

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 236, Febbraio 2024

E Se Fosse Arrivato il Tempo di Cambiare la Viticoltura?

Ci penso da diverso tempo, molti anni, in verità. Questo pensiero è tornato di nuovo nella mia mente non appena sono iniziate a diffondersi le prime notizie relativamente alle stime della vendemmia 2023. Previsioni che, notoriamente, si sono avverate, seguite dalle comprensibili, quanto inevitabili, lamenti dei produttori un po' ovunque in Italia, non da meno, anche in altri paesi vitivinicoli europei. Le condizioni della vendemmia appena trascorsa sono state decisamente critiche rispetto agli anni passati, anche in quelli che hanno comunque generato particolare malcontento, tanto da definirla fra le più scarse degli ultimi decenni. Quando il clima e le condizioni meteorologiche avverse producono effetti negativi sulle colture, in quel caso c'è evidentemente ben poco da fare. Quando si verificano eventi di questo tipo – esattamente come tutti quelli provocati da *Madre Natura* – anche quando sono prevedibili, difficilmente è possibile porre rimedio. Se arriva la grandine, per esempio, si chiudono gli occhi e si incrociano le dita, nell'attesa che arrivi, con non poca apprensione, *la quiete dopo la tempesta*.

A ben guardare, come si può facilmente evincere dalle vicende passate, l'uomo – nell'attuare la coltivazione sistematica delle piante per i propri scopi alimentari, culturali, economici e sociali – si è sempre dovuto confrontare con gli inevitabili eventi della natura cercando di ottenere comunque il massimo. Questo, si può affermare senza timore di smentita, accade da quando l'uomo *ha inventato l'agricoltura*. In fin dei conti, si tratta di un oculato processo di selezione, e per niente naturale, nel quale l'uomo costantemente si dedica esclusivamente alla coltivazione degli esemplari più "sani", capaci di garantire un raccolto proficuo, scartando quelli poco resistenti alle malattie oppure che presentano scarsi caratteri produttivi. Basti pensare, per esempio, a quanto è stato fatto per il frumento, così come altre piante e vegetali, in tempi nemmeno così lontani. Come la vasta e importante operazione di selezione avvenuta nel 1900, operata soprattutto da Nazareno Strampelli e Francesco Todaro, che ha consentito di "creare" diversi incroci e varietà – non solo di frumento – con l'unico scopo di

migliorare la resistenza alle malattie, la migliore produttività e coltivazione.

Si diede così vita a una lunga serie di frumenti – che oggi stanno tornando "di moda" con l'evocativa classificazione di *grani antichi* – e che furono sostanzialmente il frutto di una necessità, non solo di tipo agricolo, ma anche sociale e con lo scopo di combattere la fame e la povertà. Questo processo di selezione – e non solo per il frumento – si adotta e attua continuamente per ogni pianta destinata all'agricoltura, usando anche metodi del tutto simili a quelli impiegati da Nazareno Strampelli e Francesco Todaro per la creazione di quelli che oggi chiamiamo *grani antichi*, frutto certamente dell'ingegno e dell'intelligenza dell'uomo, non certo della natura, nonostante fosse evidentemente indispensabile a questo processo. Per quanto possa suscitare il disappunto di alcuni, compresa l'incredulità di certi "puristi", quello che si fece non è altro che un miglioramento genetico, sia ricorrendo alla tecnica dell'incrocio sia mediante la *selezione genealogica* e dell'ibridazione, dando vita a varietà che – di fatto – non esistevano in natura.

Il successo fu enorme, visto che il frutto di quelle ricerche ha praticamente "popolato" i campi d'Italia destinati a frumento, sollevando gli agricoltori dalle non poche preoccupazioni degli anni precedenti in fatto di coltivazione, resistenza alle malattie e produttività. Sono sempre stato convinto che, per quanto riguarda la viticoltura e il vino, condurre un'operazione simile a quella di Nazareno Strampelli e Francesco Todaro, con lo scopo di migliorare la vite, susciterebbe un'infinita e agguerrita crociata – come spesso accade in Italia – a sostegno della sacra difesa delle sante tradizioni "perché si è sempre fatto così e così deve essere *in secula seculorum*". Eppure, i nostri saggi nonni e bisnonni – cioè quelli che hanno dato vita alle nostre intoccabili tradizioni – non ebbero alcuna difficoltà ad adottare e coltivare le nuove varietà di frumento e non solo quello. A ben pensare, la loro necessità primaria non era quella di fare crociate, piuttosto il senso pratico della sopravvivenza, dovendo scegliere fra mangiare oppure fare la fame, oltre alla desolazione di campi di frumento allettati o raccolti miseri causati dalla ruggine, con buona pace dei *grani antichi* dei loro

Sommario

E Se Fosse Arrivato il Tempo di Cambiare la Viticoltura? . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Vittoria Frappato e Romagna Sangiovese	3
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - 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

nonni.

