


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 214, Febbraio 2022

## La Legge dei Vini Monovarietali

Sono oramai passati oltre trenta anni da quando ho iniziato a degustare vino, sia per diletto sia per motivi professionali. Ed è trascorso più o meno lo stesso tempo da quando ho iniziato a studiare enologia, degustazione sensoriale, ampelografia ed enografia, sempre per i medesimi motivi. L'ultimo argomento, in particolare – l'enografia, cioè la cosiddetta "geografia del vino" – ha sempre attratto la mia curiosità, argomento pressoché infinito per conoscere i vini del mondo, poiché in continua evoluzione. L'enografia è infatti quella disciplina che si occupa dello studio dei vini delle regioni vitivinicole del mondo, compresa la composizione dei rispettivi suoli, le condizioni climatiche e ambientali, le pratiche vitivinicole ed enologiche, compresa l'ampelografia, cioè la presenza e la diffusione nei territori delle varietà di uva da vino. L'enografia, inoltre, include lo studio della legislazione vitivinicola dei vari paesi oltre alle denominazioni e i sistemi di classificazione di qualità dei vini.

Lo studio e la valutazione dei sistemi di classificazione della qualità enologica in vigore nei vari paesi del mondo è sempre un esercizio interessante. Non solo permette la comprensione della cultura enologica di quel paese, più specificamente, il significato commerciale che il vino rappresenta in ogni singolo territorio. Si evidenziano – in modo particolare – le varietà d'uva sulle quali si fonda la produzione enologica di un paese, non da meno la sua ricchezza di uve da vino, autoctone e *internazionali*, queste ultime introdotte sia per condizioni di opportunità sia per motivi di palese speculazione o emulazione commerciale. In particolare, lo studio dell'ampelografia dei vari paesi vitivinicoli del mondo, mette in chiara evidenza – per esempio – la differenza fra i principali paesi europei e quelli del resto del mondo. Nei primi, la produzione è fortemente basata sull'impiego di varietà autoctone, nei secondi su uve introdotte dai paesi europei, in modo particolare, dalla Francia e Italia.

Non da meno, si evince l'imponente ricchezza ampelografica di varietà autoctone dell'Italia – se ne contano oltre 500 – ponendo, in questo senso, il nostro Paese al primo posto nel

mondo. Quando poi si iniziano a valutare le norme che regolano i sistemi della classificazione di qualità dei vari paesi vitivinicoli del mondo, si scopre che, in termini generali, si somigliano tutti. Alcuni sono innegabilmente più rigorosi e rigidi, altri sono palesemente più permissivi e "aperti", tutti – in modo più o meno analogo – definiscono il criterio di *qualità* in base alla quantità di uva in relazione a una determinata superficie di vigna, oppure la resa di uva in mosto, sempre in relazione a un'area delimitata di terreno. Un aspetto che ha sempre attratto la mia curiosità, fra le prime cose che ho sempre controllato ogni volta che ho iniziato a studiare l'enografia di un paese, è la definizione di vino "monovarietale". Puntualmente, sono sempre rimasto perplesso su come le leggi di ogni singolo paese consentano – in molti casi – la definizione di vini monovarietali quando, in realtà, non lo sono affatto.

Ricordo, infatti, il mio stupore quando scoprii per la prima volta che molti dei disciplinari di produzione di vini italiani consentivano la definizione di vino monovarietale nel caso in cui una singola varietà fosse presente per almeno l'85%. Come se il 15% non contasse nulla e non avesse dignità, in quanto elemento complementare e che – per magia – si trasforma in un'altra uva. Il 15%, a ben pensare, non è affatto poco. Una quantità, sebbene minoritaria, che ha comunque la capacità di alterare, spesso in modo significativo, il profilo sensoriale di un vino. Prendiamo, per esempio, un vino monovarietale prodotto con un'uva non aromatica, quindi legalmente definito tale in ragione della sua presenza per l'85%. Aggiungiamo a questo vino il 15% di una varietà aromatica: l'impatto sensoriale, olfattivo in particolare, è completamente alterato e, come per magia, quel vino esprime, in modo piuttosto evidente, profumi ammalianti ed esuberanti di "succo d'uva". A titolo d'esempio, immaginiamo un vino prodotto con Trebbiano Toscano per l'85% e per il restante 15% di Moscato Bianco. In quel vino, l'espressione del Trebbiano Toscano è irrimediabilmente coperta da quella del Moscato Bianco, restituendo un vino "facile" e "diretto", con un naso decisamente piacevole.

Ho portato questo esempio, per così dire, estremo, solo per fare meglio comprendere quello che può accadere in un vino

### Sommario

La Legge dei Vini Monovarietali . . . . .	1
GUSTO DI VINO	
Contrasti di Franciacorta Satèn e Champagne Blanc de Blancs	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	11
Wine Guide Parade . . . . .	11

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

monovarietale e, per giunta, in modo del tutto legale. Per onore di completezza, va detto che le quote complementari del 15% – nei disciplinari che lo prevedono – possono essere rappresentate unicamente da varietà ammesse alla coltivazione in quel territorio. Inoltre, spesso è indicato l'esplicito divieto di usare varietà aromatiche. In ogni caso, in molte delle denominazioni italiane la quantità di varietà ammesse alla coltivazione è solitamente piuttosto ampia, quindi – per così dire – gli *strumenti* per alterare il profilo monovarietale di un vino è decisamente ampio. L'alterazione non riguarda, ovviamente, solamente il profilo olfattivo: si pensi, infatti, all'aggiunta del 15% di una varietà *morbida* come il Merlot, in un vino prodotto con l'85% di Pinot Nero. Un altro *esempio estremo*, tuttavia utile a comprendere quanto una piccola quantità di “appena” il 15% sia capace di stravolgere il carattere di un vino.

