

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 138, Marzo 2015

## Luigi Veronelli: Camminare la Terra

Si è svolta alla Triennale di Milano - dal 21 gennaio al 24 febbraio 2015 - un'interessante mostra dedicata al più grande dei giornalisti enogastronomici italiani, colui al quale si deve la rivalutazione in Italia, di vino e olio d'oliva: Luigi Veronelli. Non solo, a lui va l'innegabile merito di avere iniziato, nel suo personalissimo, irraggiungibile e inimitabile stile, il racconto di vino e cibo nel nostro Paese. La mostra, dal significativo titolo "camminare la terra", è stata realizzata grazie all'importante contributo del Comitato Decennale Luigi Veronelli, fondato per ricordare e celebrare il grandissimo "Gino" nella ricorrenza dei dieci anni dalla sua scomparsa. Il Comitato, inoltre, si prefigge anche lo scopo di divulgare il pensiero e l'opera di Luigi Veronelli, con appuntamenti che sono iniziati lo scorso 2 febbraio 2014. Data certamente significativa, poiché lo stesso giorno del 1926, il grande "Gino" nacque a Milano nel celebre quartiere Isola, fra i più caratteristici della capitale meneghina.

Altre volte ho scritto, nelle pagine di DiWineTaste, la mia ammirazione per Luigi Veronelli: i suoi libri restano fra i migliori che possiedo nella mia personale biblioteca di cibo e vino, letture che non stancano mai e rileggo sempre volentieri. La mia età mi permette inoltre di ricordare - con molto affetto - le sue deliziose apparizioni televisive nel programma "a tavola alle sette", a fianco della grande attrice Ave Ninchi. Con il garbo e l'educazione che troppo spesso mancano nella televisione di oggi, Luigi Veronelli raccontava, a modo suo, il vino e il cibo del nostro Paese, con la semplicità del suo enorme sorriso rassicurante, incorniciato dai suoi occhiali con la montatura nera. A quei tempi ero un ragazzo, ma quella trasmissione, oltre ai temi trattati, mi divertiva anche per la continua contrapposizione provocatoria, talvolta comica - ma indubbiamente amichevole - che si creava fra Luigi Veronelli e Ave Ninchi. Programma garbato, educato e gioioso - con il rassicurante sorriso di Ave Ninchi che entrava in ogni casa - è certamente uno dei ricordi televisivi che conservo con maggiore affetto.

Il coronamento di questi ricordi è stato quando incontrai personalmente Luigi Veronelli - unica volta nella mia vita -



I pannelli all'entrata della mostra "Camminare la Terra" dedicata a Luigi Veronelli

e non nego l'emozione per averlo avuto di fronte a me. Lui era presente allo stand della sua casa editrice allestito in una nota manifestazione vinicola italiana, io semplicemente un appassionato visitatore: era il 1999 e DiWineTaste sarebbe nato qualche anno più tardi. Il mio primo incontro "ragionato" con il vino lo devo certamente a Luigi Veronelli e ai suoi interventi televisivi, almeno fino a quando gli fu concesso. Come dimenticare, poi, il bellissimo programma "Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini" trasmesso nel 1979 da Rai 3, nel quale si dava voce a quel vino sconosciuto ai più. Poi iniziai a collezionare i suoi libri e i suoi scritti dedicati al vino: le mie prime letture interessanti e formative sull'argomento hanno tutte la firma del grande Gino. Ho accolto con grande entusiasmo la notizia della mostra "camminare la terra" e dedicata a Luigi Veronelli: un appuntamento che per nessuna ragione al mondo avrei mancato di visitare.

Una sala ben disposta e nella quale era stata perfino ricostruita una piccola parte della cantina personale di Luigi Veronelli, lungo un percorso che raccontava i momenti più significativi delle "battaglie" del grande Gino e le sue opere. Fotografie, ritagli di periodici e giornali, libri, lettere, progetti e perfino la proiezione di alcuni frammenti del già citato programma televisivo "a tavola alle sette", il percorso della mostra è stato piacevole e ben articolato. Tutto orientato, ovviamente, al rac-

### Sommario

Luigi Veronelli: Camminare la Terra . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Fiano e Riesling . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Parade . . . . .	12

### 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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

conto del pensiero di Luigi Veronelli, con riferimenti semplici e significativi, così da fare comprendere al visitatore la figura del giornalista, scrittore, paladino della civiltà contadina e della terra. Battaglie che gli costarono piuttosto care, visto che in due particolari episodi fu anche condannato alla detenzione carceraria, compresa la ridicola pena dell'ultimo rogo ordinato in Italia per un'opera libraria.