Si dice che l'uomo abbia scarsa memoria e tenda a dimenticare in fretta – per difesa, forse per opportunità e presunzione – le vicende del passato, spesso non imparando nulla, quindi condannato a ripetere i medesimi errori. Oggi, infatti, in ambito viticolo, si assiste da anni alla strenua difesa delle “antiche” varietà di uve da vino, promosse ad autentiche guardie e baluardi dell'identità di un territorio e delle sue più antiche e sacre tradizioni. Chissà se l'umile vite, nella quiete e placida calma del vigneto, è consapevole dell'immane responsabilità che gli si attribuisce per il mantenimento e perpetuazione dell'identità di ogni territorio. Comprese quelle varietà praticamente scomparse da anni e riportate alla ribalta enologica, senza forse chiedersi il motivo per il quale i nostri nonni – cioè sempre gli stessi che hanno inventato le nostre intoccabili tradizioni – le avessero abbandonate sostituendole con altre varietà. Forse si trattava di nonni poco saggi e alquanto stolti, ignari del valore di quanto avevano in vigna, disdegnando e gettando i preziosi gioielli per sostituirli con della misera e dozzinale bigiotteria.

La memoria, dicevo. Probabilmente oggi non consideriamo mai che, alla fine del 1800 e l'inizio del 1900, si verificò un cambiamento epocale della viticoltura in Europa e che – di fatto – ha cancellato per sempre la “purezza” delle antiche varietà di uve da vino. La fillossera, infatti, provocò una devastazione senza precedenti, costringendo l'uomo a cercare in fretta una soluzione, prima che la vite europea scomparisse, e per sempre, dai vigneti. Com'è ben noto, la soluzione – ancora oggi adottata e insostituibile – fu quella di innestare apparati radicali resistenti alla fillossera alle varietà europee. La vite era salva, ma a essere *puristi fino in fondo*, come molti fanno, convinti di difendere la propria identità storica, tutte le varietà di uve coltivate oggi non sono più esattamente quelle dei tempi passati. Tranne in rarissimi casi, così rari che si possono considerare pressoché inesistenti e nei quali si verificano, condizioni ambientali sfavorevoli alla fillossera, in tutti i vigneti d'Europa si coltivano varietà “autoctone” con un apparato radicale “alieno”. Fu una scelta obbligata, necessaria e inevitabile, poiché l'alternativa era smettere di coltivare la vite. Il lodevole risultato dell'ingegno dell'uomo, certamente contro natura, la quale non avrebbe mai innestato un apparato radicale di una varietà di uva americana in una europea. L'uomo però l'ha fatto e ha vinto la guerra contro la fillossera, la quale continua comunque a vivere nei vigneti europei senza però provocare danni.

Nella scorsa vendemmia, com'è noto, il raccolto è stato severamente compromesso a causa della peronospora, una malattia della vite che generalmente si previene e cura con prodotti a base di rame, in modo particolare con il solfato di rame. Sebbene sia il rimedio utilizzato già dai nostri nonni – esattamente come lo zolfo per combattere l'oidio – quindi *tradizionale*, non si può non osservare che il rame è un metallo pesante, considerato altamente dannoso per il suolo, nonché tossico per gli organismi che vivono nel sottosuolo. La peronospora è solo un esempio e chi coltiva la vite sa bene che, oltre a questo, ogni anno è chiamato a fronteggiare e prevenire anche altre patologie, ricorrendo a trattamenti fitosanitari specifici e con impatti più o meno rilevanti per l'ambiente, il suolo e, non da ultimo, l'uomo. Gli eventi degli ultimi anni, non da meno, evidenziano il progressivo aumento dell'intensità degli effetti di certe malattie, unitamente alla diminuzione di precipitazioni piovose, dovrebbero fare riflettere sul fatto che le attuali varietà da uva non sono più adatte alle condizioni ambientali di questi tempi e, forse, lo saranno sempre meno.

La diminuzione delle precipitazioni piovose e l'innalzamento delle temperature che si verificano puntualmente negli ultimi anni, indipendentemente dalla causa – cambiamenti climatici conseguenti ai comportamenti umani o altro – sicuramente non saranno “risolti” in pochi anni, ammesso inoltre si possano risolvere. L'intensificarsi delle patologie della vite chiedono, necessariamente, interventi preventivi e fitosanitari in modalità evidentemente diverse rispetto a quanto si faceva in passato. Nel caso della peronospora, che ha provocato danni ingenti nel 2023, non è nemmeno pensabile – per coloro i quali ricorrono a questo rimedio – di intensificare la somministrazione di solfato di rame o altri prodotti specifici. A tale proposito, già dalla metà del 1800, con un forte impulso negli anni 1950, si è cercato di porre rimedio attraverso l'incrocio e l'impollinazione di varietà resistenti, unitamente alla selezione genetica, portando alla creazione delle varietà PIWI (dal tedesco *Pilzwiderstandfähig*, letteralmente “resistente ai funghi”). Può essere una strada, forse non l'unica, tuttavia concreta oltre che disponibile, e – per esperienza personale – i vini prodotti con queste varietà hanno caratteristiche sensoriali ed enologiche decisamente interessanti.