Qualora queste considerazioni facessero pensare a una critica ai vini monovarietali italiani e al sistema di qualità in vigore in Italia, è bene precisare che lo stesso criterio è presente e diffusissimo in tutti gli altri paesi vitivinicoli del mondo. Inoltre, sempre in merito al sistema di classificazione di qualità enologica italiano, va ulteriormente detto che quello in vigore nel nostro Paese è, per molti aspetti, decisamente più rigoroso rispetto a quello di molti altri. Dal punto di vista prettamente sensoriale, qualunque degustatore con un minimo di esperienza riuscirebbe a cogliere l'apporto del 15% in un vino da parte di una varietà, per così dire, dal carattere forte, sia nei profumi, sia nel gusto. Al degustatore meno esperto, così come al consumatore poco attento, quel vino sembrerà certamente più *piacevole* a causa del contributo della varietà presente in minore parte, tuttavia, in entrambi i casi, il risultato è evidentemente un inganno. Si assocerà inevitabilmente quel profilo sensoriale alieno alla varietà principale, quando – in realtà – non gli appartiene minimamente. In termini legali, però, quel vino è legittimamente monovarietale e rappresenta l'espressione *pura e immacolata* dell'uva primaria.

I nostri antenati direbbero: “*cui prodest*”? (A chi giova?) Di certo ne traggono beneficio tutti quei vini modesti e medio-crici che, con poco – appena il 15% – possono vestirsi di abiti che non sono, e non saranno, mai i propri. E questo, decisamente, giova anche alle potenziali possibilità di mercato di un vino poiché, trasformato in modo da conferire qualità organolettiche più *piacevoli*, evidentemente ha maggiori possibilità di guadagnarsi le preferenze dei consumatori. Vorrei concludere con una personalissima considerazione. Parliamo tutti i gior-

ni, e non solo per quanto riguarda il vino, di tutelare l'identità di un prodotto, di conservarne la sua espressione più tipica, tradizionale, come se fosse una sorta di sacralità intoccabile, tuttavia accettiamo di correggere il carattere che la natura ha concesso a ogni uva, tanto da rendere monovarietale quello che monovarietale non è. Per onore di verità e chiarezza, va detto che ci sono tantissimi disciplinari di produzione estremamente rigorosi e, giustamente, per la definizione dei loro vini monovarietali impongono l'esclusivo uso di quell'uva. Ma in tutti gli altri casi, è veramente necessario trasformare l'identità di un'uva, di un vino, solo per compiacere la superficialità di consumatori distratti, sostenendo poi ipocritamente il ruolo di inflessibile e irriducibile paladino della sacra e tradizionale identità di un territorio e delle sue uve? Sì, inflessibile e irriducibile, fiero difensore della sacra purezza. Ma solo per l'85%.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Franciacorta Satèn e Champagne Blanc de Blancs

Solo uve a bacca bianca. Questa è l'unica caratteristica comune nei due vini della degustazione per contrasto di questo mese. Due primari rappresentanti dell'enologia italiana e francese.

Il mondo dei vini spumanti, innegabilmente, suscita sempre un particolare interesse da parte degli appassionati. Le gioiose bollicine che danzano scintillanti nei calici – sin dai tempi durante i quali si sono iniziati a produrre spumanti con il metodo classico – hanno da sempre esercitato un fascino particolare. Vini protagonisti delle celebrazioni più significative, l'apertura di una bottiglia di spumante rappresenta sempre il momento più alto di un incontro o banchetto. Questo ruolo, storicamente riconosciuto ai vini spumanti, ha innegabilmente rappresentato, per così dire, un limite enorme, poiché – in termini generali – rappresenta la principale causa del suo ridotto consumo. Relegati alle feste e alle ricorrenze, al termine di importanti banchetti – a volte in luogo dell'aperitivo – gli spumanti vedono il loro maggiore successo e consumo proprio in occasione delle principali festività dell'anno. Una tendenza che, per fortuna, sta cambiando negli ultimi anni e il loro consumo – giustamente – è anche considerato nell'abbinamento di un intero pasto.

Il mondo dei vini spumanti, tuttavia, è stato da sempre capace di offrire un'ampia scelta di stili, innegabilmente adatti all'abbinamento enogastronomico, dall'aperitivo al dessert. In certi casi, perfino *da meditazione*. I due primari paesi produttori di spumanti del mondo – Francia e Italia – sono capaci, da soli, di offrire un'ampia scelta di stili e metodi produttivi, certamente perfetti per l'abbinamento con una vastissima quantità

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 214, Febbraio 2022

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 © 2022 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)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

di piatti e cibi. Franciacorta e Champagne, in particolare, possono vantare una ricca e vasta scelta di stili, fra questi, quelli prodotti unicamente con varietà di uve a bacca bianca. La degustazione per contrasto di questo mese prenderà infatti in esame due bottiglie appartenenti a questa categoria, sebbene la composizione delle uve e le caratteristiche enologiche differiscano in certi aspetti. Oltre a questo – evidentemente – si tratta di due territori produttivi caratterizzati da condizioni ambientali e climatiche molto diverse, un fattore che incide in modo significativo nel risultato finale, anche quando la produzione riguarda le stesse uve.