Di piacevole interesse, la ricostruzione, al centro della sala, di una piccola parte della cantina personale di Luigi Veronelli, nell'originale così grande da richiedere una mappa per potere essere percorsa in mezzo a oltre 70.000 bottiglie. Nella mostra erano ospitate un numero decisamente più modesto di vini, ma certamente significativo, con bottiglie che toccano - idealmente - le varie regioni d'Italia, compresi straordinari vini francesi ed esteri. All'entrata, si ricorda come la cantina di Luigi Veronelli fosse per lui il primario luogo di lavoro e di studio, spesso riassaggiando - a distanza di tempo - le medesime bottiglie proprio con lo scopo di comprenderne l'evoluzione. Sono sicuro che il grande Gino, nella sua personale cantina, non avesse affatto il problema di annoiarsi. Non tanto per il fatto di potere godere quei vini, ma anche per il piacere di poterle osservare, ben disposte e ordinate, come i dipinti di una cattedrale.

Una bellissima esperienza che mi ha trattenuto fra libri, ritagli, fotografie e bottiglie, per circa cinque ore, un tempo che, in verità, è trascorso piacevole e senza rimpianto. Avvolto in infiniti ricordi, anche nell'ammirare i tanti libri di Luigi Veronelli e compiacermi - con non poco orgoglio e soddisfazione - del fatto di possederne una copia. La mostra "camminare la terra" sarà trasferita da Milano a Bergamo, e lì rimarrà al privilegio dei fortunati visitatori per tutto il periodo dell'imminente Expo 2015. La mostra sarà infatti ospitata nel monastero di Astino dal 1 maggio al 31 ottobre 2015, dove - pare - si pensa addirittura di ricostruire in scala l'imponente cantina personale di Luigi Veronelli. Per quello che mi riguarda, c'è da giurarci, non mancherò di vistare la mostra anche a Bergamo. Una bella iniziativa che suggerisco a tutti di visitare, un doveroso riconoscimento al più grande dei narratori enogastronomici italiani. Non c'è dubbio che senza di lui e il percorso che ha tracciato per tutti, oggi il mondo del vino, dell'olio e del cibo non sarebbe certamente lo stesso. Grazie Gino.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 138, Marzo 2015

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 © 2015 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)

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Fiano e Riesling

Due uve che esprimono territori diversi e distanti, la prima nasce nelle assolate terre della Campania, l'altra nel più rigoroso clima della Germania

Due uve gloriose, espressione di due territori distanti sotto ogni punto di vista, entrambe capaci di esprimere vini bianchi di grandezza indiscussa. La prima di queste - il Fiano - nonostante sia diffusa solamente in diversi territori del meridione d'Italia, trova la sua massima espressione in Campania, a partire dal territorio di Avellino. La seconda - il Riesling - nasce in Germania ed è la stella indiscussa dei vini della Mosella, capace di regalare capolavori di classe, eleganza e finezza. La diffusione del Riesling è tale che, oggi, la si considera una varietà *internazionale*, spesso coltivata anche in territori non propriamente adatti a questo vitigno, la sua fama attrae l'attenzione e i sogni di diversi produttori. La diffusione del Fiano è certamente più limitata - difficile trovarlo al di fuori del sud Italia - ma questo non limita la sua fama e la sua grandezza, innegabilmente fra le varietà più significative d'Italia.

Prima di parlare del Riesling è opportuno fare chiarezza relativamente a un'altra varietà piuttosto diffusa in Italia - in particolare nelle regioni nord-orientali e nell'Oltrepo Pavese - nota con il nome di *Riesling Italico*. Per chiarezza, va detto che la varietà della quale ci occuperemo in questo articolo è il *Riesling Renano*, il quale non ha nessun legame con quello "italico", noto anche come *Welschriesling*. Non solo le due varietà non hanno alcun legame, ma anche i vini che producono sono totalmente diversi e, in particolare, con potenzialità di maturazione nel tempo ben diverse. La confusione è comunque significativa e spesso le due varietà si ritengono erroneamente le medesime. Per questo motivo, certi produttori scrivono espressamente "Riesling Renano" nelle loro etichette proprio per distinguerlo dal *Welschriesling*. Va comunque detto che, in termini generali, la semplice indicazione di "Riesling" si riferisce al "Riesling Renano".

Il Fiano è una delle tante varietà presenti da immemore tempo nel territorio d'Italia e introdotte dagli antichi greci. L'uva riscuote subito un grande interesse e non solo da parte degli uomini che ne facevano vino. Anche gli insetti, le api in particolare, sono attratte dalla dolcezza del succo di questa varietà tanto che fu chiamata *vitis apicia*. È proprio questo nome a trasformarsi, più tardi, in Fiano, passando per *apina*, quindi *apiana*, poi *afiana* e infine *Fiano*. A questa varietà si deve, inoltre, il nome della prima località dove storicamente furono piantati vigneti: Lapio, in provincia di Avellino, prese il suo nome proprio da questa antica varietà. Ancora oggi, Lapio non ha perso la sua antichissima tradizione e la coltivazione del Fiano svolge un ruolo fondamentale, così come la produzione di vino, fra le terre più significative per il Fiano di Avellino.