Forse è giunto il momento di pensare, per esempio, al miglioramento genetico delle *varietà moderne* – anche mediante cisgenesi e il cosiddetto *genome editing*, due tecniche attualmente non consentite dalle normative europee – così da renderle resistenti alle patologie più comuni e alla siccità. Mi riferisco, ovviamente e unicamente, al miglioramento genetico – tecnica che si impiega da anni con diversi vegetali e, come detto prima, ampiamente usato con il frumento all'inizio del secolo scorso – e non alla mutazione transgenica. In fin dei conti, la viticoltura ha già subito un cambiamento drastico ed epocale all'inizio del 1900 a causa della fillossera e si è dovuta adattare alla sua presenza, cambiando per sempre la vite nei vigneti europei, tuttavia garantendo il mantenimento della sua esistenza. Forse è arrivato al momento di compiere un nuovo *cambiamento drastico ed epocale* così da garantire la sopravvivenza e la sostenibilità della viticoltura, oltre che del vino. La selezione e il miglioramento genetico consentirebbero di avere le stesse varietà che conosciamo oggi, tuttavia capaci di resistere alle più comuni patologie e alla siccità. Questo, inoltre, avrebbe il vantaggio di limitare considerevolmente i trattamenti

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 236, Febbraio 2024

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Copyright © 2024 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

ti fitosanitari in vigna garantendo – nel contempo – uve più sane e, quindi, vini qualitativamente migliori. Oltre che suoli meno inquinati.

Antonello Biancalana

GUSTO DI VINO

Contrasti di Vittoria Frappato e Romagna Sangiovese

La Sicilia e l'Emilia-Romagna si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese con due vini e due uve che identificano fortemente i rispettivi territori.

Quando si parla di vino rosso nella parte orientale dell'Emilia-Romagna, è praticamente impossibile non ritrovarsi nel calice un Sangiovese. Quest'uva, infatti, ha un legame fortissimo con questo territorio e nel quale si coltiva da tempo immemore. Immaginando di spostarci in Sicilia e, in particolare, a Vittoria – in provincia di Ragusa – volendo parlare di vino, l'associazione più ovvia è certamente il Cerasuolo di Vittoria, tuttavia, parlando di uve, sarebbero Nero d'Avola e Frappato. Ci troviamo in due territori diversissimi, con storie e culture enologiche altrettanto diverse, non da meno, condizioni ambientali e climatiche decisamente distanti. Anche le due uve che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto sono, appunto, diverse e distanti, come facilmente rilevabile dalla valutazione sensoriale dei rispettivi vini. Entrambe le uve sono accomunate da un'origine incerta, e – con il tempo – si sono fatte diverse supposizioni che, ancora oggi, non trovano piena conferma.

L'Emilia-Romagna e la Sicilia sono regioni che vantano un'ampia superficie destinata alle attività agricole, non da meno, alla viticoltura. Nei vigneti di queste due regioni troviamo infatti una ricca varietà di uve, sia autoctone sia alloctone di origine francese. Questa diversità, non da meno, ha inoltre portato alla definizione di molte zone a Denominazione d'Origine – in entrambe le regioni se ne contano più di venti – nelle quali si producono vini sia con uve autoctone sia uve cosiddette "internazionali". Questo mese metteremo a confronto due vini prodotti in territori a Denominazione d'Origine Controllata di Sicilia ed Emilia-Romagna, prodotti con uve che – certamente – sono fra le più significative e rappresentative nelle rispettive regioni. Metteremo a confronto, infatti, il Frappato prodotto a Vittoria e il Sangiovese di Romagna, uve e territori capaci di conferire ai rispettivi vini carattere e personalità, con qualità sensoriali ed enologiche comunque distinte e diverse, perfette per le finalità di contrasto della nostra degustazione.

Vittoria Frappato

Vittoria – in provincia di Ragusa, nella parte meridionale della Sicilia – è l'unico territorio vitivinicolo della regione

a potere vantare il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, attribuito al vino Cerasuolo di Vittoria. Questo importante vino rosso siciliano si produce principalmente con l'uva Nero d'Avola e la restante quota di Frappato, la varietà che prenderemo in esame nella degustazione di questo mese. Nel medesimo territorio – che si estende nei territori appartenenti alle provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania – è definito anche il territorio a Denominazione d'Origine Controllata Vittoria, nel quale è prevista la produzione di vini bianchi e rossi, anche monovarietali. Come nel caso del vino che prendiamo in esame nella degustazione di questo mese – Vittoria Frappato – per il quale, il relativo disciplinare di produzione, esattamente come per la maggioranza dei vini "monovarietali" DOC, è prodotto con almeno l'85% di questa varietà.