## Franciacorta Satèn

Fra le primarie aree vitivinicole d'Italia dedite alla produzione di spumanti con il metodo classico, la Franciacorta ha costruito nel tempo un'immagine e una reputazione solida riconosciuta a livello mondiale. Un risultato raggiunto grazie alla ricerca della qualità – dimostrata con i fatti e con i propri vini – e alla costituzione di un modello vincente di rappresentazione collettiva che ha coinvolto i produttori del territorio. Il rapporto della Franciacorta con i vini effervescenti è decisamente lungo oltre che documentato, tuttavia la creazione del modello enologico che conosciamo oggi – di vini prodotti con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia – risale all'inizio degli anni 1960. In quel periodo, la supremazia della Champagne era indiscussa, una posizione storicamente di rilievo e che ha costituito per secoli il modello di riferimento per gli spumanti rifermentati in bottiglia. Lo stesso si può affermare per le uve che ovunque nel mondo si utilizzavano per la produzione di questo stile di vini, con l'intento di emulare il successo della Champagne.

Le varietà utilizzate per la produzione dei vari stili di Franciacorta sono infatti Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, uve notoriamente di origine francese, in modo più specifico, della Borgogna, non distante dalla Champagne. Si tratta, infatti, di varietà che sono previste e ammesse per la produzione del celebre vino francese. Di queste, il Pinot Bianco – che nella Champagne rappresenta oggi una quota decisamente marginale – è in realtà varietà significativa in Franciacorta, capace di conferire ai vini di questo territorio straordinaria personalità. Uno stile che caratterizza la Franciacorta è innegabilmente il Satèn, vino che prevede unicamente l'impiego di varietà a bacca bianca, nello specifico almeno il 50% di Chardonnay e la restante parte di Pinot Bianco. Inoltre, rispetto agli altri stili della Franciacorta, il Satèn è prodotto esclusivamente nello stile brut e la pressione di rifermentazione in bottiglia deve essere inferiore a 5 atmosfere. Il risultato è un vino unico nel suo carattere, dal profilo gustativo *vellutato e cremoso*, qualità che sono all'origine del suo nome, idealmente “morbido come la seta”. Infine, in accordo al disciplinare di produzione, il Franciacorta Satèn prevede un periodo minimo di 24 mesi di rifermentazione e affinamento in bottiglia nei propri lieviti, periodo stabilito in 60 mesi per lo stile riserva.

## Champagne Blanc de Blancs

I vini della Champagne vantano una storia lunghissima e ricchissima di successi ovunque nel mondo. Le bollicine di

questi celebri vini costituiscono un solido e storico successo commerciale, praticamente da dopo la seconda metà del 1600 quando nell'abbazia benedettina di Hautvillers – per merito del celeberrimo monaco Dom Pierre Pérignon – ebbe inizio la storia della Champagne moderna. Contrariamente a quanto si ritiene, il celebre monaco francese non inventò il metodo della rifermentazione in bottiglia. Esistono infatti diverse testimonianze e documenti che provano l'esistenza e l'uso di questa tecnica in periodi decisamente antecedenti l'era di Dom Pérignon, non da meno, in uso nei conventi benedettini in Italia, ordine al quale apparteneva il celebre monaco francese. A tale proposito, si possono ricordare almeno due casi di citazioni antecedenti il 1650: l'opera scritta dal medico bresciano Gerolamo Conforti, dal titolo “*Libellus de Vino Mordaci*” – (Libello dei vini mordaci) pubblicato nel 1570 – e quella del medico fabrianese Francesco Scacchi che nel 1622 pubblicò il suo “*De Salubri Potu Dissertatio*” (Dissertazione sul bere sano).

Origini e meriti a parte, i vini della Champagne sono ancora oggi fra gli spumanti prodotti con la rifermentazione in bottiglia a riscuotere il maggiore successo a livello planetario. Un successo – senza ombra di dubbio alcuno – determinato sia dall'innegabile qualità, sia dalle particolarissime condizioni ambientali e climatiche che fanno della Champagne una terra da vino unica nel suo genere. I celebri spumanti di questo territorio si producono prevalentemente con Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay, tuttavia il disciplinare di produzione prevede inoltre l'impiego delle varietà Arbanne, Petit Meslier, Pinot Bianco e Pinot Grigio. A tale proposito, è bene osservare che queste ultime quattro varietà costituiscono oggi una quota minima e marginale – meno dello 0,3% del totale – e la quasi totalità dello Champagne è prodotto con le prime tre varietà. Il vino che prenderemo in esame per la nostra degustazione per contrasto appartiene allo stile *Blanc de Blancs*, cioè prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca, pertanto – considerando la situazione viticulturale attuale della Champagne – prodotto esclusivamente con Chardonnay. Infine, è bene ricordare che, in accordo al disciplinare di produzione, lo Champagne non millesimato – il cosiddetto *sans année* – prevede un periodo minimo di rifermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui propri lieviti per almeno 15 mesi, periodo che è stabilito in 3 anni per quelli millesimati.