Diffuso in tutto il territorio della Campania, il Fiano è coltivato anche in Basilicata, Puglia, Molise e la sua presenza è inoltre registrata - seppure marginalmente - in altre regioni d'Italia. La terra di elezione del Fiano resta comunque la Campania, in particolare la zona di Avellino, certamente il territorio che ha riscosso maggiori successi e attenzione. Si deve comunque osservare che, data la diversità del vasto territorio



Il colore intenso, quasi dorato, del Fiano

campano, dalle sabbie delle coste marine fino ai terreni lavici e vulcanici, il Fiano esprime vini di caratteri molto diversi fra loro, tutti comunque di estremo interesse. La composizione del suolo, la disponibilità di acqua e le condizioni microclimatiche restituiscono infatti interpretazioni di Fiano molto diverse fra loro. A titolo di esempio, si può considerare la finezza e la mineralità del Fiano di Avellino in contrasto con le interpretazioni più robuste e piene del Cilento, in provincia di Salerno.

La Germania è la patria indiscussa del Riesling, oltre che sua terra di origine. Buona espressione si raggiunge, inoltre, anche in Alsazia, pur ricordando che, oggi, questa varietà è considerata “internazionale”, quindi diffusa in molti paesi vinicoli del mondo. Il Riesling è una delle poche varietà a bacca bianca capace di produrre vini adatti a lunghi periodi di maturazione in bottiglia. Non è infatti raro, nelle giuste condizioni enologiche e di conservazione, che un vino prodotto con Riesling possa dare il meglio di sé anche dopo oltre dieci anni dalla vendemmia, una qualità non sempre possibile con la maggioranza dei vini bianchi. A tale proposito, si può certamente affermare che la maggioranza delle bottiglie di Riesling sono consumate in precoce gioventù, senza avere concesso loro la possibilità di una magnifica evoluzione. Per onore di verità, va detto che non tutti i Riesling sono prodotti per raggiungere questo obiettivo.

Una delle caratteristiche più celebri del Riesling maturo è il tipico odore di idrocarburi, più precisamente, di petrolio e cherosene. Questa particolare qualità del Riesling è molto apprezzata e ricercata da molti appassionati di vino, mentre risulta perfino sgradevole per i *consumatori occasionali*. Uva di pregevole versatilità, il Riesling regala straordinari vini secchi da tavola, così come “vendemmie tardive” e vini dolci prodotti con uve appassite. Non meno importante, è apprezzato nella produzione dei cosiddetti *eiswein*, vini che risultano di straordinario equilibrio grazie alla sua caratteristica freschezza, non da meno, di elegante profilo olfattivo e gustativo. Vini dalla spiccata freschezza, anche in gioventù sono comunque capaci di regalare piacevoli emozioni, prevalentemente di frutti e fiori, in funzione del territorio e, in ogni caso, di forte personalità.

Fiano e Riesling sono capaci di produrre vini dalle ottime potenzialità di maturazione, restituendo, dopo alcuni anni, nettari di straordinaria grandezza, pur conservando le rispettive personalità. Nella nostra degustazione metteremo a confron-

to due vini prodotti con Fiano e Riesling nella loro condizione “giovane”, proprio per evidenziare le differenze. Lo studio di vini maturi prodotti con queste due varietà è decisamente entusiasmante, tuttavia non adatto alle finalità della nostra degustazione, poiché ci interessa evidenziare le differenze delle due uve nella condizione non ancora alterata dal tempo. A questo scopo, pertanto, sceglieremo due vini della medesima annata e *giovani*, cioè con non oltre due anni di maturazione in bottiglia. Sarebbe preferibile procurarsi un Riesling della Mosella, in ogni caso prodotto in un territorio con clima freddo. Per il Fiano si sceglierà una bottiglia prodotta nel territorio di Avellino.

Iniziamo la degustazione dei due vini dall’esame visivo, fase universalmente riconosciuta dai diversi metodi di valutazione sensoriale come l’analisi primaria di un vino. Le differenze saranno evidenti dalla semplice osservazione dei due calici, mettendo in risalto le diverse sfumature dei colori. Entrambi i vini si presentano molto trasparenti - caratteristica tipica della quasi totalità dei bianchi - e questa è l’unica qualità comune ai due vini. Il colore del Fiano risulta avere, in termini generali, una tonalità più scura rispetto al Riesling. La celebre uva italiana può infatti mostrare un colore giallo paglierino, anche piuttosto intenso, con sfumature giallo verdolino, mentre il Riesling si caratterizza per un colore giallo verdolino. Nell’uva tedesca, infatti, si osserverà un colore più chiaro con evidenti sfumature verdi, tonalità che si può osservare anche nel Fiano, seppure con minore impatto.