Il Frappato è un'uva di importante interesse enologico e sensoriale, capace di conferire personalità e riconoscibilità ai propri vini. Di antichissime origini e, nonostante si consideri una varietà autoctona della Sicilia, più precisamente di Vittoria, si ritiene in realtà originario della penisola iberica. Il Frappato, nell'ambito della Sicilia, ha comunque una diffusione piuttosto limitata, prevalentemente nelle provincie di Ragusa e Siracusa, in modo particolare nel territorio di Vittoria. Il carattere dei vini prodotti con il Frappato è spiccatamente *fruttato*, in particolare frutti a polpa rossa, di piacevole freschezza ed eleganza, spesso caratterizzati dal profumo speziato del pepe nero. Con lo scopo di favorire l'espressione fresca e fruttata del Frappato, i produttori tendono generalmente a vinificarlo in contenitori inerti, mentre quando è unito ad altre varietà – come nel caso del Nero d'Avola della produzione del Cerasuolo di Vittoria – la maturazione in legno risulta essere più frequente.

Romagna Sangiovese

Quando si parla dei vini rossi di Romagna – la parte orientale della regione – il riferimento primario è indiscutibilmente il Sangiovese. Questa celeberrima varietà a bacca rossa, fra le più coltivate e diffuse in Italia, soprattutto nel Centro, identifica in modo netto e deciso anche questa terra e da lunghissimo tempo. Non è un caso, infatti, se fra le tante teorie e leggende legate all'origine dell'uva Sangiovese, una riconduce appunto alla Romagna e, in particolare, a Santarcangelo, più precisamente, nel vicino Monte Giove o *Colli Jovis* e dal quale, la leggenda narra, prenderebbe il nome. Oggi, in realtà, grazie a specifiche ricerche genetiche condotte su quest'uva, si ritiene che il Sangiovese derivi in realtà da alcune varietà del meridione d'Italia e che, da lungo tempo, ha trovato nell'appennino tosco-romagnolo il suo ambiente ideale e identificativo. Sarà infatti in questo territorio che assumerà il suo nome: nel versante toscano diviene noto come *Sangioveseto*, mentre in Romagna è conosciuto come *uva sanzuvesa*, più propriamente, Sangiovese.

Il Sangiovese in Romagna è uva di primaria importanza enologica, con una storia lunga e consolidata, tanto da essere fra le prime a ottenere, in questa terra, il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata. Nel 1967, infatti, si istituisce il Sangiovese di Romagna DOC, nome con il quale sarà conosciuto e apprezzato fino al 2011, quando la deno-

minazione diviene parte della più “generica” Romagna DOC. Nello specifico, il Romagna Sangiovese può essere prodotto in determinati territori delle provincie di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna. Con lo scopo di valorizzare le espressioni del Sangiovese in questo vasto territorio – così come di altre varietà – la denominazione Romagna prevede inoltre le seguenti sottozone: Bertinoro, Brisighella, Castrocaro e Terra del Sole, Cesena, Longiano, Marzeno, Meldola, Modigliana, Oriolo, Predappio, San Vicinio e Serra. Il Romagna Sangiovese, del quale è previsto anche lo stile “riserva”, è sovente vinificato in legno, tecnica che risulta essere maggiormente impiegata rispetto all’uso di contenitori inerti, come la vasca d’acciaio.

La Degustazione

La nostra degustazione per contrasto si concentrerà sullo studio delle qualità specifiche del Vittoria Frappato e Romagna Sangiovese, pertanto, nello scegliere le bottiglie dei vini che verseremo nei calici, faremo attenzione alle loro modalità di produzione. Nello specifico, si reperiranno vini prodotti esclusivamente con fermentazione e maturazione in contenitori inerti, preferibilmente la vasca d’acciaio. Come spesso accade con i vini a Denominazione d’Origine Controllata che prevedono l’indicazione della varietà in etichetta, faremo attenzione alla composizione poiché, sia il Vittoria Frappato sia il Romagna Sangiovese, consentono l’impiego di una quota di altre varietà oltre a quella primaria. Poiché lo scopo primario della nostra degustazione per contrasto è quella di comprendere e rilevare le differenze specifiche di Frappato e Sangiovese, le rispettive bottiglie appartengono alla vendemmia più recente. I due vini sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 17° C.

Possiamo ora versare i due vini nei loro calici e dare inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, iniziando dal Vittoria Frappato. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e – osservando la base – valutiamo il colore. Il vino siciliano si presenta alla vista con una tonalità rosso rubino brillante e, ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza moderata. Osserviamo ora il vino verso l’apertura del calice, dove lo spessore si fa più



Il colore del Romagna Sangiovese

sottile, valutando quindi la sfumatura. Anche in questo caso si osserva un colore rosso rubino brillante. Passiamo ora alla valutazione del Romagna Sangiovese, quindi, inclinando il calice sopra la superficie bianca, valutiamo il colore osservando il vino alla base. Si rileva un colore rosso rubino brillante, con una trasparenza moderata, generalmente inferiore a quella del Vittoria Frappato. Osservando la sfumatura del vino – verso l’apertura del calice – si conferma il colore base rosso rubino.