## La Degustazione

Prima di versare nei calici i vini della nostra degustazione per contrasto, provvediamo a reperire le due bottiglie che prenderemo in esame. Data l'ampia popolarità di questi vini, la ricerca non presenta alcuna difficoltà poiché sia il Franciacorta sia lo Champagne sono ampiamente presenti negli scaffali dei negozi che vendono vino. Nonostante siano vini facilmente reperibili, dovremo comunque fare attenzione che appartengano agli stili che prenderemo in esame nella nostra degustazione. Ci assicureremo – quindi – che il Franciacorta sia nello stile Satèn e lo Champagne Blanc de Blancs. Per quanto riguarda il Franciacorta, la scelta è semplice poiché il nome dello stile è sempre riportato in etichetta, mentre per lo Champagne non sempre è indicata l'appartenenza allo stile *Blanc de Blancs*. In questo caso, è opportuno conoscere specificamente la bottiglia prima di acquistarla. Per quanto riguarda la composizio-

ne delle uve, il Franciacorta Satèn che sceglieremo deve essere prodotto con Chardonnay in prevalenza – circa il 75% – e la restante parte di Pinot Bianco. Per quanto concerne Champagne Blanc de Blancs, sebbene il disciplinare preveda l'impiego di ben cinque uve a bacca bianca, avremo comunque la certezza che la nostra bottiglia è prodotta con Chardonnay, data la sua popolarità. I vini che verseremo nei nostri calici da degustazione – alla temperatura di 10 °C – non devono essere millesimati, pertanto appartenenti alla cosiddetta categoria *sans année*.

Versiamo il Franciacorta Satèn e lo Champagne Blanc de Blancs nei nostri calici e diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese. Il primo vino che prenderemo in esame è il Franciacorta Satèn e, mantenendo il calice in posizione verticale, valutiamo la qualità dell'effervescenza del vino, in modo particolare lo sviluppo e la dimensione delle bollicine, il cosiddetto *perlage*. La dimensione delle bollicine è finissima, con uno sviluppo verso la superficie continuo e persistente. La corona – il sottile anello di spuma che si forma in superficie intorno alle pareti del calice – appare con bolle fini, quasi cremose. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e, osservando la base, valutiamo il colore. Il Franciacorta Satèn si presenta con giallo paglierino brillante e trasparenza elevata. La sfumatura, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, mostra un colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto dello Champagne Blanc de Blancs e, mantenendo il calice in posizione verticale, osserviamo lo sviluppo del suo *perlage*. Anche in questo caso la dimensione delle bollicine è molto fine e lo sviluppo verso la superficie del calice è continuo e persistente. La corona, osservata dall'alto del calice, è consistente con bollicine fini. Il colore dello Champagne Blanc de Blancs è giallo paglierino brillante e, come il vino precedente, con trasparenza elevata. La sfumatura è giallo paglierino intenso, decisamente più scura rispetto al Franciacorta Satèn.

La caratteristica di essere prodotti con il metodo della rifermentazione in bottiglia e l'impiego di uve a bacca bianca – in particolare, lo Chardonnay – potrebbe fare pensare a due vini con qualità olfattive simili. In realtà, il Franciacorta Satèn e lo Champagne Blanc de Blancs esprimono al naso profili olfattivi molto diversi fra loro. Si devono infatti considerare anche gli altri elementi che influiscono il risultato organolettico dei vini



Il Colore dello Champagne Blanc de Blancs

spumanti, oltre alle differenze della composizione del suolo, i fattori ambientali e le condizioni climatiche dei rispettivi territori. In modo particolare, quando si valutano vini spumanti – soprattutto quelli prodotti con il metodo classico, cioè la rifermentazione in bottiglia – si deve considerare il notevole impatto dell'uomo, nello specifico le particolari pratiche enologiche tipiche della produzione degli spumanti. Due di questi fattori, capaci di alterare anche in modo significativo il profilo organolettico di questi vini, sono la *liqueur de tirage* e *liqueur d'expédition*. Queste due miscele, addizionate rispettivamente prima delle rifermentazione in bottiglia e dopo la sboccatura, rappresentano a tutti gli effetti una "ricetta" specifica e, per così dire, segreta di ogni produttore. Si tratta, a tutti gli effetti, di *marchi identificativi di fabbrica* e che contraddistinguono i vini di ogni produttore.