I profili olfattivi di Fiano e Riesling sono molto interessanti e, nonostante entrambe le varietà beneficino dell’evoluzione nel tempo, anche nei loro vini giovani è possibile percepire aromi piacevoli e complessi. Due profili molto diversi fra loro, rappresentano due ottimi vini adatti per lo studio della degustazione sensoriale. Le differenze fra i due vitigni si evidenziano, in modo particolare, durante la fase dell’apertura - cioè negli aromi percepiti alla prima olfazione e senza roteare il calice - offrendo, comunque, anche qualità comuni. Il regno olfattivo di Fiano e Riesling è principalmente rappresentato da aromi appartenenti alla famiglia di frutti, pur non mancando piacevoli riferimenti ai fiori. Infine, è bene notare che la vinificazione di queste due varietà è prevalentemente svolta in contenitori



Il Riesling, rispetto al Fiano, mostra un colore decisamente più chiaro con evidenti tonalità giallo verdolino

inerti, tecnica che consente la migliore espressione aromatica di Fiano e Riesling.

Mantenendo i calici in posizione verticale e senza rotarli, procediamo con il confronto dei profili olfattivi dei due vini, iniziando dal Fiano. L'apertura della grande uva bianca della Campania, regala al naso piacevoli e intensi aromi di mela, pera, pesca e susina, oltre a percezioni di nocciola, quest'ultimo piuttosto tipico nei vini prodotti con l'uva Fiano. A completare, aromi floreali di biancospino e ginestra. L'apertura del Riesling, valutata sempre mantenendo il calice fermo e senza rotarlo, è caratterizzata da un profilo olfattivo piuttosto diverso dal Fiano. Dal calice si percepiscono principalmente aromi che ricordano gli agrumi, in particolare limone e cedro, ai quali si uniscono piacevoli aromi di albicocca, pesca e mela. Gli aromi che ricordano i fiori esprimono principalmente ginestra e gelsomino. Infine, una caratteristica che spesso contraddistingue il Riesling è un'elegante "tocco" minerale, qualità che si può percepire anche nel Fiano.

Procediamo con la valutazione delle differenze fra i due vini attraverso l'esame gustativo. All'assaggio, l'attacco del Fiano - cioè la prima sensazione che si percepisce subito dopo l'introduzione del vino in bocca - è caratterizzato da una piacevole freschezza. Si percepirà anche il ruolo dell'alcol, che nei vini prodotti con questa varietà raggiunge livelli apprezzabili: il suo effetto *bruciante* tenderà a equilibrare la piacevole acidità. Il Fiano ha una buona struttura che, va detto, risulta ancor più robusta quando coltivato in terreni argillosi. Anche l'attacco del Riesling si fa apprezzare per una decisa freschezza - più accentuata rispetto al Fiano - dovuta anche al fatto che in questi vini, soprattutto quelli prodotti in Germania, il volume alcolico è più contenuto. Questa caratteristica permette pertanto una maggiore esaltazione dell'acidità. La struttura del Riesling è generalmente più esile del Fiano, soprattutto nei vini prodotti in zone fredde, come la Germania.

La fase finale della nostra degustazione per contrasto cercherà di evidenziare le differenze dei due vini dopo averli deglutiti. Il Fiano, uva bianca di comprovata qualità, produce generalmente vini con un finale persistente e nel quale si percepiscono prevalentemente i sapori di mela, susina e pesca, spesso si percepisce anche la sua tipica sensazione di nocciola. Il finale del Riesling, anche in questo caso, varietà di indiscussa qualità, è parimenti persistente e in bocca si percepiscono generalmente sapori che richiamano gli agrumi, in particolare, il limone. Si possono percepire anche sapori di pesca, albicocca e frutta esotica, oltre a una piacevole sensazione di acidità. Due grandi uve, espressioni di terre distanti, capaci di creare straordinari vini, dalla spiccata eleganza e classe, qualità che chiedono, in ogni caso, il talento dell'uomo e della sua terra.

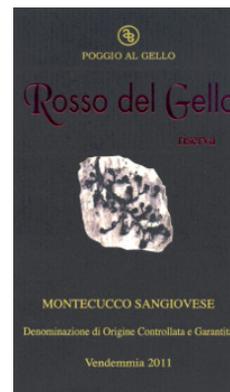


## I Vini del Mese

### 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



### Montecucco Sangiovese Riserva Rosso del Gello 2011 Poggio al Gello (Toscana, Italia)

🍷 Sangiovese

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, tabacco, vaniglia, carruba e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
- 📅 24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Paste ripiene*



**Pugnietello del Piaggione 2011**  
**Poggio al Gello (Toscana, Italia)**

Pugnietello

Prezzo: € 22,00

Punteggio

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, ribes, mirtillo, vaniglia, cioccolato e pepe nero.
- Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di amarena, mora e ribes.
- 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.
- Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Chianti Colli Senesi Riserva 2011**  
**Fattoria Casabianca (Toscana, Italia)**

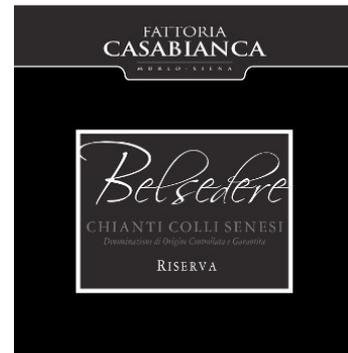
Sangiovese (85%), Merlot (5%), Canaiolo (5%), Colorino (5%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, macis, tabacco e mentolo.

- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
- 6 mesi in barrique, 5 mesi in bottiglia.
- Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



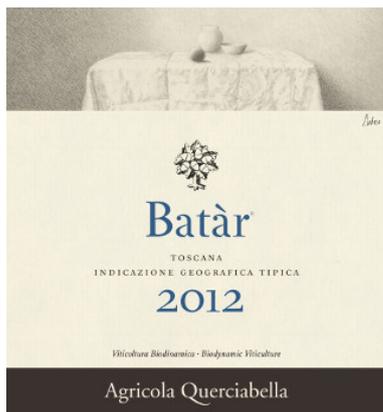
**Chianti Colli Senesi Riserva Belsedere 2008**  
**Fattoria Casabianca (Piemonte, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 22,50

Punteggio

- Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis e mentolo.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
- 18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.
- Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Batàr 2012**  
Querciabella (Toscana, Italia)

Chardonnay (50%), Pinot Bianco (50%)

Prezzo: € 90,00

Punteggio

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

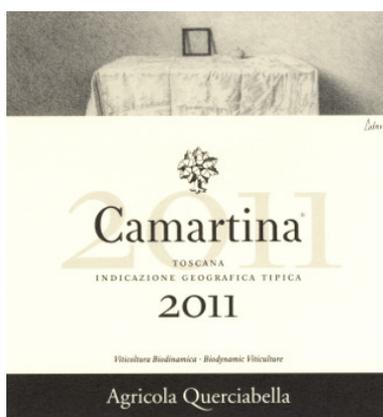
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e susina seguite da aromi di biancospino, pera, ananas, burro, mango, pompelmo, acacia, vaniglia, pompelmo, pesca e pralina.

Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.

Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana, susina e mela.

9 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

*Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne bianca stufata*



**Camartina 2011**  
Querciabella (Toscana, Italia)

Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 100,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, mora, vaniglia, cacao, tabacco, cipria, cuoio, liquirizia ed eucalipto.

Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna.

18 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.

*Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Il Vassallo 2012**  
Colle Picchioni (Lazio, Italia)

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (30%), Cabernet Franc (10%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, iris, grafite ed eucalipto.

Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

12 mesi in botte e barrique.

*Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Trento Brut Perlé 2007  
Ferrari (Trentino, Italia)**

Chardonnay

Prezzo: € 32,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di acacia, lievito, agrumi, susina, pralina, pompelmo, pesca e burro.

Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

Finale persistente con ricordi di mela, banana e pompelmo.

Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 5 anni.

*Affettati, Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



**Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006  
Ferrari (Trentino, Italia)**

Chardonnay

Prezzo: € 44,00

Punteggio ☆

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, crosta di pane e banana seguite da aromi di pera, susina, ananas, pralina, canditi, miele, nocciola, vaniglia, brioche, burro, lievito e rosmarino.

Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e banana.

Maturazione in botte, rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 7 anni.

*Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce*



**Trentino Bianco Villa Margon 2011  
Lunelli (Trentino, Italia)**

Chardonnay (80%), Pinot Bianco (10%), Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni (10%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, banana e agrumi seguite da aromi di susina, acacia, pompelmo, biancospino, pera, vaniglia, nocciola e minerale.

Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

Finale persistente con ricordi di mela, banana e susina.

Una parte matura in botte.

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



**Teuto 2009  
Tenuta Podernovo (Toscana, Italia)**

Sangiovese (95%), Merlot (5%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella e mentolo.

 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Montefalco Sagrantino Carapace 2008**  
Tenute Castelbuono (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 26,00

Punteggio     ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, rosa appassita, cioccolato, macis, liquirizia e mentolo.

 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e mirtillo.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



**il Putto**  
Vendemmiatore

Gattinara  
Denominazione di origine controllata e garantita

**Gattinara Il Putto 2007**  
Cantina Delsignore (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 18,00

Punteggio    

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa appassita, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, liquirizia e mentolo.

 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

 2 anni in botte, 1 anno in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Gattinara Riserva Borgofranco 2006**  
Cantina Delsignore (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 22,00

Punteggio    

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, ciliegia e viola appassita seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, liquirizia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di prugna, ciliegia e lampone.

 3 anni in botte, 1 anno in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**POJEGA**  
2012

VALPOLICELLA RIPASSO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
CLASSICO SUPERIORE

### Valpolicella Classico Superiore Ripasso Pojega 2012 Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

 Corvina (45%), Corvinone (45%), Rondinella, Molinara, Merlot (10%)

Prezzo: € 11,90

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cioccolato e cannella.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 12 mesi in botte.

 *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



### Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi 2009 Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

 Corvinone (42%), Rondinella (30%), Corvina (18%), Barbera (10%)

Prezzo: € 38,50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, macis, cioccolato e mentolo.

 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 12 mesi in barrique, 24 mesi in botte.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, 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).