I profili olfattivi di Vittoria Frappato e Romagna Sangiovese, quando vinificati in contenitori inerti, si fanno apprezzare per i piacevoli profumi di frutti a polpa rossa e nera, oltre che di fiori. I riconoscimenti, nonostante possano condividere profumi comuni, si sviluppano ed esprimono con qualità e intensità del tutto diverse. Inoltre, il Frappato può sviluppare un certo profilo speziato – del tutto assente nei vini prodotti con Sangiovese – e nel quale si riconosce il pepe nero. I vini prodotti con Frappato, in particolare, quelli della denominazione Vittoria, si fanno riconoscere al naso per i loro profumi di ciliegia, fragola e lampone, oltre alla piacevole sensazione floreale che ricorda la rosa e il ciclamino. Come già detto, nei vini prodotti con quest’uva, molto spesso si percepisce un carattere speziato e che ricorda direttamente il pepe nero. I vini prodotti con il Sangiovese, in questo caso, quelli della denominazione Romagna, si fanno apprezzare per i piacevoli profumi di amarena, prugna, lampone e mirtillo, mentre per i profumi che riconducono al mondo dei fiori, spicca la violetta, la rosa e il geranio.

Riprendiamo la degustazione dei nostri vini procedendo con la valutazione dei rispettivi profili olfattivi. Il primo vino che prendiamo in esame – come nella prima fase – è il Vittoria Frappato. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l’apertura del vino siciliano. Dal calice possiamo percepire, netti e intensi, profumi di ciliegia, fragola e lampone seguiti dall’inconfondibile profumo floreale della rosa. Roteiamo ora il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo di questo vino si completa con mirtillo e mora, oltre ai profumi di ciclamino e, spesso, il pepe nero. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Romagna Sangiovese e procediamo all’analisi della sua apertura. Dal calice percepiamo, netti e intensi, i profumi di amarena, prugna e violetta, tre sensazioni che contraddistinguono molto spesso i vini prodotti con Sangiovese. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo del vino si completa con mirtillo, lampone, fragola e il profumo floreale della rosa.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Vittoria Frappato. Procediamo con la valutazione del suo attacco, cioè le sensazioni identificative e primarie che si percepiscono in bocca al primo sorso. Il vino si fa riconoscere per la moderata astringenza, ben sostenuta da piacevole freschezza conferita dall’acidità, entrambe equilibrate dall’effetto dell’alcol e dalla piacevole morbidezza. Il corpo del Vittoria Frappato è buono, tuttavia è la freschezza a caratterizzare il vino. Passiamo ora all’esame del profilo gustativo del Romagna Sangiovese, quindi prendiamo il primo sorso così da valutare il suo attacco. La prima sensazione che percepiamo in bocca è la moderata astringenza – in genere più intensa rispetto al Frappato – che trova subito equilibrio grazie all’effetto

dell'alcol. Oltre al buon corpo, in bocca si percepisce inoltre una piacevole freschezza, qualità che nel Sangiovese è spesso in evidenza quando è vinificato in contenitori inerti.

Procediamo con l'ultima fase della degustazione di questo mese, quindi valutiamo le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la cosiddetta *persistenza gusto-olfattiva*. Il finale del Vittoria Frappato è persistente e in bocca si continuano a percepire nettamente i sapori di ciliegia, fragola e lampone, oltre alla moderata astringenza che si unisce alla freschezza del vino. Anche il finale del Romagna Sangiovese è persistente, lasciando in bocca la sensazione di moderata astringenza – generalmente più accentuata rispetto al Frappato – oltre al buon corpo e alla tipica sensazione di freschezza. In bocca si continuano a percepire i sapori di amarena, prugna e mirtillo, spesso anche il lampone. Si confronti la differenza dell'effetto dell'astringenza e della freschezza che i due vini lasciano in bocca nella fase conclusiva. Infine, ponendo i calici vicini, effettuiamo l'ultima olfazione – prima il Vittoria Frappato e poi il Romagna Sangiovese – la quale consente ulteriormente di evidenziare e comprendere le differenze dei rispettivi profili olfattivi.

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



Vermentino di Gallura Superiore Sciala 2022
Surrau (Sardegna, Italia)

🍷 Vermentino

Prezzo: € 21,00

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, ginestra, susina, ananas, pompelmo, nespola, mandarino, mandorla e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

📅 4 mesi in vasche d'acciaio.

🍴 *Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca stufata, Zuppe di legumi, Zuppe di funghi*



Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva
Montidimola 2021
Surrau (Sardegna, Italia)

🍷 Vermentino

Prezzo: € 32,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

👁️ Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e pesca seguite da aromi di biancospino, mango, ananas, cedro, pera, pompelmo, capper, timo, mandorla, minerale e un accenno di vaniglia.

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

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

📅 Parte del vino è fermentato in botte. 6 mesi in botte e vasche di cemento, 12 mesi in bottiglia.

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



Bacco 2021
Siddura (Sardegna, Italia)

Carignano

Prezzo: € 23,00

Punteggio ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, garofano, mora, corbezzolo, carruba, mirto, ginepro, rosmarino e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

12 mesi in botte.