Riprendiamo la degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei due vini, iniziando – come nella fase precedente – dal Franciacorta Satèn. Mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè le qualità olfattive primarie e identificative. Al naso percepiamo, intensi e puliti, piacevoli aromi di banana, acacia, mela e crosta di pane, quest'ultimo dovuto, in particolare, alla produzione specifica della rifermentazione in bottiglia. Provvediamo ora a roteare il calice – operazione che favorisce l'ossigenazione del vino e quindi lo sviluppo degli altri aromi – e procediamo con la seconda olfazione. Il Franciacorta Satèn completa il profilo olfattivo con biancospino, pera, susina e pompelmo, oltre a profumi che ricordano gli agrumi e nocciola, questi ultimi in genere riconducibili anche al Pinot Bianco. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura dello Champagne Blanc de Blancs e, mantenendo il calice in posizione verticale, procediamo con la prima olfazione. Il vino francese si fa riconoscere per i suoi aromi di acacia, banana, caprifoglio e un piacevole aroma di brioche. Dopo avere roteato il calice, lo Champagne Blanc de Blancs completa il suo profilo con pera, tiglio, biancospino, bergamotto, pompelmo e crosta di pane, sovente seguiti dall'aroma di pralina.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi di Franciacorta Satèn e Champagne Blanc de Blancs. La prima qualità organolettica che prenderemo in esame è l'attacco, cioè la sensazione iniziale che il vino sviluppa in bocca al primo sorso. Iniziamo con la valutazione dell'attacco del Franciacorta Satèn e quindi prendiamo un sorso di questo vino: il celebre spumante italiano si presenta in bocca con un'intensa sensazione di freschezza e piacevole effervescenza, quasi cremosa, non eccessivamente irruente. Si percepiscono sapori di mela, banana, pera e pompelmo, confermando la buona corrispondenza con il naso. Si noti l'effetto dell'alcol, decisamente moderato, tuttavia sufficiente a equilibrare l'intensità dell'effervescenza e della freschezza conferita dall'acidità. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco dello Champagne Blanc de Blancs e prendiamo un sorso di questo vino. Lo spumante francese si fa apprezzare in bocca per la netta effervescenza e piacevole freschezza conferita dall'acidità, con un carattere tendenzialmente più morbido rispetto al Franciacorta Satèn. L'effervescenza dello Champagne risulta essere più aggressiva rispetto allo spumante italiano, tuttavia perfettamente equilibrata dall'effetto dell'alcol. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di banana, pera, bergamotto e pralina.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese procedendo con la valutazione delle sensazioni finali che Franciacorta Satèn e Champagne Blanc de Blancs lasciano in bocca dopo la deglutizione. Valuteremo, in particolare, la persistenza gusto-olfattiva, cioè il tempo durante il quale le sensazioni gustative e olfattive del vino continuano a essere percepite dopo la deglutizione, fattore primario della qualità di un vino. Il finale del Franciacorta Satèn è persistente e in bocca si continuano a percepire sapori intensi e piacevoli di banana, mela, pera e pompelmo, con la sensazione della freschezza in primaria evidenza. Anche il finale dello Champagne Blanc de Blancs è persistente – in entrambi i vini si possono facilmente contare oltre dieci secondi – e in bocca si continuano a percepire i sapori di banana, pera, pompelmo e pralina. Inoltre, risulta ben percettibile anche la sensazione di freschezza e – rispetto al Franciacorta Satèn – si percepisce una maggiore sensazione di morbidezza. Infine, poniamo i calici di fianco e procediamo con un'ultima olfazione, prima il Franciacorta Satèn e poi lo Champagne Blanc de Blancs: la differenza olfattiva – nonostante la comune presenza dello Chardonnay – è decisamente distante.

## 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



### Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Pas Dosè Turbante 2016 Gnavi Carlo (Piemonte, Italia)

🍷 Erbaluce

Prezzo: € 25,00      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, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, camomilla, cedro, pera, susina, nocciola, timo, lievito e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

📅 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 48 mesi.

🍴 *Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi, Zuppe di legumi*



### Erbaluce di Caluso Passito Riserva Revej 2007 Gnavi Carlo (Piemonte, Italia)

🍷 Erbaluce

Prezzo: € 28,00 - 50cl      Punteggio ◇◇◇◇★

👁️ Giallo ambra cupo e sfumature giallo ambra, trasparente.

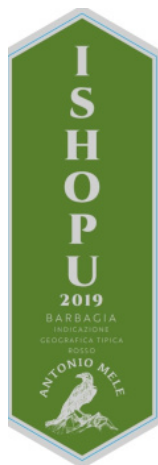
👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e nocciola seguite da aromi di albicocca secca, dattero, caramello, canditi, miele di castagno, scorza d'agrumi, liquirizia, mallo di noce, cuoio e smalto.

👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.

🍷 Finale persistente con ricordi di uva secca, fico secco, dattero e miele di castagno.

📅 10 anni in vasche d'acciaio e botte di cemento, 1 anno in bottiglia.

🍴 *Formaggi stagionati e piccanti, Torte di frutta secca*



**Ishopu 2019**  
Antonio Mele (Sardegna, Italia)

Cannonau

Prezzo: € 20,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di lampone, mora, carruba, mallo di noce e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

12 mesi in botte.

*Pasta con carne e funghi, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia*



**Cannonau di Sardegna Riserva Vinera 2017**  
Antonio Mele (Sardegna, Italia)

Cannonau

Prezzo: € 40,00

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

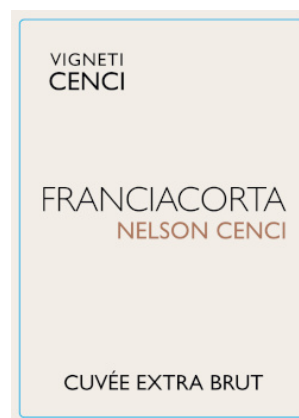
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, tabacco, cacao, carruba, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

18 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Franciacorta Extra Brut Nelson Cenci 2012**  
La Boscaiola Vigneti Cenci (Lombardia, Italia)

Chardonnay (80%), Pinot Bianco (20%)

Prezzo: € 31,20

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto persistente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di acacia, biancospino, pompelmo, pera, cedro, susina, miele, nocciola, burro e brioche.

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

Finale persistente con ricordi di mela, banana e pompelmo.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 48 mesi.

*Pasta con pesce e funghi, Stufati di pesce con funghi, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Zuppe di legumi*



**Franciacorta Brut Nelson Cenci "L'Insolita Annata" 2011**  
**La Boscaiola Vigneti Cenci (Lombardia, Italia)**

Chardonnay (70%), Pinot Bianco (20%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 41,40

Punteggio ☆

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

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, pompelmo, mandarino, pera, cedro, ananas, brioche, miele, burro, nocciola e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 50 mesi.

*Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Stufati di carne con funghi, Zuppe di legumi, Zuppe di funghi*



**Collio Malvasia 2019**  
**Schiopetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Malvasia Istriana

Prezzo: € 25,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e pesca seguite da aromi di biancospino,

ginestra, gelsomino, pera, agrumi, ananas, mandorla e pietra focaia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

8 mesi in acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.

*Antipasti di pesce e crostacei, Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato*



**Collio Friulano 2019**  
**Schiopetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Friulano

Prezzo: € 25,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

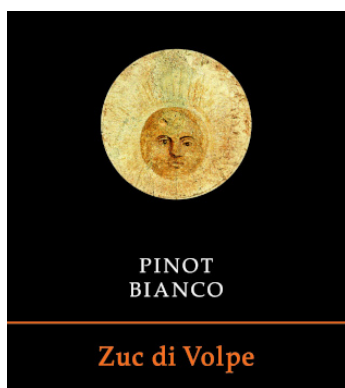
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di biancospino, rosa bianca, ginestra, sambuco, ananas, agrumi, susina, timo, mandorla e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.

*Pasta e risotto con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Sformati di verdure, Latticini*



**Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco Zuc di Volpe  
2019  
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Pinot Bianco

Prezzo: € 25,50

Punteggio ☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

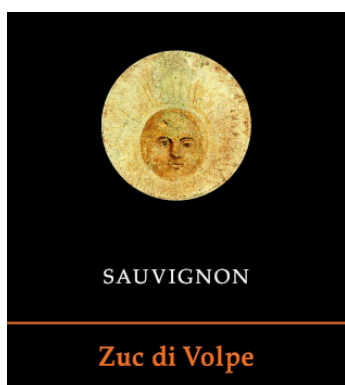
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di acacia, rosa bianca, ginestra, limone, pera, ananas, pesca, pompelmo, nocciola e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e limone.

Maturazione in vasche d'acciaio.

*Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Pesce fritto, Latticini*



**Colli Orientali del Friuli Sauvignon Zuc di Volpe 2020  
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Sauvignon Blanc

Prezzo: € 25,50

Punteggio ☆

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, pesca e sambuco seguite da aromi di acacia, ginestra, cedro, pera, ananas, mela, susina, ortica, peperone, salvia e minerale.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva spina, pesca e cedro.

Maturazione in vasche d'acciaio.

*Antipasti di crostacei, Pesce fritto, Risotto con crostacei e verdure, Latticini*



**Collio Friulano Ronco delle Cime 2020  
Venica (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Friulano

Prezzo: € 28,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e nespola seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, pesca, susina, agrumi, ananas, fieno, timo e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e nespola.

6 mesi in botte e vasche d'acciaio.

*Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce stufato con funghi, Pesce fritto, Crostacei alla griglia, Zuppe di funghi*








### Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2020 Venica (Friuli-Venezia Giulia, Italia)


 Sauvignon Blanc


Prezzo: € 37,00


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, frutto della passione e pesca seguite da aromi di sambuco, ginestra, ananas, pera, cedro, mela, litchi, pompelmo, ortica, peperone, salvia e timo.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva spina, frutto della passione e pesca.

 5 mesi, parte in botte, parte in vasche d'acciaio.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesca saltato con funghi, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata*

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).

### Asti DOCG: Oltre 102 Milioni di Bottiglie Prodotte

Un 2021 da ricordare quello dell'Asti DOCG, che nonostante le difficoltà della situazione globale, chiude l'anno con numeri

importanti che fanno ben sperare per il futuro: oltre 102 milioni di bottiglie prodotte, con un incremento dell'11% rispetto al 2020.

La crescita a doppia a cifra ha riguardato sia il Moscato d'Asti (+10%) sia l'Asti Spumante (+12%), le bollicine aromatiche piemontesi più apprezzate nel mondo.

Lorenzo Barbero, presidente del Consorzio per la tutela dell'Asti DOCG commenta: «La chiusura dell'anno è stata molto positiva per entrambe le tipologie della nostra Denominazione. Questi numeri testimoniano la bontà del lavoro svolto insieme ai produttori del territorio e alle aziende consorziate e ci spronano a fare sempre meglio. Nel 2022 abbiamo in programma diverse iniziative sia a livello nazionale, che internazionale. In particolare, riprenderemo con forza le attività di promozione sui mercati esteri più strategici, bloccate a causa della pandemia».

Tra le novità di questo inizio anno c'è anche l'approvazione in via definitiva da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della richiesta di modifica del Disciplinary della DOCG dei vini Asti, come proposta dai consorziati. Tra le modifiche apportate, la più "visibile" è sicuramente quella che fa diventare il logo del Consorzio il marchio collettivo della Denominazione: l'immagine di San Secondo, Santo Patrono della città di Asti e figura centrale del marchio consortile, apparirà quindi anche sulle "fascette" DOCG che, per legge, devono essere applicate sulle bottiglie di Asti Spumante e Moscato d'Asti.