### Amarone Tedeschi: il 2015 Comincia alla Grande

Per tutti gli appassionati di Amarone Tedeschi, ecco quali sono le novità di questo inizio di 2015. In primis sta per uscire sul mercato il Capitel Monte Olmi 2009, Amarone della Valpolicella DOC Classico. Il vino, che diventa anche Riserva, ha appena ottenuto i maggiori punteggi tra i vini italiani degustati alla Sessione Autunnale di degustazione dei vini di Gilbert

& Gaillard, la rinomata guida internazionale dei vini tradotta in 9 lingue. La responsabile in Italia della Guida, la signora Isabel Ferran, ci ha riportato i commenti di François Gilbert: «Era un vino così perfetto da essere esempio didattico, capace di sedurre anche quelli che non conoscono la denominazione. Molto difficile saper produrre un vino così preciso in naso ed in bocca. Bella la nota di cacao in bocca, grande persistenza degli aromi retronasali. Magnifico!» Lo dicono anche i francesi. Cosa si può volere di più?

Grande attesa anche per Amarone della Valpolicella DOCG 2011, un Amarone di vero successo di vendita in Canada, punto di riferimento in Ontario e non solo. Questo vino è ottenuto da uve raccolte in vari vigneti situati sulle colline della Valpolicella (colline di Mezzane e di Tregnago). La diversa provenienza delle differenti varietà di uve è importante al fine di ottenere vini ben equilibrati, con buona struttura che solo alcune singole aree collinari della Valpolicella possono dare.

La popolarità dei vini Tedeschi in Canada è nota da parecchio tempo, in particolare in Ontario. È stata infatti una positiva scoperta qualche anno fa, trovare una bottiglia di Amarone Tedeschi su uno dei ripiani del negozio di souvenir dell'Art Gallery di Toronto, mostrando un bel tappo di porcellana a forma di colomba! Sempre a Toronto, Riccardo Tedeschi, due anni fa, si è aggiudicato dalla Cambridge Food & Wine Society il Riedel Wine Maker of the Year. Insomma solide soddisfazioni, se aggiungiamo la più recente proveniente dagli Stati Uniti: secondo il più potente e famoso portale di ricerca di vini in internet, WineSearcher, il nostro Amarone si trova tra i primi 10 Amarone più popolari nel mondo.

E infine che dire della vendemmia 2014? Ora che la vinificazione è stata portata a termine, si possono finalmente fare delle considerazioni. Non è stata un'annata facile, soprattutto per l'andamento climatico che ha rimescolato spesso le carte. La situazione atmosferica alterna ha caratterizzato tutte le regioni viticole italiane e dal punto di vista tecnico, questa annata è stata un vero e proprio banco di prova rispetto alla capacità professionale e alla meticolosità di lavoro dei vari viticoltori. Grazie ai trattamenti in campagna eseguiti al momento giusto e nella giusta quantità, i risultati qualitativi del vino Tedeschi 2014 sono stati più che convincenti. Si può quindi affermare che è stata un'annata al di sopra delle aspettative. Buona concentrazione e colore, minori gradazioni alcoliche rispetto al passato e un'acidità più sostenuta che assicurerà una maggior freschezza in termini di aromi e una miglior conservazione nel tempo, sono le caratteristiche del vino 2014 messe in luce da Riccardo Tedeschi, l'enologo di famiglia. La produzione è inferiore rispetto alle annate precedenti, sia per una selezione più limitata sia per rese più basse. La selezione delle uve è stata fatta come sempre solo nei vigneti di collina, quelli secondo l'esperienza Tedeschi sono più idonei a produrre Amarone e i grandi vini della Valpolicella.

Un ottimo inizio 2015 per la famiglia Tedeschi che, sempre con un occhio di riguardo alla qualità e al carattere dei vini, continua nel suo lavoro con estrema dedizione e pazienza, accudendo una lunga tradizione iniziata nel 1630.

## Concorso Giornalistico "Il Bursôn e il Suo Territorio"

Non c'è due senza tre e così per il terzo anno consecutivo viene riproposto il concorso giornalistico "Il Bursôn e il suo territorio", organizzato dal Consorzio Il Bagnacavallo di Ravenna. Obiettivo del concorso: premiare i migliori articoli editi (su carta stampata e online, anche su testate non registrate) e/o servizi radio e TV andati in onda, che hanno come protagonista il vino Bursôn e l'Uva Longanesi, nel contesto della pianura ravennate e dei vitigni autoctoni.

C'è tempo fino al 31 agosto 2015 per partecipare al concorso inviando articoli pubblicati dal 1 ottobre 2014 al 31 agosto 2015 o i servizi radio/TV andati in onda nello stesso periodo. La partecipazione è gratuita e vi possono concorrere giornalisti, pubblicisti, blogger anche non iscritti all'ordine dei giornalisti, purché di età superiore ai 18 anni.