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



Moscato di Sardegna Passito Nuali 2021
Siddura (Sardegna, Italia)

Moscato Bianco

Prezzo: € 22,95 - 375ml

Punteggio ★

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva, albicocca secca e dattero seguite da aromi di fico secco, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, litchi, scorza d'agrumi, lavanda, miele, canditi, timo e smalto.

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

Finale persistente con ricordi di uva, albicocca secca e dattero.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Crostate di frutta secca e confettura, Pasticceria secca, Formaggi piccanti



Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Blancs
NumeroZero
Muratori (Lombardia, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 29,00

Punteggio ★

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

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, pera e acacia seguite da aromi di biancospino, cedro, mela, nespola, pesca, nocciola e lievito.

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

Finale persistente con ricordi di banana, pera e cedro.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

Pasta e risotto con crostacei e pesce, Crostacei saltati, Pesce saltato, Latticini, Sformati di verdure



Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Noirs Cisiolo Muratori (Lombardia, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 29,00

Punteggio

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

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, pompelmo rosa e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, mandarino, lampone, ananas, mela, pralina, miele e nocciola.

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

Finale persistente con ricordi di susina, pompelmo rosa e mandarino.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 18 mesi.

Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Zuppe di pesce, Pesce saltato



Aglianico del Vulture La Firma 2016 Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 36,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

Almeno 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Il Sigillo 2016 Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 39,90

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

Almeno 24 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



**Franciacorta Rosé Brut Opera
Bonfadini (Lombardia, Italia)**

Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio

Rosa tenue intenso e sfumature rosa tenue, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di ciclamino, corbezzolo, mandarino, fragola, mela, susina, pompelmo rosa e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e corbezzolo.

Parte del Pinot Nero è fermentato e maturato per 7 mesi in barrique. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

Pasta con carne, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi, Zuppe di legumi, Latticini



**Franciacorta Nature Veritas
Bonfadini (Lombardia, Italia)**

Chardonnay (90%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 23,50

Punteggio

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

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, banana, pompelmo, burro, pralina, miele e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e miele.

Una parte dello Chardonnay fermenta e matura in barrique per 7 mesi. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Zuppe di pesce, Pesce saltato

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.

DOC Delle Venezie: 2023 Positivo nel Segno della Stabilità

A chiusura di un anno caratterizzato da difficoltà per il settore vitivinicolo nazionale, che ha visto cali generalizzati di volumi e fatturati, la denominazione di origine Delle Venezie – la seconda più estesa in Italia e caposaldo del Sistema Pinot grigio del Nordest che riunisce gli operatori della filiera produttiva di Pinot grigio di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento – mette in archivio il 2023 nel segno della positività.

Un bilancio incoraggiante in un anno evidentemente complicato, con quasi 5 milioni di bottiglie in più sul mercato rispetto all'anno precedente, per un totale di 1.661.384 ettolitri imbottigliati nell'anno solare (fonte Triveneta Certificazioni).

Da un'analisi degli andamenti annuali rilevati dal 2018, primo anno di completa attività della denominazione d'origine, si conferma il trend che vede puntualmente superati gli 1,6 milioni di ettolitri imbottigliati, in grado di resistere alle complesse situazioni di mercato causate dalla pandemia e dalla situazione geopolitica internazionale, confermando saldamente la DOC Delle Venezie la seconda denominazione d'origine italiana per volumi.

Nel quadro generale, si rileva anche una minore disponibilità di vino ottenuto nelle precedenti annate – pari a -7% rispetto alla rilevazione al 1° gennaio 2023, che vale poco più di un mese di imbottigliamento – trend che va di pari passo con l'inizio degli imbottigliamenti della nuova stagione produttiva, testimoniato dall'utilizzo, a fine dicembre 2023, di 83.588 ettolitri di vino ottenuto dalla corrente campagna.

Oltre a mettere in luce risultati importanti che riflettono l'ottimo lavoro svolto dal Cda del Consorzio di tutela nelle scelte

di gestione, il 2024 apre un nuovo capitolo per la DOC Delle Venezie, a partire dalla recente nomina del nuovo direttore del Consorzio Stefano Sequino, che ha già reso noti i principali obiettivi dei prossimi mesi: promuovere la collegialità e rafforzare le politiche di gestione dell'offerta del Pinot grigio Delle Venezie, insistere sulla valorizzazione internazionale della DOC e, non meno importante, fidelizzare il mercato domestico.