### Ottime Performance per la DOC Maremma Toscana

Si chiude molto positivamente il 2021 della DOC Maremma Toscana, che nell'ultimo anno ha sfiorato i 7 milioni di bottiglie superando i 51 mila ettolitri imbottigliati. «Sono contento di poter constatare che, nonostante il particolare momento storico, la Maremma sia una delle Denominazioni più dinamiche della Toscana crescendo del 16% contro una media – in generale davvero positiva – delle altre DOP Toscane del 10%, spinta dalle due tipologie principali – il Rosso e il Vermentino – seguite dal Cilieggiolo che è una peculiarità del nostro territorio» spiega Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana. «Evidentemente il mercato premia il lavoro di qualità fatto dai nostri produttori in un territorio incontaminato grazie alla vasta presenza di boschi e foreste e grazie all'assenza dell'industria dove la sostenibilità è una condizione naturale», aggiunge Mazzei.

In forte crescita il Rosso della DOC che, grazie anche all'introduzione della Riserva registra un +33% e rappresenta circa 1/3 della denominazione, un altro 30% importante, interessante anche l'aumento del 22% di un vitigno autoctono come il Cilieggiolo che consolida il quarto posto tra le tipologie più imbottigliate.

«L'orientamento della nostra Denominazione mi sembra ben delineato, i numeri lo confermano» commenta Mazzei. «Accanto al Rosso targato DOC Maremma Toscana ci stiamo sempre più affermando come terra di grandi vini bianchi grazie al Vermentino – vino di grande piacevolezza che si dimostra poter essere anche complesso e longevo – che riscontra un apprezzamento sempre maggiore dai mercati».

Si terrà quest'anno, presumibilmente in primavera, la terza edizione del Vermentino Grand Prix, kermesse dedicata proprio

all'approfondimento del vitigno e delle sue diverse interpretazioni tra i produttori della DOC. «I nostri Soci stanno lavorando bene e sono convinto che nel 2022 faremo ancora meglio – se la situazione generale ce lo consentirà – con le iniziative che abbiamo in programma, dalle Antepime di Toscana dove saremo capofila per l'evento "L'Altra Toscana" che coinvolge dieci Consorzi, agli appuntamenti fieristici internazionali, fino al Vermentino Grand Prix e a eventi studiati per il trade e per gli appassionati sul territorio nazionale», conclude Mazzei.

La vendemmia 2021 si è rivelata una delle vendemmie qualitativamente molto interessanti anche se con quantità inferiori a causa degli eventi climatici e il Consorzio, con le sue 317 Aziende associate, si prepara a portare sui mercati nazionali e internazionali vini dalle ottime potenzialità.

### Torna la Primavera del Prosecco Superiore

Torna la Primavera del Prosecco Superiore e tornano le Mostre del Vino. Questa la convinzione del Comitato Organizzatore della rassegna enogastronomica dedicata al prodotto simbolo delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio Unesco.

Gli organizzatori della Primavera del Prosecco Superiore, riuniti nei giorni scorsi per decidere come sviluppare la nuova edizione della rassegna, hanno espresso – con encomiabile entusiasmo – la volontà di ripristinare il consueto calendario di mostre del vino ed eventi da realizzarsi in presenza, per tornare a celebrare come merita il Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene DOCG nei luoghi dove nasce.

Le incognite, legate principalmente all'evolversi della situazione sanitaria, sono ancora molte: il calendario dettagliato non potrà essere definito con ampio anticipo, gli eventi dovranno essere realizzati con la massima sicurezza, probabilmente sarà inevitabile uno slittamento delle prime date (solitamente fissate nel mese di marzo) a primavera inoltrata, ma tutto questo non scoraggia i volontari: «Anzi, se mai le difficoltà ne hanno rafforzato ulteriormente l'impegno per dare vita ad una rassegna ancora più ricca – sottolinea con soddisfazione Giovanni Follador, presidente del Comitato Organizzatore – sarà un'edizione che dovrà convivere con le necessarie normative anti-Covid, ma le nuove regole ci daranno lo stimolo per ripensare gli eventi, realizzandoli con un taglio più green, dando maggiore spazio al territorio e con nuove modalità per vivere i nostri panorami unici al mondo».

Il 2022, infatti, sarà anche l'anno dei grandi festeggiamenti – a suo tempo bloccati dalla pandemia – per la nomina a Patrimonio dell'Umanità delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene: passeggiate naturalistiche, visite guidate ai principali siti culturali e avvenimenti sportivi saranno solo alcune delle proposte per scoprire e vivere un territorio davvero magico.

Confermato anche il programma Cartoline inviate dagli dei dedicato ai luoghi decantati dal poeta Andrea Zanzotto, che quest'anno si amplierà in due diversi filoni: naturalistico e culturale.

Non mancherà neppure, nel mese di giugno, il Concorso Enologico Fascetta d'Oro dedicato alla migliore produzione vitivinicola dell'area del Conegliano Valdobbiadene.

Infine, grande attenzione sarà rivolta ai turisti che torneranno a visitare l'area, con l'organizzazione di giornate immersive

inserirle nel programma di Primavera del Prosecco Superiore e promuovendo la collaborazione tra le varie mostre e gli attori del territorio.

E anche se non sarà possibile fare una programmazione degli eventi con larghissimo anticipo, i visitatori saranno costantemente aggiornati tramite il sito web e i canali social dell'evento, affinché la prossima sia veramente una "Primavera DOCG".