La storia dell'Uva Longanesi nasce da una felice intuizione di Antonio Longanesi, soprannominato "Bursôn". Classe 1921, nasce a Boncellino, nel comune di Bagnacavallo (Ravenna). Antonio, amante della caccia, era solito trascorrere le giornate invernali in un capanno situato nei pressi di una quercia, sulla quale si arrampicava una vite selvatica. Una vite sconosciuta che lo incuriosisce per la dolcezza dell'uva e la capacità di rimanere sana fino a tardo autunno. Con grande stupore scoprì anche che l'uva era in grado di dare un vino rosso di ben 14 gradi alcolici. La nascita del vino "Bursôn", così com'è conosciuto oggi, è però datata 1996, quando l'enologo Sergio Ragazzini e l'amico Roberto Ercolani (viticoltore), entrambi di Bagnacavallo, decidono di creare un "grande vino rosso di pianura" di lungo invecchiamento. Il primo anno, quasi per scommessa, producono 780 bottiglie. Poi prove, analisi e il grande desiderio di far riconoscere quest'uva unica e la volontà di dare vita a un Consorzio che nascerà nel 1999. Nel 2000 grazie agli studi del CRPV di Tebano e delle analisi del DNA svolte all'Istituto di San Michele all'Adige, l'uva salvata da Antonio Longanesi viene iscritta al Registro delle Varietà da vino con il nome di "Uva Longanesi". Il nome del vino, "Bursôn", è stato depositato e registrato a tutela della sua tipicità dal Consorzio "Il Bagnacavallo". Questa vite e il suo vino sono così legati in modo indissolubile al territorio di Bagnacavallo e alla pianura romagnola limitrofa.

I lavori possono essere inviati via posta al Consorzio Il Bagnacavallo, Via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (Ravenna) c/o Ecomuseo delle Erbe Palustri, oppure via mail a [consorzioilbagnacavallo@gmail.com](mailto:consorzioilbagnacavallo@gmail.com), specificando in entrambi i casi: "Concorso giornalistico Premio Bursôn, Edizione 2015".

Interessanti i premi messi a disposizione per vincitori. Il 1° qualificato si aggiudicherà una targa-gioiello creato appositamente dall'orafo Paolo Ponzi e 60 bottiglie di Bursôn Etichetta Nera, per un valore complessivo di € 1.500; il 2° qualificato 60 bottiglie di Bursôn Etichetta Nera del valore complessivo di € 1.000; mentre al Premio speciale della giuria dei produttori verranno consegnate 30 bottiglie di Bursôn etichetta Nera del valore di € 500. La cerimonia di premiazione avverrà nel mese di settembre 2015. Per informazioni: Consorzio Il Bagnacavallo, Tel. 0545 61632 [consorzioilbagnacavallo@gmail.com](mailto:consorzioilbagnacavallo@gmail.com). Il bando integrale del concorso è consultabile sul sito [www.consorzioilbagnacavallo.it](http://www.consorzioilbagnacavallo.it).

## Grandi Langhe Docg

Dal 18 al 20 marzo 2015, forte del successo della prima edizione, torna Grandi Langhe Docg, la manifestazione biennale organizzata dal Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, in collaborazione con il Consorzio Turistico Langhe, Monferrato, Roero e il Consorzio Tutela del Roero, aperta esclusivamente ai professionisti di settore nazionali e internazionali.

Tre giorni di degustazioni itineranti nei diversi comuni di origine che permetteranno di conoscere i vini direttamente dai produttori scoprendo la ricchezza di questa terra, apprezzandone la storia, le tradizioni e stringendo nuovi accordi commerciali. Un vero e proprio "viaggio" nelle Langhe, nel Roero e nel Monferrato, paesaggi vitivinicoli proclamati Patrimonio mondiale dell'umanità dal comitato Unesco.

I protagonisti indiscussi di questo imperdibile appuntamento saranno naturalmente i grandi vini DOCG delle Langhe: Barolo, Barbaresco, Diano d'Alba, Dogliani e Roero. Vini di eccellenza e qualità riconosciuta nel mondo come riconosciuto è il valore universale della regione vitivinicola da cui provengono. Il programma prevede, per ogni giornata, due diverse località dove poter accedere a degustazioni gratuite dedicate alle specifiche denominazioni DOCG presentate.

### Diritti d'Impianto: Salvi 46.000 Ettari di Vigna

«La politica ha superato paure e demagogie in favore del buon senso. Un'azione forte e coraggiosa che il ministro Martina ha portato avanti con grande responsabilità salvando, di fatto, il "vigneto Italia". A lui desidero esprimere il nostro più sincero apprezzamento.» Con queste parole Domenico Zonin, presidente di Unione Italiana Vini - la principale organizzazione di settore nel comparto, espressione della rappresentanza nazionale e unitaria di tutti i soggetti imprenditoriali e professionali della filiera vitivinicola (rappresentano oltre il 50% del fatturato nazionale nel settore del commercio vinicolo e l'85% dell'export) - commenta l'autorizzazione del Consiglio dei Ministri del 10 febbraio al Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina ad adottare il provvedimento, proposto dal Mipaaf, grazie al quale sarà possibile la conversione dei diritti di impianto dei vigneti fino al 31 dicembre 2020 e, in quest'ultimo anno concesso dalla nuova PAC, il trasferimento su tutto il territorio nazionale, entro il 31 dicembre 2015, dei diritti di impianto.

«Il ministro Martina e il Consiglio dei ministri - continua Domenico Zonin - attraverso questo decreto dimostrano di aver compreso il grave rischio che stava correndo la nostra vitivinicoltura. Avremmo potuto perdere parte dei 46.000 ettari di diritti di reimpianto in portafoglio dei produttori, pari al 7% del "vigneto Italia", che, tradotti in vino, significano 3,5 milioni di ettolitri potenziali, portando alla definitiva perdita del primato produttivo mondiale di vino - che il nostro Paese si contende, ancora, con la Francia (e da quest'anno anche con la Spagna) - con evidenti, gravi, ripercussioni negative sulla capacità produttiva e la competitività del sistema vitivinicolo italiano.»

«Il provvedimento del ministro Martina, - prosegue Zonin - consente inoltre la trasformazione del diritto di impianto in autorizzazione fino al 31 dicembre 2020, offrendo al viticoltore un periodo più lungo per realizzare il vigneto. Anche questo è

un fattore che contribuisce fattivamente ad evitare la diminuzione della superficie vitata nazionale.»

«Questo decreto - aggiunge Zonin - sicuramente sarà in grado di rafforzare la competitività del settore e riporterà in una situazione di equilibrio le quotazioni dei diritti di impianto. In alcune zone, infatti, si sono registrate tensioni speculative che hanno fatto schizzare i prezzi dei diritti dai tre-quattromila euro a ettaro degli scorsi anni a quota dieci-dodicimila euro a ettaro.»

«Solo difendendo il vigneto italiano - conclude il presidente Domenico Zonin - aiuteremo anche i produttori delle regioni più deboli che potranno rivolgersi al mercato nazionale trovando sicuramente un maggior numero di acquirenti per la vendita dei propri diritti e spuntando certamente prezzi migliori rispetto al ristretto mercato regionale. Anche in questo senso credo si muova il decreto approvato dal Governo che, come afferma il ministro Martina, è in campo per la salvaguardia e per accompagnare la crescita di un settore strategico, quello vitivinicolo, che esporta più di 5 miliardi di export.»

### Conegliano Valdobbiadene: un Nuovo Passo Verso l'Unesco

Le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore sono il primo sito della provincia di Treviso ad essere iscritte nella Tentative List italiana delle candidature a Patrimonio Unesco e oggi si è compiuto un nuovo passo in avanti per l'ottenimento di questo importante riconoscimento.

Si è svolto un nuovo incontro dell'ATS Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità presso la sede della Provincia di Treviso. Presenti, oltre al rappresentante dell'ATS, Innocente Nardi, i rappresentanti della Regione Veneto, il presidente della Provincia di Treviso, Leonardo Muraro, il rappresentante del Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene DOCG, Ludovico Giustiniani, il rappresentante della camera di Commercio di Treviso, Fulvio Brunetta, il sindaco di Conegliano Floriano Zambon, il sindaco di Valdobbiadene, Luciano Fregonese e l'assessore Barbara Fornasier in rappresentanza del Sindaco di Pieve di Soligo Stefano Soldan. «Ad avvicinare l'orizzonte di questo importante traguardo sono state le recenti deliberazioni della Regione Veneto - ha voluto sottolineare Innocente Nardi - che ha sempre sostenuto il progetto anche a livello economico e istituzionale. Desidero ringraziare il Governatore Luca Zaia che ha voluto e gestito personalmente l'iter necessario, impegnandosi in prima persona in questo progetto, fin da quando ricopriva la carica di Ministro dell'Agricoltura.»

Le colline del Conegliano Valdobbiadene rappresentano infatti un paesaggio culturale di valore unico, che unisce la storia all'arte, la cultura del lavoro fatto a mano alla lunga tradizione spumantistica, inaugurata nel 1876 con la fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia. Il prodotto simbolo è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, divenuto oggi un vero simbolo dell'Italia ed uno degli spumanti di maggior successo nel mondo.



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".



### Acquavite Provocazione Bacco per Venere Nannoni (Toscana, Italia)

 Vinaccia di diverse varietà

Prezzo: € 32,00 - 700ml

Punteggio 



Giallo dorato chiaro, limpida e cristallina.



Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di miele, nocciola, prugna secca, dattero, cioccolato, vaniglia, fico secco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.



Sapori intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza e dolcezza.



Finale persistente con ricordi di prugna secca, nocciola e miele.



Distillazione in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Maturazione in barrique.



## 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 oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
2	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
3	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
4	↗	Montiano 2011, Falesco
5	↘	Pelago 2009, Umani Ronchi
6	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
7	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
8	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
9	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
10	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
11	↘	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
12	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
13	↗	Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni
14	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
15	↘	Maximo 2010, Umani Ronchi

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