Con oltre 27 mila ettari di vigneto potenzialmente rivendicabili, la DOC Delle Venezie rappresenta oggi una garanzia di stabilità del Nordest, essendo chiamata a gestire, oltre al proprio potenziale, anche i quantitativi riclassificati da parte delle altre denominazioni di origine territoriali. «Garantiamo un importante equilibrio di sistema delle denominazioni di origine del Triveneto a produzione di Pinot grigio – afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Albino Armani e continua – Rappresentiamo un valido sostegno in termini di posizionamento internazionale e qualità, anche grazie alla garanzia di tracciabilità attestata da Triveneta Certificazioni e dal contrassegno di Stato su tutte le bottiglie in commercio». Per questo, chiude il direttore Stefano Sequino, «sarà importante rafforzare le misure di governo dell'offerta utili per supportare la filiera e monitorare i volumi nonché le attività di promozione, anche sul mercato interno, con l'obiettivo di sostenere visibilità, identità territoriale e il massimo riconoscimento da parte dei consumatori. L'obiettivo, sul fronte della promozione – ha proseguito Sequino – è consolidare i mercati maturi, come Stati Uniti, UK, Germania e Canada ma anche raggiungere e sollecitare i mercati emergenti».

Il Consorzio è infatti pronto a ripartire con le attività promozionali e informative volte a rafforzare la presenza nei mercati e ad aumentare sempre più il valore identitario della denominazione in termini di qualità, cultura e territorio. Oltre a partecipare alle principali fiere di settore, a iniziare da Wine Paris & Vinexpo, ProWein e Vinitaly, la DOC Delle Venezie ha puntato i riflettori anche in Asia sud-orientale, con l'obiettivo di sviluppare nuovi network con il pubblico specializzato di buyer, stampa e professionisti del settore. Il Consorzio inoltre è oggi testimone di un percorso di crescita della percezione qualitativa della denominazione di origine Delle Venezie e di una sempre maggiore fidelizzazione dei partner commerciali esteri, che continuano a scegliere e a sostenere la sua unicità.

Anteprima l'Altra Toscana 2024

L'Altra Toscana del vino ancora unita nel presentare le nuove annate a giornalisti e operatori del settore. Nella giornata del 19 febbraio si terrà – a Palazzo degli Affari a Firenze – la degustazione dei vini delle DOP e IGP: Maremma Toscana, Montecucco e Montecucco Sangiovese, Orcia, Cortona, Valdarno di Sopra, Terre di Pisa, Chianti Rufina, Terre di Casole, Grance Senesi, Montescudaio, Suvereto, Val di Cornia e Rosso della Val di Cornia, Carmignano, Barco Reale di Carmignano e Vin Santo di Carmignano e Toscana. L'evento è promosso dall'Associazione L'Altra Toscana che raggruppa quattordici Consorzi per un totale di imbottigliato che corrisponde al 40% dell'intera produzione toscana.

Protagonisti della giornata del 19 saranno tutti questi territori più "nascosti", dove la vite si coltiva da secoli e dove, accanto agli storici produttori locali, nomi blasonati dell'enologia ita-

liana portano nei calici qualità e identità, incuriosendo sempre più gli appassionati e il mercato. Nelle prime edizioni sono state degustate oltre 300 etichette e anche per quest'anno saranno proposti percorsi tematici – con diversi focus – per facilitare l'assaggio.

«Con la strategia dell'unione – che si è rivelata vincente nelle passate edizioni di questa Anteprima – vogliamo far emergere, in tutto il loro valore, le innumerevoli diversità che ci caratterizzano» – spiega Francesco Mazzei alla guida della Associazione L'Altra Toscana e presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana – «L'obiettivo è proprio quello di promuovere territori e vini contraddistinti da punte di qualità sempre più alte che vanno ad arricchire l'offerta vinicola di una delle regioni enologiche più affermate, che ha molto ancora da svelare.»

La regia de L'Altra Toscana è stata affidata anche quest'anno a Scaramuzzi Team, con sede a Firenze, che vanta una grande esperienza nell'organizzazione di eventi con un focus particolare nel settore del vino.

Come di consueto la Settimana delle "Anteprime di Toscana" verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2024 è in programma il 14 febbraio a Firenze.

Ruchè: Uniti Si Vince

In un anno di riflessione per la denominazione, le aziende dell'Associazione Produttori Ruchè di Castagnole Monferrato proseguono unite e crescono sul mercato. Nuovi progetti salutano l'arrivo del 2024 per l'Associazione, che chiude il 2023 con un bilancio positivo. In attesa dei dati ufficiali, i soci esprimono soddisfazione per un anno che per loro si chiude con una crescita in valore di circa il 30%.

La produzione totale della denominazione nel 2023 si è attestata su circa un milione di bottiglie, in leggero calo rispetto al 2022 a causa della congiuntura economica che ha portato l'intero comparto del vino a un rallentamento. Di queste, le aziende dell'Associazione ne producono circa 700.000, con un'alta rappresentatività dunque sul totale.

E se il bilancio del lavoro è positivo, i produttori non si fermano. L'anno appena concluso ha visto molti investimenti sul territorio in diverse direzioni: sviluppo dell'enoturismo, riduzione dell'impatto ambientale con soluzioni innovative, ristrutturazione delle aziende per incrementare accoglienza e sostenibilità.

E, sotto la guida del presidente Franco Cavallero, si preparano nuovi progetti. Accanto alla consolidata Festa del Ruchè di Castagnole Monferrato, in programma a maggio, la novità sarà "Anteprima Ruchè", evento itinerante che porterà le aziende della denominazione nelle principali città italiane.

«Il nuovo evento avrà l'obiettivo di fare conoscere il Ruchè a un pubblico nuovo ma anche, e soprattutto, di presentare i volti dei produttori che, ogni giorno, lavorano e investono seriamente su un vino straordinario e contemporaneo», afferma il presidente Franco Cavallero.

Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: Trenta Anni di Promozione del Vino

È tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima DOCG d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che con il 2024 tocca il traguardo dei trenta anni e rilancia con un nuovo format che prevede, oltre alla degustazione ai desk di assaggio, anche quattro momenti di approfondimento su altrettanti temi legati alla Denominazione. Era il 1994 quando per la prima volta furono invitati a Montepulciano alcuni giornalisti del settore e operatori per presentare le nuove annate. Da quel momento l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano è diventato un modello di promozione del vino italiano. Quest'anno appuntamento in Fortezza a Montepulciano da sabato 10 a lunedì 12 febbraio con i produttori pronti a far conoscere le nuove annate in commercio dal 2024: il Vino Nobile 2021 e la Riserva 2020. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia. «Il vino italiano sta attraversando molte sfide, soprattutto in ambito internazionale, ma non dobbiamo dimenticarci del mercato interno. Nel 2023 a Montepulciano abbiamo avuto un record di presenze turistiche e di conseguenza una forte crescita di consumo interno del nostro vino, oltre che di visite in cantina con l'enoturismo che si conferma traino per tutto il territorio, per questo eventi come l'Anteprima devono essere ripensati come motore dell'economia locale ed è per questo che abbiamo voluto coinvolgere le attività del territorio, ma soprattutto ripensare con un nuovo format l'iniziativa», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente sabato 10 febbraio con le tre giornate destinate a pubblico e operatori che si concluderanno con lunedì 12 febbraio. Sabato nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre domenica e lunedì dalle 12 alle 19. In questi giorni come detto, oltre alla degustazione al banco dei produttori, sono in programma quattro masterclass tematiche gratuite, ma su prenotazione. La prima è in programma per sabato 10 febbraio alle ore 15 a cura di Fisar, delegazione Valdichiana, con Nicola Masiello. Domenica 11 febbraio alle ore 15 sarà Ais Toscana con il suo presidente Cristiano Cini a proporre una masterclass. Lunedì 12 febbraio alle ore 14.30 sarà la volta di Onav con Andrea Frassinetti e alle 17 Fis Toscana con Paolo Cepollaro. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, sono consultabili sul portale ufficiale www.anteprimavinonobile.it con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione. La giornata di sabato 17 febbraio invece sarà aperta solo alla stampa accreditata con la proclamazione delle stelle (il rating all'annata con un giudizio da 1 a 5 stelle) per la vendemmia 2021 in commercio da quest'anno.

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano e le vetrine dei negozi parteciperanno al concorso "Belle Vetrine" con allestimenti a tema vino.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come di consueto nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2024 – giornata dedicata agli addetti ai lavori e alla stampa di settore – è in programma il 14 febbraio presso la sede fiorentina della Camera di Commercio.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti





La Grappa Invecchiata Cantine del Notaio (Basilicata)


 Vinaccia di Aglianico


Prezzo: € 42,00 - 700ml


Punteggio  ☆

 Giallo ambra brillante, limpida.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di amarena, prugna secca, mora, mirtillo, nocciola, liquirizia, vaniglia, miele, fico secco, cacao e caramello con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.


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

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


 Distillazione discontinua a bagnomaria. Maturazione in barrique per 30 mesi.





B-Rum 2021
Berolà (Campania)


 Succo di Canna da Zucchero Fermentato


Prezzo: € 67,00 - 50cl


Punteggio 

 Limpido, cristallino e incolore.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di zucchero, mou, vaniglia, caramello, nocciola e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di melassa di zucchero, mou e vaniglia.

 Affinamento in vasche d'acciaio per almeno 6 mesi.

Wine Guide Parade

Novembre 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Valpolicella Ripasso Classico Superiore La Cengia 2020, Begali	14252
2	Fiano di Avellino 2022, Torricino	13979
3	Minutolo Almaditria 2022, Upal	11975
4	Colli di Parma Sauvignon Spumante Brut 2022, Carra di Casatico	11947
5	Malvasia e Moscato Frizzante 2022, Carra di Casatico	11301
6	Locorotondo Superiore Cinqueò Almaditria 2021, Upal	10958
7	Greco di Tufo Riserva Raone 2021, Torricino	10376
8	Falanghina 2022, Torricino	10239
9	Eden 2017, Carra di Casatico	10166
10	Greco di Tufo 2022, Torricino	10153
11	Taurasi Cevotiempo 2019, Torricino	10086
12	Amarone della Valpolicella Classico Riserva Monte Ca' Bianca 2017, Begali	9972
13	Sturnio Rosato 2022, Upal	9705
14	Prima Valle Brut, Upal	9558
15	Arcòl 2017, Carra di Casatico	9465