatilizzare. Dal calice si percepiranno aromi intensi e gradevoli di ciliegia, prugna e lampone. Procediamo ora con la roteazione del calice, così da consentire la volatilizzazione degli altri aromi. La sequenza aromatica si completa con ciclamino e rosa canina, oltre a sensazioni più complesse di vaniglia, tabacco, pepe rosa, cacao e mentolo. Passiamo ora alla valutazione del Vajasindi Lavico di Duca di Salaparuta. L'apertura del secondo vino si esprime con ciliegia, lampone e prugna, con un'interessante somiglianza al vino precedente. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo di questo Nerello Mascalese si completa con fragola, rosa, tamarindo e ciclamino, ai quali si uniscono gli aromi più complessi di vaniglia, pepe rosa e carruba.

## Esame Gustativo

Coloro i quali cercano in un vino la potenza espressa nei tannini, nei protagonisti della nostra degustazione comparativa non avranno soddisfazione. Chi invece cerca eleganza, l'inseguirsi di sensazioni contrapposte che però risultano perfettamente equilibrate, lasciando in bocca piacevoli sensazioni fresche di frutti, sarà certamente appagato da questi due vini. Due sono le caratteristiche che legano i vini prodotti con queste uve: la freschezza conferita dalla piacevole acidità e la moderata astringenza dei tannini. Queste due qualità sono generalmente equilibrate dalla maturazione in legno - la scelta, come si diceva, è tipicamente per quello a tostatura leggera - così da conferire una maggiore morbidezza e, nel contempo, una struttura e un corpo più sostenuto. Entrambe le uve producono vini con un volume alcolico piuttosto elevato e non è raro trovare casi nei quali si supera il 13,5%.

Il primo vino del quale eseguiremo l'esame gustativo è il Pinot Nero della Tenuta Valdiplatta. L'attacco di questo vino, cioè le sensazioni percepite al primo sorso, consente di com-

prendere il carattere del Pinot Nero: una piacevole freschezza conferita dall'acidità, astringenza moderata, buona morbidezza conferita dal legno, con sapori che richiamano direttamente i profumi dei frutti percepiti al naso. Si noti come la morbidezza e l'alcol contribuiscano a bilanciare la freschezza e la moderata astringenza del vino. Passiamo ora al Vajasindi Lavico di Duca di Salaparuta. Anche l'attacco di questo vino si fa apprezzare per la piacevole freschezza e la moderata astringenza - tuttavia superiore al Pinot Nero - e anche qui la morbidezza conferita dal legno e dall'alcol, contribuiscono a raggiungere un ottimo equilibrio. Il finale di entrambi i vini è chiaramente persistente, lasciando in bocca piacevole sensazioni di frutta, in particolare di ciliegia, lampone e prugna.



## I Vini del Mese

### Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente - ◆◆ Abbastanza Buono - ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo - ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- 🌟 Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



### Molise Rosso Neravite 2008 Terresacre (Molise, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 4,20

Punteggio: ◆◆◆ 🌟

Molise Rosso Neravite si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Molise Rosso Neravite matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne



**Molise Rosso Rispetto 2007**  
**Terresacre (Molise, Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ☆☆☆☆

Molise Rosso Rispetto si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, macis, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Molise Rosso Rispetto matura in barrique.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Tango 2007**  
**Ferlaino (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Merlot (66%), Petit Verdot (22%), Cabernet Franc (12%)

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Tango si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cioccolato, eucalipto, pepe nero e accenni di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Tango matura per 18 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Jazz 2007**  
**Ferlaino (Toscana, Italia)**

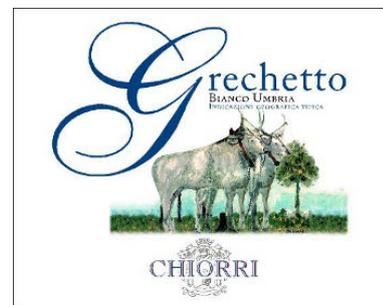
Uvaggio: Merlot (54%), Sangiovese (28%), Cabernet Franc (9%),  
 Petit Verdot (9%)

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Jazz si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, tabacco, vaniglia, cacao, eucalipto, macis e accenni di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Jazz matura per 18 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Grechetto 2009**  
**Chiorri (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ☆☆☆

Questo Grechetto si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di biancospino, pera, ginestra e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Questo Grechetto matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta con carne, Zuppe di funghi, Paste ripiene, Carne saltata, Pesce alla griglia*



**Colli Perugini Rosso Saliato 2007**  
Chiorri (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Colli Perugini Rosso Saliato si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, cioccolato, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Colli Perugini Rosso Saliato matura per almeno 12 mesi in barrique.

*Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Soave Motto Piane 2009**  
Fattori (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Soave Motto Piane si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di biancospino, ginestra, mandorla, susina, nespola, ananas e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Una parte di Soave Motto Piane fermenta e matura in botte.

*Abbinamento: Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato*



**Recioto di Soave Motto Piane 2008**  
Fattori (Veneto, Italia)

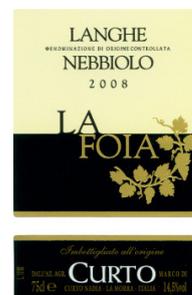
Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Recioto di Soave Motto Piane si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e mandorla seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di mela cotogna, canditi, dattero, miele, scorza d'agrumi, fico secco e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva secca, albicocca secca e mandorla. Una parte di Recioto di Soave Motto Piane matura fermenta e matura in botte per 12 mesi.

*Abbinamento: Crostate di frutta e crema, Formaggi stagionati*



**Langhe Nebbiolo 2008**  
Curto (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Langhe Nebbiolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, vaniglia, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Langhe Nebbiolo matura per un anno in vasche d'acciaio e per un anno in botte.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



**Barolo La Foia 2005**  
Curto (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di fragola, prugna, rosa, vaniglia, cannella, cioccolato, tabacco e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Barolo La Foia matura per 4 anni dei quali 2 in botte.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Lis 2006**  
Lis Neris (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 25,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Lis si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e banana seguite da aromi di biancospino, ortica, minerale, pesca, pralina, peperone, e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Lis fermenta e matura in botte per 11 mesi e affina in bottiglia per 12 mesi.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce fritto, Pasta e risotti con crostacei e pesce, Zuppe di pesce*



**Langhe Bianco 2008**  
Ca' Richeta (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Langhe Bianco si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di vaniglia, pompelmo, biancospino, pesca, pralina, nocciola e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e mela. Questo Langhe Bianco matura in botte per 12 mesi.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Confini 2007**  
Lis Neris (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Gewürztraminer, Pinot Grigio, Riesling

Prezzo: € 25,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Confini si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, pesca e ananas seguite da aromi di litchi, mela, pera, albicocca, rosa bianca, salvia e rosmarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e ananas. Confini fermenta e matura in botte per 11 mesi e affina in bottiglia per 7 mesi.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



**Langhe Favorita 2009**  
Cà ed Balos (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Favorita

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Langhe Favorita si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, pesca e biancospino seguite da atomi di susina, ananas e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole effervescenza. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di pera, pesca e mela. Questo Langhe Favorita fermenta in autoclave.

*Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di verdure, Latticini, Uova*



**Moscato d'Asti 2009**  
Cà ed Balos (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Moscato d'Asti si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, banana e pesca seguite da aromi di canditi, mela, pera, ginestra, agrumi, camomilla e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e fresco, comunque equilibrato, corpo leggero, sapori intensi, piacevole effervescenza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e banana. Questo Moscato d'Asti è prodotto in autoclave.

*Abbinamento: Dolci alla crema, Semifreddo, Panettone, Pandoro*



**Colli Tortonesi Timorasso Brezza d'Estate 2008**  
Cascina I Carpini (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Timorasso

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Tortonesi Timorasso Brezza d'Estate si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di agrumi, biancospino, ginestra, minerale, pesca e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, nocciola e agrumi. Colli Tortonesi Timorasso Brezza d'Estate matura in vasche d'acciaio e affina in bottiglia per almeno 18 mesi.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Pesce alla griglia, Zuppe di funghi, Carne bianca alla griglia*



**Colli Tortonesi Barbera Superiore Bruma d'Autunno 2005**  
Cascina I Carpini (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Tortonesi Barbera Superiore Bruma d'Autunno si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Colli Tortonesi Barbera Superiore Bruma d'Autunno matura in

botte per 14 mesi a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*

EVENTI

## Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail [Events@DiWineTaste.com](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Il Miglior Riesling del Mondo Ospite a Roma

Dopo il grande successo della manifestazione "Riesling a Roma" dello scorso anno, il Ministero dell'Agricoltura del Rheinland-Pfalz (Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau) ha deciso di svolgere la premiazione del concorso biennale "Best of Riesling" proprio nella Città Eterna. Più di 1900 vini provenienti da dieci paesi dei quattro continenti prenderanno parte all'edizione del 2010. Perciò l'evento "Best of Riesling" può essere considerato il più importante confronto ufficiale del mondo di Riesling.