### I Vini d'Abruzzo Volano a Parigi

Primo appuntamento fieristico internazionale del settore che si terrà in presenza al Paris Expo Porte de Versailles, "Wine Paris & Vinexpo Paris" è molto atteso dagli operatori. Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo ha lavorato per poterci essere per la prima volta – dal 14 al 16 febbraio – con un'area collettiva che vedrà l'impegno di 13 aziende con oltre duecento referenze. In più vi sarà anche un'area tasting consortile per consentire alle cantine che non saranno presenti di far conoscere le loro novità con il Montepulciano d'Abruzzo che fa da capofila.

«Parigi è una piazza strategica, dove debuttiamo per poter intercettare gli operatori non solo del mercato francese ma anche del centro e nord Europa», spiega Valentino Di Campli presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che ha voluto fortemente questa presenza al Salone. «Dopo un 2021 che si è chiuso positivamente, con l'export che è cresciuto del 10% nei principali Paesi target per un fatturato complessivo superiore ai 205 milioni di euro, continuiamo a investire nella promozione anche all'estero. In Europa questa è la prima fiera ad andare in scena e speriamo davvero di riuscire a far incontrare di nuovo, dal vivo, la domanda e l'offerta».

La Francia non è il solo Paese su cui il Consorzio sta investendo: già da fine gennaio un'importante missione – con corner istituzionale e masterclass dedicate rispettivamente al Cerasuolo d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo Pecorino e Trebbiano d'Abruzzo – sarà protagonista dello Slow Wine Tour che toccherà le città di San Francisco, Seattle, Austin, Miami e New York. Gli USA segnano un +12% delle importazioni dei vini abruzzesi nel 2021 rispetto al 2020 e quindi ecco che a inizio febbraio si continua con un wine tasting dedicato agli operatori a Washington mentre dal 6 all'8 febbraio il Consorzio presenzierà al Winter Fancy Food che, per l'edizione 2022, si sposta a Las Vegas per intercettare i buyer della West Coast. In contemporanea – il 7 febbraio – a Miami si terranno un walk around tasting e una masterclass dedicata al Montepulciano d'Abruzzo all'interno del Simply Italian Great Wines, la stessa formula verrà riproposta dopo due giorni anche a Houston; il 9 sarà la data conclusiva di questa intensa attività Oltreoceano con un promotional lunch per operatori e media a San Francisco. «In un decennio il nostro export è cresciuto del 90%, vogliamo continuare a percorrere questa strada di valorizzazione e internazionalizzazione del nostro prodotto», conclude Di Campli.

### Pinot Grigio delle Venezie: il Primo Appuntamento è Wine Paris & Vinexpo Paris

A due anni dalla sua ultima edizione, il Consorzio DOC delle Venezie torna protagonista a Wine Paris & Vinexpo Paris, il

Global Meeting del settore vitivinicolo in programma dal 14 al 16 febbraio 2022 al Paris Expo (Porte de Versailles).

La kermesse parigina, che resiste e non rinuncia alla sua terza edizione, rappresenta per il Consorzio il primo evento promozionale del 2022 nonché l'occasione chiave per tornare a incontrare fisicamente professionisti, buyer, winelover, stampa e opinion leader da tutto il mondo. Sono infatti trascorsi ben due anni dall'ultima edizione di Wine Paris & Vinexpo Paris, che per la Denominazione – e molti suoi produttori – ha segnato l'ultima partecipazione "live" a una fiera di settore internazionale fino a ottobre 2021, con il Vinality Special Edition.

Ancora una volta lo spazio espositivo – attraverso una veste completamente nuova e ridisegnata, frutto del lavoro di re-branding dello scorso anno, che aiuterà la DOC del Nordest ad aumentare la riconoscibilità del brand nei mercati mondiali – farà da punto di raccolta ed informazione, dove sarà possibile confrontarsi sui temi più attuali della Denominazione, conoscere più da vicino diverse referenze di Pinot grigio delle Venezie e ricevere indicazioni sulla posizione delle Aziende socie presenti alla manifestazione.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa Riserva di Amarone della Valpolicella Giare Distilleria Marzadro (Trentino)

Vinaccia di Corvina, Rondinella e Molinara

Prezzo: € 40,00 - 70cl

Punteggio

Giallo ambra intenso, trasparente e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di mora, amarena, prugna, lampone, viola appassita, tabacco, cacao, miele, nocciola e vaniglia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna, amarena, cacao e miele.

Distillazione discontinua a bagnomaria. 36 mesi in botte.

## Wine Guide Parade

Novembre 2021

I migliori 15 vini recensiti nella nostra Guida e votati dai lettori di DiWineTaste

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Roero 2018, Bric Castelvej	13240
2	Barbera d'Alba Superiore Vigna Monpissano 2018, Bric Castelvej	10286
3	Roero Riserva Panera Alta 2016, Bric Castelvej	10154
4	Colline Pescaresi Pecorino 2020, La Valentina	9614
5	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Cogito A. 2020, Montecappone	9585
6	Taurasi Fusonero 2015, Villa Matilde	9560
7	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Binomio 2016, La Valentina	9373
8	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Utopia 2018, Montecappone	8654
9	Tabano 2013, Montecappone	8341
10	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt 2017, La Valentina	8218
11	Falerno del Massico Bianco Vigna Caracci 2017, Villa Matilde	8102
12	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ergo Mirizzi 2019, Montecappone	7821
13	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt 2020, La Valentina	7705
14	Greco di Tufo Daltavilla 2020, Villa Matilde	7593
15	Cogito R. 2019, Montecappone	7549