Il Rheinland-Pfalz, Deutschland Weinland Nummer 1 (il Land tedesco della Renania-Palatinato, maggiore produttore di vino in Germania), vuole così incrementare il grado di conoscenza di questo eccellente vitigno bianco in Italia. Proprio per questo consegnerà i premi l'unico ministro tedesco per la viticoltura (il Rheinland-Pfalz è l'unica regione della Germania ad avere un ministero specializzato nella viticoltura), Hendrik Hering, insieme con la "regina del vino" Sonja Christ. La premiazione si terrà giovedì 2 settembre 2010 nell'Accademia Tedesca di Villa Massimo. Sarà possibile degustare i vini classificatisi ai primi 3 posti di ogni categoria.

Il premio internazionale "Best of Riesling" viene istituito nel 2000 per incrementare la conoscenza di questo vino a livello internazionale. Una giuria specializzata costituita da esperti provenienti da tutto il mondo, sommelier, enologi, produttori vinicoli, commercianti e giornalisti del settore scelgono ogni due anni i vini vincitori nelle quattro categorie "secco", "semisecco", "fruttato dolce" e "dolce". Inoltre premi speciali vengono assegnati al "Miglior Riesling del Nuovo Mondo", al "Miglior Riesling d'Europa" e alla "Migliore collezione di Riesling".

Con i suoi 16.000 ettari dislocati nella Germania sud-occidentale il Rheinland-Pfalz ha la più estesa superficie coltivata a Riesling del mondo. Il Riesling viene considerato a livello internazionale come la "regina delle uve bianche", perché come nessun altro vitigno rispecchia le caratteristiche del terroir. Il Riesling viene prodotto con sempre maggiore successo e qualità anche in altre zone, come l'Alsazia, l'Austria, l'Italia, il Sud Africa e l'Australia.

L'origine del Riesling non è chiara, ma si tratta di un vitigno nato in Germania, in un'area compresa tra i fiumi Reno e Mosella. Alcune testimonianze storiche affermano che questo vitigno era diffuso e ampiamente coltivato lungo il corso del Reno già nel XV secolo. Altre fonti, inoltre, sostengono che il Riesling fosse coltivato in Germania in epoca precedente, almeno 2.000 anni fa.

### "Prisecco": i Consorzi di Tutela Intervengono

Contro il Prisecco si sta già preparando un'azione legale da parte del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene, ente che difende l'area storica di produzione del Prosecco e da parte del Consorzio DOC, istituzione che protegge la neonata DOC Prosecco.

«Il Prisecco è solo l'ultimo caso di imitazione di un prodotto di successo come il Prosecco da parte della Germania, paese che da oltre vent'anni propone nel mercato contraffazioni del vino simbolo della marca trevigiana. - dichiara Franco Adami, presidente Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene - Per contrastare questo fenomeno lo scorso anno i produttori dell'area storica di Conegliano Valdobbiadene e delle provincie autorizzate alla produzione di Prosecco, hanno introdotto la nuova normativa che prevede il passaggio del nome Prosecco da varietà di uva a vino di denominazione d'origine quindi protetto dalle Normative Europee.»

«La creazione della DOC Prosecco ha l'obiettivo di tutelare il lavoro dei produttori che, onestamente, credono in questo vino - conclude Fulvio Brunetta, Presidente della DOC Prosecco - Siamo certi che la strada intrapresa sia quella giusta ma, nel breve termine, è necessario affiancare strumenti straordinari come in questo caso.»

Se la nuova normativa offrirà una tutela nel tempo, infatti, la gravità del caso Prisecco ha portato il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene e il Consorzio Tutela Prosecco DOC ad avviare un'azione legale diretta per rispondere in tempi brevi alla questione. In questo lavoro i due consorzi potranno contare sul supporto del Ministero delle Politiche Agricole e della Regione Veneto come è avvenuto nel recente caso Rosecco.

### "Arte e Cibo": A Montepulciano una Filiera Corta Innovativa

Si chiama "Arte e Cibo" ed è il nuovo progetto che la Strada del Vino Nobile porterà avanti nei prossimi mesi per sviluppare un concetto nuovo di "filiera corta" unendo il patrimonio culturale a quello enogastronomico di cui entrambi Montepulciano è ricca. L'iniziativa, promossa dalla Regione Toscana nell'ambito del progetto "Filiera Corta - Rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani", vede appunto la Strada del Vino Nobile operare per conto dell'Amministrazione Comunale di Montepulciano per rendere operativo il progetto dedicato alla conoscenza e all'incontro fra i due patrimoni.

Il progetto in particolare prevede l'allestimento nelle sedi individuate, (Ufficio Turistico e Museo), di uno spazio dedicato alla cultura e alla tradizione enogastronomia, con l'esposizione e/o vendita dei prodotti di qualità. Sarà realizzato in collaborazione con i produttori già associati alla Strada del Vino Nobile, ma aperto anche a tutti le imprese agricole presenti nel territorio che vorranno partecipare. Punti di riferimento fisso, come

detto, saranno l'Ufficio informazioni della Strada del Vino Nobile e il Museo Civico - Pinacoteca Crociani, l'uno individuato come punto ad alta concentrazione turistica e attiguo al Centro Espositivo Le Logge della Mercanzia sede di esposizioni d'arte periodiche, l'altro noto per la pregevole Pinacoteca Crociani, la collezione di Terracotte Robbiano e le Sezioni "poliziana" e "archeologica" e sede attuale della mostra I Mcchiaioli.

Subito da fare quindi per il nuovo consiglio di amministrazione della Strada del Vino Nobile, eletto di recente, che vede alla presidenza Dorianò Bui. «Con questo progetto - spiega il neo presidente della Strada - vogliamo subito dimostrare l'importanza operativa della Strada e soprattutto rientra in quelle attività individuate dall'Amministrazione attraverso il Sistema Montepulciano, tese a promuovere il paese integrandone le ricchezze come l'arte e l'enogastronomia, con il Vino Nobile in testa». Il Consiglio è composto da altri 15 associati. Vice-presidente sono Simona Fabroni e Filippo Neri. Partecipa al consiglio anche la presidente uscente, Rosanna Turchi.

Ed è proprio l'enogastronomia una delle maggiori risorse del borgo toscano: il turismo enogastronomico avrebbe portato a Montepulciano nel 2009, secondo i dati registrati dalla Strada del Vino Nobile, oltre 250mila enoturisti.

### Samantha Cristoforetti Vince il Premio "Casato Prime Donne" 2010

Dopo l'olimpionica Josefa Idem e la virologa Ilaria Capua, viene insignita del premio "Casato Prime Donne" un'astronauta. Tre personaggi che hanno rotto gli schemi e propongono modelli femminili decisamente coraggiosi e orientati al futuro. La vincitrice 2010, che verrà festeggiata sabato 18 settembre a Montalcino, è il tenente Samantha Cristoforetti. Due lauree, di cui la prima in ingegneria aerospaziale conseguita a Monaco di Baviera e l'altra in scienze aeronautiche, ottenuta con il massimo dei voti all'Accademia di Pozzuoli. Tra le prime donne a diventare pilota militare è stata selezionata fra 8.500 candidati per diventare astronauta dell'ESA - Agenzia Spaziale Europea. Minuta, capelli corti, occhi castani, sportiva e amante della lettura, ha desiderato volare fino da bambina. È nata a Milano nel 1977 ma è cresciuta a Malè in Trentino.

In lei le Giurate del Premio Casato Prime Donne (Francesca Colombini Cinelli, Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione) hanno visto un esempio da proporre alle altre donne. Un personaggio lontano dai modelli sostenuti dai media, perché il Tenente Cristoforetti è forte di un curriculum strepitoso ma soprattutto di successi costruiti sulla capacità e sul merito. In altre parole si propone con molta più sostanza che apparenza. Ed è forse proprio questo il *fil rouge* che lega le vincitrici del premio Casato Prime Donne: il successo come risultato di una somma di talento, coraggio, passione e generosità.

Samantha Cristoforetti è attualmente l'unica donna fra i 14 astronauti dell'ESA. A chi le chiede cosa prova per questo risponde con semplicità «che io sia una donna è un aspetto personale. Non so se questo abbia o meno un significato più ampio per la figura femminile in Italia e in Europa». Significato che è stato ampiamente riconosciuto dalla giuria del Premio Casato Prime Donne.



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



### Grappa di Moscato di Trani Estasi 2008

Franco Di Filippo (Puglia, Italia)

(Distillatore: Distilleria Fratelli Parma)

Materia prima: Vinacce di Moscato Reale

Prezzo: € 33,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista, questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pera, mela, miele, albicocca, litchi e nocciola, con punteggi dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con punteggi dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di uva, miele e nocciola. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore.



## Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica [WineParade@DiWineTaste.com](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
3	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
4	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
5	↗	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
6	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
7	↘	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
8	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
9	↗	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
10	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
11	↘	Collio Bianco Col Disôre 2004, Russiz Superiore (Italia)
12	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
13	↗	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
14	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
15	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata