

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 238, Aprile 2024

L'Australia fra la Crisi dei Vini Rossi e l'Espianto dei Vigneti

Tempi duri per il vino, soprattutto per quello rosso. Un periodo decisamente difficile in senso generale – da qualche tempo, infatti, è diminuito il consenso dei consumatori – in modo particolare per quelli australiani. Terra di grandi vini, l'Australia è famosa nel mondo soprattutto per i suoi rossi, nonostante, nella grande terra dei canguri, si producano anche altri stili di vini. Sono i rossi, tuttavia, a imporsi principalmente nelle preferenze dei consumatori, sia nel mercato interno sia in quello dell'esportazione. Nella terra dei canguri – infatti – la maggior parte dei vigneti è principalmente dedicata alle varietà rosse Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot che, insieme, rappresentano la quota più importante della produzione enologica. Fra i bianchi, lo Chardonnay è la varietà che riscontra il principale interesse dei viticoltori. La gloria indiscussa dell'Australia è il Syrah, qui e altrove conosciuto come *Shiraz* ed è in questo modo che è indicato nelle etichette delle bottiglie australiane.

Nel mondo del vino, e non solo quello australiano, si registra da tempo un fenomeno preoccupante e che rappresenta un serio ostacolo per i produttori, chiamati a confrontarsi con un problema che, a quanto pare, non si era mai verificato in modo così importante. È noto, infatti, che molte cantine si trovano a dovere gestire un eccesso di vino invenduto che, oltre a occupare prezioso spazio logistico, grava anche sui bilanci aziendali. La situazione diviene ancor più critica con l'arrivo della nuova vendemmia, condizione che *costringe* a raccogliere l'uva per produrre nuovo vino, il quale necessita di spazio per l'immagazzinamento, aumentando quindi i costi che inevitabilmente gravano ulteriormente sul mancato profitto dell'annata precedente. In accordo a quanto diffuso dall'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino (OIV), nel 2023 la produzione complessiva ha superato la domanda reale di mercato del +10%. Vino invenduto, quindi, che resta giacente nelle cantine dei produttori.

Questa condizione ha determinato un calo complessivo dei prezzi, mettendo quindi a rischio i profitti dei produttori e, pertanto, la loro stessa "sopravvivenza". A quanto pare, questa

condizione è diventata estremamente grave in Australia, dove i produttori stanno subendo da qualche anno le conseguenze della decisione del governo cinese di imporre dazi elevatissimi sul vino australiano. Com'è noto – infatti – si tratta di una decisione introdotta dal governo cinese lo scorso marzo 2020 come conseguenza di una "crisi diplomatica" con l'Australia a causa delle vicende legate alla pandemia da Covid-19. Questo provvedimento, inevitabilmente, ha fatto letteralmente scomparire il vino australiano dal mercato cinese. Secondo le stime economiche, il valore dell'esportazione del vino australiano verso la Cina – che per l'Australia rappresenta il mercato principale – ha subito un crollo drastico, passando da 662 milioni di dollari ad appena 6,6 milioni dello scorso anno.

L'Australia si è trovata quindi ad affrontare un enorme eccesso di giacenze, mettendo in crisi l'intero comparto enologico. I produttori australiani hanno cercato nuovi mercati in Europa e in America, tuttavia, l'attuale tendenza al ribasso dei consumi in queste aree del mondo, non ha consentito loro di fronteggiare, almeno in parte, questa crisi. A questo si deve poi aggiungere che in Australia – esattamente come altrove – il consumo interno di vino è diminuito. Secondo le stime rilasciate dal governo, lo scorso luglio 2023, nelle cantine australiane, erano giacenti più di due miliardi di litri di vino, equivalente a circa due anni di produzione. Una quantità enorme che ha costretto i produttori australiani a svendere il vino in eccesso alle catene di supermercati *discount*. Se si aggiunge, inoltre, che i costi di fertilizzanti e carburanti per i macchinari agricoli sono nel frattempo aumentati, oltre al calo drastico del prezzo delle uve e dei vini, la viticoltura in Australia si sta trasformando in un'attività poco redditizia.

Le conseguenze di tutte queste particolari condizioni sono decisamente gravi sul futuro della viticoltura ed enologia in Australia, tanto che moltissimi produttori – in questo periodo – stanno procedendo con l'estirpazione dei vigneti. I viticoltori, non ritenendo più redditizie né la coltivazione della vite né la produzione del vino, stanno convertendo i propri terreni ad altre colture. Si tratta di un danno enorme, soprat-

Sommario

L'Australia fra la Crisi dei Vini Rossi e l'Espianto dei Vigneti	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Friuli Colli Orientali Sauvignon e Molise Falanghina	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

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

tutto se si pensa che questo *triste destino* è riservato anche a vigneti in piena produzione, quindi con oltre dieci anni di vita, compresa l'estirpazione di vigneti avviati diverse decine di anni fa. Una misura drastica e infausta – molti ricorderanno – adottata recentemente anche in Francia, in particolare, a Bordeaux, causata esattamente per lo stesso motivo: la minore richiesta di mercato e il calo dei consumi. A quanto pare, però la situazione in Australia è decisamente più critica.

In accordo a recenti stime, si ritiene che, per riequilibrare l'eccesso determinato dalle enormi scorte di vino nelle cantine australiane, sia necessario estirpare 20.000 ettari di vigneti. Una superficie colossale, quindi. Francia e Australia non sono ovviamente le uniche a trovarsi in questa situazione, poiché la questione delle eccedenze di vino giacente in cantina è un problema che si riscontra praticamente in ogni paese vitivinicolo del mondo. Compresa la California, dove – a quanto pare – stanno cercando di gestire quello che è stato definito come “il peggiore squilibrio fra domanda e offerta degli ultimi trenta anni”. Il governo australiano sta cercando da tempo una soluzione alla crisi che sta colpendo il settore vitivinicolo del paese, tuttavia non sembrano esserci soluzioni semplici a quello che è – a tutti gli effetti – un problema decisamente grave e complesso. Una delle soluzioni alle quali si sta lavorando è quella di ristabilire i rapporti commerciali con la Cina, un lavoro diplomatico fra istituzioni e governi, auspicata da molti.

A quanto pare – infatti – sembrerebbe che la Cina sia disposta a rimuovere l'elevatissimo dazio imposto sui vini australiani, una misura che potrebbe verificarsi entro alcuni mesi. Lo scorso ottobre il governo cinese si è infatti reso disponibile a rivalutare l'imposizione dei dazi, un'operazione che consentirebbe all'Australia di riprendere l'esportazione del vino – e altri prodotti – verso la Cina. Ciò significherebbe la ripresa dei rapporti commerciali, considerando, non da meno, che la Cina rappresenta per l'Australia uno dei primari mercati di riferimento. Si stima, infatti, che un terzo delle esportazioni australiane siano dirette verso la Cina e, con l'auspicata abolizione dei dazi, il settore vitivinicolo potrebbe, quanto meno, sperare in un'importante ripresa. Il provvedimento favorirebbe lo smaltimento di parte dell'enorme eccesso di produzione e che attualmente grava sulle cantine australiane, tuttavia non quello del vino di *pronto consumo* e che difficilmente potrà essere commercializzato, se non a prezzi irrisori.

A prescindere dalle decisioni e le azioni diplomatiche fra i

due governi, qualora la Cina decidesse di rimuovere i pesantissimi dazi imposti sul vino australiano, è comunque piuttosto improbabile che il mercato e la produzione del vino in Australia possa tornare ai livelli precedenti il 2020. L'Australia – esattamente come sta attualmente accadendo in qualunque altro paese vitivinicolo del mondo – dovrà inevitabilmente confrontarsi con la revisione dei livelli di produzione. Il consumo del vino è cambiato, anzi, è diminuito, con un impatto significativo nelle economie enologiche di tutti i paesi produttori. Inoltre, questo è particolarmente cruciale per l'Australia, considerando la prevalente produzione di vino rosso del paese, uno stile che – in tempi recenti – sta progressivamente perdendo il favore dei consumatori. Il mondo del vino sta cambiando e non si tratta di un fenomeno legato alla semplice preferenza di stili rispetto ad altri: questo accade da sempre e si ripete ciclicamente. Inoltre, il fatto di avere in cantina eccedenze di vini invenduti – e non solo in Australia – di certo non aiuta a fare previsioni per le annate successive, oltre a rendere critica la gestione di quella corrente.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Friuli Colli Orientali Sauvignon e Molise Falanghina

Il Sauvignon Blanc, fra le uve alloctone più famose e che in Friuli-Venezia Giulia è presente in diverse denominazioni, a confronto con la Falanghina nell'espressione enologica del Molise.

La degustazione dei vini prodotti con le cosiddette *uve internazionali* – meglio definibili come *alloctone* – rappresenta sempre un esercizio didattico molto interessante. Queste varietà, per la maggior parte originarie della Francia, sono state infatti introdotte dall'uomo in qualunque paese del mondo dove si produce vino. I vini prodotti con queste uve, soprattutto in passato, sono sempre stati “accusati” di presunta omologazione enologica, colpevoli di creare vini uguali e prevedibili. In realtà, la responsabilità è da attribuire principalmente ai produttori, i quali cercavano in modo palese, spesso maldestro, di riprodurre nella propria cantina le espressioni che avevano reso celebri quelle uve nella loro terra di origine. Sebbene sia innegabile che queste varietà sono palesemente riconoscibili nei loro vini – indipendentemente dal territorio di produzione – con il tempo si è cercato di interpretare in modo più corretto la loro coltivazione e vinificazione in relazione alle caratteristiche ambientali di ogni luogo.

Vini da Sauvignon Blanc e Chardonnay, prodotti rispettivamente nella Valle della Loira e in Borgogna – Francia, ovviamente – non potranno mai essere uguali a vini prodotti con le stesse uve in altri luoghi del mondo. Fra le varietà alloctone, una di quelle che si riconosce più facilmente nei vini – da sola

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 238, Aprile 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 ❖

o unità ad altre uve – è il Sauvignon Blanc. Con i suoi profumi tendenzialmente erbacei, ma anche di prorompente aromaticità di frutti, soprattutto esotici, il Sauvignon Blanc riesce comunque a dare il meglio di sé in luoghi non eccessivamente caldi. Non è un caso, quindi, se in Italia lo si trova particolarmente nelle regioni settentrionali, soprattutto in quelle orientali. La celebre uva francese – interpretata nel territorio dei Colli Orientali del Friuli – è messa a confronto con una delle varietà più celebri del sud Italia, nell'espressione del Molise: la Falanghina. Originaria della Campania, quest'uva è presente anche in altre regioni limitrofe, come il Molise, capace di creare vini di straordinaria finezza ed eleganza, oltre che di personalità, in ogni caso distante da quelli prodotti con il Sauvignon Blanc.

Friuli Colli Orientali Sauvignon

I Colli Orientali sono uno dei principali e più importanti territori vitivinicoli del Friuli-Venezia Giulia. Inizialmente conosciuta come “Colli Orientali del Friuli”, in tempi recenti, questa importante area a Denominazione d'Origine Controllata, ha assunto il nome “Friuli Colli Orientali”, un cambiamento che tende a uniformare il nome con quello delle altre denominazioni della regione. Il vasto territorio di questa denominazione – che si estende nella provincia di Udine – vanta una lunga e storica tradizione vitivinicola ed enologica, risalente addirittura all'epoca antecedente agli antichi romani. Il legame di questo territorio con la vite e il vino è vivo e significativo ancora oggi, di fatto, fra i territori da vino più importanti d'Italia, certamente condiviso con tutte le denominazioni e l'intero territorio regionale. La viticoltura e l'enologia della denominazione Friuli Colli Orientali, si può decisamente definire vasta e articolata, sia in termini di stili enologici, sia per la vastità di varietà di uve coltivate.

Il disciplinare di produzione di questo territorio, infatti, definisce e comprende numerosi stili di vino, inclusi quelli con indicazione della varietà in etichetta – i cosiddetti *mono varietali* – prodotti sia con uve autoctone sia alloctone. Fra queste, troviamo anche il Sauvignon Blanc, il quale, esattamente come accade anche in altre denominazioni italiane, è generalmente indicato in etichetta con il solo nome *Sauvignon*. Questa celebre uva francese, le cui origini si fanno risalire alla Valle della Loira, è presente nel Friuli-Venezia Giulia da oltre un secolo, tanto da essere consigliato alla coltivazione già alla fine del 1800. Il Sauvignon Blanc è oggi uno dei principali rappresentanti dell'enologia friulana, perfettamente adattato alle condizioni ambientali delle colline della regione. Il Friuli Colli Orientali Sauvignon è, certamente un brillante e significativo esempio di come quest'uva sia capace di produrre, in questa regione, vini di straordinaria finezza ed eleganza, con una personalità identificabile allo stile del territorio.

Molise Falanghina

Il Molise è una regione che vanta un'interessante vivacità vitivinicola ed enologica, con vini di sicuro interesse, prevalentemente prodotti con le tipiche varietà bianche e rosse diffuse in questa parte d'Italia. Nonostante l'ampia rappresentanza dei primari vitigni del centro-meridione, il Molise si distingue principalmente per la Tintilia, varietà autoctona a bacca

rossa con la quale, negli ultimi anni, si identifica l'intera enologia molisana. Dal punto di vista enologico, il Molise è stato per lungo tempo identificato con i due territori a Denominazione d'Origine Controllata: Biferno e Pentro d'Isernia. Successivamente l'intera regione è stata definita DOC, a cui ha fatto seguito la definizione della quarta denominazione, riservata ai vini prodotti con Tintilia. Il disciplinare di produzione del Molise DOC comprende e consente numerosi stili di vini e di varietà di uve, compresi i cosiddetti *mono varietali*, come la Falanghina, la varietà che prenderemo in esame nella degustazione di questo mese.

Originaria della Campania, più precisamente, della zona del Taburno, la Falanghina è presente anche in altre regioni d'Italia, fra queste, il Molise. Questa celebre varietà deve il suo nome al latino *falanx*, termine con il quale si identificava il palo tutore utilizzato come sostegno della vite. Segno che la coltivazione della Falanghina è praticata sin da tempi antichissimi e – nonostante sia difficile sostenerlo – sono in molti a ritenere che si tratti della stessa varietà con la quale si produceva il leggendario vino “Falerno” degli antichi romani. Dopo essere stata dimenticata per lunghissimo tempo, la Falanghina riconquista l'interesse dei produttori solo negli ultimi decenni del 1900, quando si iniziano ad adottare pratiche viticole ed enologiche di qualità, tali da rendere onore e giustizia a questa importantissima e interessantissima varietà. Lo stesso accade da tempo anche in Molise, grazie al lavoro di produttori che, giustamente, riconoscono le enormi potenzialità della Falanghina, trovando sempre più spazio nei vigneti della regione.

La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, provvediamo all'acquisto dei due vini che verseremo nei nostri calici. Si tratta di vini relativamente facili da reperire, in particolare, il Friuli Colli Orientali Sauvignon. Il Molise Falanghina potrebbe costituire una maggiore difficoltà, a causa della minore diffusione e numero di cantine che lo producono. In entrambi i casi, rivolgendosi a un'enoteca ben fornita, sarà possibile reperire entrambi i vini. In accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, le DOC Friuli Colli Orientali e Molise,



Il colore del Molise Falanghina

per quanto riguarda i vini mono-varietali, cioè con l'indicazione della varietà in etichetta, consentono la presenza minima dell'uva dichiarata per almeno l'85%. Nello scegliere i due vini, quindi, ci assicureremo che siano prodotti rispettivamente con Sauvignon Blanc e Falanghina. Per quanto concerne le pratiche enologiche, entrambi i vini devono essere interamente fermentati e maturati in vasche d'acciaio. Sceglieremo, infine, due bottiglie appartenenti all'annata più recente disponibile, servendoli in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Possiamo finalmente dare inizio alla degustazione, quindi versiamo i due vini nei rispettivi calici. Iniziamo dalla valutazione dell'aspetto, cioè come i vini si presentano alla vista. Il primo vino che prendiamo in esame è il Friuli Colli Orientali Sauvignon, quindi – inclinando il calice sopra una superficie bianca – osserviamo la base così da valutare il suo colore primario. Alla vista si rivela un colore giallo verdolino brillante e intenso, con una trasparenza, valutata ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, decisamente elevata. Osserviamo ora la sfumatura, osservando verso l'apertura del calice, dove il vino si fa sottile. Anche in questo caso, si può notare il colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Molise Falanghina e osserviamo la base del calice inclinato. Il colore del vino molisano è decisamente più intenso di quello friulano, rivelando un deciso colore giallo paglierino intenso e brillante, con trasparenza elevata. La sfumatura del Molise Falanghina conferma la tonalità giallo paglierino.

I profili olfattivi dei vini prodotti con Sauvignon Blanc e Falanghina evidenziano differenze sostanziali e, in questo senso, Friuli Colli Orientali Sauvignon e Molise Falanghina, non fanno eccezione. Secondo alcuni considerata come uva aromatica, per altri invece è semi-aromatica, il Sauvignon Blanc – in realtà – non è né l'una né l'altra. Sicuramente è un'uva esuberante nei suoi profumi intensi e i vini prodotti con questa varietà si fanno riconoscere per l'intenso profilo di frutti, soprattutto tropicali, e il caratteristico orientamento erbaceo e vegetale. Il Sauvignon Blanc, infatti, si riconosce al naso – soprattutto quando vendemmiato non perfettamente maturo o coltivato in zone dal clima fresco – per i suoi profumi di ortica, peperone verde, sambuco e, spesso, il fiore di bosso. Ben diverso il profilo dei vini prodotti con la Falanghina, i quali esprimono prevalentemente profumi di frutti a polpa bianca e gialla – mela, pera e susina in particolare – sensazioni riconducibili al mondo dei fiori, come biancospino e ginestra, oltre a frutta secca, soprattutto mandorla e nocciola.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Friuli Colli Orientali Sauvignon e Molise Falanghina, iniziando – come per l'esame precedente – dal vino friulano. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè l'esame dei profumi primari e identificativi. Dal calice si percepiscono, intensi e puliti, i profumi di uva spina, pesca e ortica, spesso il sambuco, un'apertura molto consueta per i vini prodotti con Sauvignon Blanc, compresi quelli di questo territorio. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri profumi, procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del vino friulano si completa con pera, mela, ananas, spesso litchi, pompelmo e cedro, oltre a ginestra. Inoltre, in questi vini è possibile percepire i profumi erbacei di

foglia di pomodoro, peperone verde e, in certi casi, il fiore di bosso. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Molise Falanghina: dal calice emergono profumi intensi e puliti di mela, pera, susina e biancospino. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il profilo si completa con agrumi, ananas, ginestra e pesca, molto spesso accompagnati dai profumi di nocciola e mandorla.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi, iniziando dal Friuli Colli Orientali Sauvignon. Il primo esame che effettueremo è quello relativo all'attacco, cioè le qualità gustative e sensoriali primarie che si percepiscono in bocca al primo sorso. La prima sensazione che si percepisce nettamente in bocca è quella della freschezza conferita dall'acidità che, nel Sauvignon Blanc, può essere anche decisamente intensa. L'equilibrio è ottenuto dall'effetto dell'alcol, mentre la struttura del Friuli Colli Orientali Sauvignon è piuttosto buona, tuttavia non eccessiva. In bocca si percepiscono i sapori di uva spina, pesca, pera e ananas. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Molise Falanghina, quindi prendiamone un sorso. In bocca si percepisce, anche in questo caso, la piacevole e netta freschezza conferita dall'acidità, decisamente meno intensa rispetto al vino friulano. L'equilibrio è ottenuto grazie all'effetto dell'alcol oltre alla percepibile morbidezza, decisamente più intensi rispetto al Friuli Colli Orientali Sauvignon. Il corpo del vino molisano, infine, è chiaramente più strutturato rispetto a quello friulano. In bocca percepiamo inoltre i sapori di mela, pera, susina e mandorla.

Siamo giunti alla fine della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare la loro persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Friuli Colli Orientali Sauvignon è persistente e in bocca si continua a percepire nettamente la piacevole sensazione di freschezza conferita dall'acidità, oltre ai sapori di uva spina, pesca, pera e ananas. La sensazione complessiva è quella di un vino di media struttura, decisamente coerente con le altre qualità organolettiche. Anche il finale del Molise Falanghina è persistente e in bocca si continua a percepire la sensazione di freschezza unita alla maggiore struttura e una piacevole morbidezza, queste ultime decisamente più intense rispetto al vino precedente. In bocca, infine, si percepiscono nitidamente i sapori di mela, pera, susina e una sensazione tendenzialmente amarognola nella quale si riconosce la mandorla.



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



Valdobbiadene Extra Brut Rive di Col San Martino 26° Primo 2022 Andreola (Veneto, Italia)



Glera

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, pesca e glicine seguite da aromi di acacia, rosa bianca, ginestra, mela verde, ananas, mandarino, nespola e kiwi.

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

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

📖 Prodotto con il metodo Charmat.

🍴 *Aperitivi, Antipasti di crostacei e verdure, Risotto con verdure e crostacei, Sformati di Verdure, Latticini, Uova*



Valdobbiadene Brut Rive del Refrontolo Col del Forno 2022 Andreola (Veneto, Italia)



Glera

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

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

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela verde, pera e glicine seguite da aromi di acacia, rosa bianca, ginestra, gelsomino, pesca, ananas, mandarino, kiwi, nespola, banana e aneto.

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

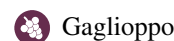
🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela verde, pera e pesca.

📖 Prodotto con il metodo Charmat.

🍴 *Aperitivi, Antipasti di pesce, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Latticini, Uova*



Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2020 Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)



Gaglioppo


Prezzo: € 11,50


Punteggio ◇◇◇◇◇ ★ 🍷


👁️ Rosso rubino intenso 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 rosa appassita, mirtillo, lampone, fragola, cacao, tabacco, carruba, cuoio, pepe nero, liquirizia e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

 8 mesi in vasche d'acciaio, 8 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.


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





Mastrogiurato 2020
Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)


 Gaglioppo, Greco Nero

Prezzo: € 14,00


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, garofano, lampone, mirtillo, cacao, tabacco, cuoio, cannella, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 Maturazione in barrique.

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





Vittoria Nero d'Avola Tané 2015
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)


 Nero d'Avola

Prezzo: € 32,00

Punteggio 


 Rosso rubino intenso 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, carruba, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

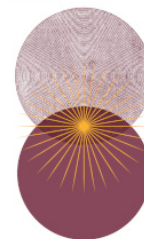
 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 12 mesi in barrique, 14 mesi in bottiglia.


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

IRI DA IRI
Cerasuolo di Vittoria
DOCG Classico




VALLE DELL'ACATE


Cerasuolo di Vittoria Classico Iri da Iri 2015
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)


 Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)


Prezzo: € 52,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

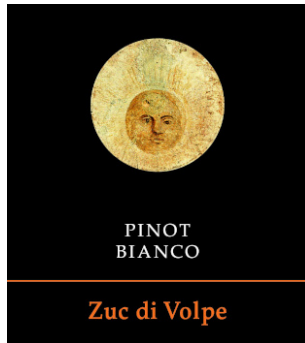
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, lampone, carruba, cacao, tabacco, macis, liquirizia, cannella, cuoio, grafite, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in botte, 18 mesi in bottiglia.

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



Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Zuc di Volpe 2021
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Pinot Bianco

Prezzo: € 23,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

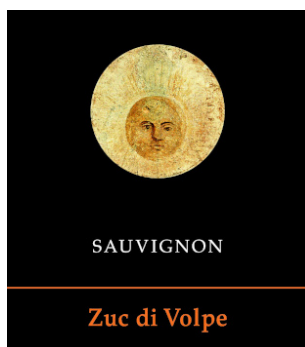
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di biancospino, rosa bianca, ginestra, cedro, susina, pompelmo, ananas, nocciola e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2022
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Sauvignon Blanc

Prezzo: € 23,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, pesca e ginestra seguite da aromi di sambuco,

ortica, cedro, pera, mela, ananas, pompelmo, susina, foglia di pomodoro, peperone e pietra focaia.

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, Sformati di verdure, Latticini



Cesubeo 2019
Fattoria Ca' Rossa (Emilia-Romagna, Italia)

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Longanesi, Merlot, Petit Verdot, Sirah, Pinot Nero

Prezzo: € 16,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e fragola seguite da aromi di violetta, rosa, mirtillo, mora, lampone, carruba e peperone.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Paste ripiene con funghi, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto



Ripagrande 2019
Fattoria Ca' Rossa (Emilia-Romagna, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 22,00

Punteggio ★

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di rosa, fragola, lampone, mirtillo, mora, tabacco, cioccolato, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e fragola.

36 mesi in barrique.

Paste ripiene con carne, Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Lacrima di Morro d'Alba Sensazioni di Frutto 2022
Stefano Mancinelli (Marche, Italia)

Lacrima

Prezzo: € 10,00

Punteggio ★

Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e rosa seguite da aromi di violetta, lampone, fragola, prugna, melagrana e mirtillo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mora e lampone.

Prodotto con macerazione carbonica.

Pasta con carne e funghi, Carne saltata con funghi



Terre dei Goti Rosso 2018
Stefano Mancinelli (Marche, Italia)

Lacrima

Prezzo: € 28,00

Punteggio ★★

Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e rosa seguite da aromi di violetta, garofano, fragola, lampone, mirtillo, pepe nero, cacao, cannella, carruba, cuoio e vaniglia.

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

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

Prodotto con uve appassite. 2 anni in barrique, 2 anni in botte, 3 mesi in bottiglia.

Paste ripiene con carne e funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi

◆ ◆ ◆

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.

Montecucco Conferma Giovan Battista Basile alla Guida del Consorzio

Giovan Battista Basile resta alla Guida del Consorzio Tutela Vini Montecucco, rieletto ieri sera a seguito del Consiglio di Amministrazione che contestualmente ha nominato anche Stefano Alessandri di Collemassari come Vicepresidente. Rinovato lo scorso 23 febbraio durante l'Assemblea dei Soci, il nuovo CdA dà il benvenuto ai nuovi membri Alessio Casamatta di Villa Patrizia, Silvio Mendini di Podere Montale e Samuele Pierini di Pierini e Brugi, mentre riconferma Patrizia Chiari di Tenuta L'Impostino, Giorgio Patrizi di Tenuta Piani Rossi, Daniele Rosellini di Agricola Campinuovi e Leonardo Sodi di Azienda Agricola Parmoleto.

A formare il nuovo Collegio Sindacale sono chiamati Gionni Guerrieri, riconfermato alla Presidenza, Francesco Benedetti di Collemassari e Gabriele Petrecca di La Banditaccia.

Il Presidente neo rieletto raccoglie per la seconda volta l'incarico di guidare la DO amiatina nel progetto di valorizzazione di un prodotto-territorio unico all'insegna del rinnovamento e della sostenibilità.

«Sono grato della fiducia rinnovatami dai Consiglieri e accolgo con sincero entusiasmo la possibilità di presiedere questa Denominazione che porto nel cuore e nel cui territorio vivo fin da quando muoveva i suoi primi passi – dichiara Basile – in linea con il precedente mandato, il nostro obiettivo resta quello di guardare al futuro e rispondere ai nuovi trend di consumo, anche in termini di tipologie, senza perdere di vista l'identità territoriale e i valori che hanno fatto apprezzare la nostra Denominazione nel mondo. In questo senso intendiamo dare una spinta importante al Rosso DOC e al Vermentino che, grazie ai buoni livelli di acidità resi possibili dalla nostra collocazione territoriale, si sposano perfettamente con le esigenze della nuova generazione di consumatori».

Continuerà e verrà incrementato l'impegno del Consorzio sul fronte della sostenibilità, a tutela di un territorio già naturalmente vocato al biologico e che da sempre vive nel rispetto della biodiversità e nella conservazione della sua integrità. Spiega il Vicepresidente Stefano Alessandri: «Stiamo svolgendo una survey molto dettagliata tra le aziende socie per attestare le nuove percentuali di produzione bio-certificata e in particolare verificare il progress dei produttori che erano in fase di conversione durante la prima indagine da noi svolta nel 2021. Siamo fiduciosi di aver superato il già altissimo 85% di imbottigliato biologico di tre anni fa ed orgogliosi di continuare a essere un esempio virtuoso di sostenibilità ambientale: il lavoro "pulito"

in vigna e in cantina appartiene al DNA di questo territorio». Per quanto riguarda l'attività promozionale, l'obiettivo è fidelizzare sempre di più il mercato domestico e il consumatore italiano a partire da Vinitaly, dove il Consorzio tornerà a raccontarsi a operatori, stampa e wine lover presso uno spazio espositivo ampliato e rinnovato già in occasione della scorsa edizione. Commenta Basile: «Certamente non perdiamo di vista i nostri mercati di riferimento come USA, Centro e Nord Europa: ricordiamo che l'export rappresenta oggi il 60% della produzione della nostra DO. Ma il nostro obiettivo da qui ai prossimi tre anni è raggiungere una distribuzione 50/50 tra export e mercato domestico investendo in un ancor più intenso processo di posizionamento e sviluppo della brand awareness del "marchio" Montecucco e di prodotto a livello nazionale. Ecco ancora una volta perché, benché il Sangiovese DOCG resti il re della Denominazione e firma d'eccellenza del Montecucco, dobbiamo puntare anche sulle altre tipologie, talvolta più versatili, che oggi possono incontrare maggiormente i gusti delle nuove generazioni di consumatori, a cominciare da quelli italiani che dovrebbero essere i nostri primi sostenitori».

Vino: Meno Denominazioni per il Rilancio del Settore in Italia

Aiutare il mondo del vino ad affrontare e a superare le sfide che si trova di fronte. È l'impegno dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino che lo scorso 22 marzo, a Firenze, all'Auditorium della Camera di Commercio, ha ufficialmente inaugurato il suo 75esimo Anno Accademico. Un appuntamento di rilievo per il settore, e non solo, dato che oggi l'Accademia rappresenta il più importante sodalizio italiano dedicato alla vitivinicoltura, con al suo attivo circa 600 accademici tra studiosi, imprenditori e divulgatori del settore.

«L'apertura dell'anno accademico è sempre un momento molto importante», ha detto il presidente dell'Accademia Rosario Di Lorenzo. «E quest'anno ha un rilievo particolare per la prolusione affidata a Lamberto Frescobaldi, un grande imprenditore che guarda le sfide che il mondo del vino è chiamato ad affrontare e superare da un osservatorio privilegiato qual è quello di presidente di Unione Italiana Vini. Ne sono venuti fuori spunti di riflessione che l'Accademia utilizzerà per programmare le proprie attività e dare risposte nel 2024 e negli anni futuri».

Quanto tiene a sottolineare il Presidente dell'Accademia, Di Lorenzo, è come oggi «il comparto sia al centro di sfide complesse che interessano il mondo della produzione e che hanno come temi quelli della sostenibilità, dei cambiamenti climatici e dei vitigni resistenti. Ma ci sono anche da affrontare problemi di comunicazione oltre a quelli che incidono sul mercato del vino. A iniziare dall'approccio con il modo di bere dei giovani e dal cambiamento del gusto che è in atto a livello globale con la preferenza per i vini dealcolati. Sono aspetti che ci pongono di fronte a problematiche importanti che il comparto vitivinicolo deve saper affrontare e superare». Nel rimarcare «gli spunti significativi emersi in questa mattinata», il presidente in conclusione ha ricordato quindi «l'impegno dell'Accademia a svolgere il proprio ruolo per dare un contributo alla risoluzione di questioni che coinvolgono tutta la filiera».

La prolusione di Lamberto Frescobaldi, accademico, presidente dell'Unione Italiana Vini, è stato un intervento sulla "Situa-

zione attuale e prospettive per il settore vitivinicolo nazionale». «Lo sviluppo del vino italiano – ha detto Frescobaldi – deve reggersi su quattro fondamenta: razionalizzazione, investimenti, conoscenza dei mercati, promozione. In primo luogo, è necessario sfoltire il panorama delle denominazioni con politiche ragionate, attraverso accorpamenti o anche, laddove i numeri siano davvero scarsi, a cancellazioni. Oggi su circa 400 tra Doc e Docg attive, solo 7 hanno imbottigliamenti sopra i 500mila ettolitri e rappresentano oltre la metà del volume totale. Il sistema Dop-Igp nel complesso mostra tassi di volume imbottigliato insoddisfacenti rispetto al rivendicato di partenza. Una riorganizzazione darebbe al settore la possibilità di convogliare energie e risorse nella ricerca e nella promozione, perché i tempi per il settore vino stanno cambiando a una velocità insostenibile».

Sul fronte del mercato, ha poi proseguito il presidente Uiv, «l'estero è stata la chiave di sviluppo di questi 2 decenni, trainato dalla progressiva sostituzione della vendita di sfuso per conto terzi con l'export di confezionato in Italia. Un esempio tra tutti, la Francia, nostro diretto competitor, dove siamo passati da essere anonimi produttori di sfuso a produttori di vini di medio-alto profilo, con un balzo a valore del 120% a fronte di una riduzione fisiologica dei volumi del 70% negli ultimi 20 anni».

«Ora però sui mercati – ha concluso Frescobaldi – serve un'ulteriore spinta: è necessario arricchire una ancor troppo esigua concentrazione di piazze di sbocco, con 5 Paesi (Usa, Germania, UK, Canada e Francia) che assieme sommano il 62% dell'export italiano. Non solo dobbiamo saper leggere e intercettare i cambiamenti demografici che detteranno l'evoluzione dei consumi. Negli Usa, per esempio, è in atto un veloce cambiamento etnico in favore dei non-White che necessita uno sforzo di riposizionamento straordinario per il vino made in Italy». Il programma della mattinata ha visto, inoltre la consegna dei diplomi con l'ingresso di 35 nuovi accademici corrispondenti e la nomina di 16 accademici ordinari.

Vino: nel 2023 le Esportazioni Superano i 5,1 Miliardi di Euro

Tra alti e bassi, l'Italia chiude il 2023 con una tenuta sul fronte delle esportazioni di vini DOP confezionati, superando la quota di 5,1 miliardi di euro (+0,3% rispetto all'anno precedente). Tuttavia, i volumi – pari a 1,3 milioni di ettolitri – subiscono una contrazione del -3,8% rispetto al 2022. Questo risultato permette all'Italia di mantenere il secondo posto in Europa tra i principali esportatori di vini DOP, dopo la Francia e prima della Spagna. Alla luce delle performance negative di questi due Paesi, l'Italia allunga così il distacco sul terzo principale esportatore e accorcia quello sul primo, sebbene la distanza con la Francia rimanga ancora ampia (4,7 miliardi di euro) È questa la principale evidenza che emerge dal Report che Nomisma Wine Monitor – l'Osservatorio dedicato al mercato del vino, nato con l'obiettivo di aiutare imprese e istituzioni della filiera vitivinicola italiana a interpretare correttamente le dinamiche del mercato – ha dedicato all'Export di Vini DOP Italiani nel 2023.

Sul fronte dei valori, per i vini italiani cresce anche il prezzo medio all'export, che raggiunge i 4,99 euro al litro (+4,3% rispetto al 2022). A guidare la classifica in termini di prezzo

sono soprattutto i vini rossi del Piemonte e della Toscana, mentre agli ultimi posti si posizionano i vini Frizzanti DOP (al cui interno figura il Lambrusco) e i bianchi fermi del Veneto.

Il Prosecco rimane in assoluto il vino DOP italiano più esportato al mondo, con un valore complessivo che si avvicina agli 1,7 miliardi di euro. A fronte delle performance negative degli USA, il principale mercato di destinazione, il Regno Unito e la Francia hanno fatto invece registrare ottimi risultati, con quest'ultimo mercato che ha evidenziato un aumento degli acquisti a valore di Prosecco del 31,2% rispetto al 2022. Con l'eccezione di Canada e USA, le esportazioni del principale spumante "made in Italy" hanno visto una crescita trasversale in tutti i principali mercati di destinazione, con aumenti a valore a doppia cifra in Polonia, Austria e Svezia. In crescita anche il prezzo medio all'export.

«Sull'onda del calo che a livello mondiale ha interessato i consumi di vino rosso, anche la maggior parte dei vini fermi Dop italiani della categoria ha sofferto, arrivando a cali superiori al 10% nel caso dei rossi veneti – evidenzia Denis Pantini, Responsabile Wine Monitor.

In calo ma con percentuali più ridotte anche i rossi Dop della Toscana e del Piemonte, mentre hanno chiuso l'export 2023 in positivo i bianchi siciliani, del Trentino Alto Adige e del Friuli Venezia Giulia.

La Grappa e il Brandy Italiano ottengono piena protezione in Nuova Zelanda

Finalmente lo scorso 25 marzo la Nuova Zelanda ha notificato all'Unione Europea la ratifica dall'accordo di libero scambio, le cui discussioni sono sul tavolo da anni, e che lo scorso novembre avevano visto l'adesione dell'UE.

Nel nuovo Free Trade Agreement, che entrerà in vigore il prossimo primo maggio, è inclusa la piena protezione di bevande spiritose a indicazione geografica compresi il Brandy Italiano, la Grappa e tutte le Grappe territoriali ad IG: tali denominazioni saranno ora riservate alle acquaviti tricolore anche in Nuova Zelanda.

AssoDistil, che ha strettamente collaborato con le Istituzioni per raggiungere la massima protezione per i distillati ad IG nazionali, esprime piena soddisfazione per il risultato raggiunto: «Siamo particolarmente orgogliosi dell'esito raggiunto – afferma Cesare Mazzetti, Presidente del Comitato Acquaviti e Liquori di AssoDistil – in quanto il nostro intervento ha evitato che la denominazione Grappa potesse essere utilizzata senza scadenze temporali per un distillato prodotto in Nuova Zelanda, come inizialmente previsto dalla bozza di accordo. A differenza, infatti, di altri blasonati prodotti a denominazione protetta, come il Parmigiano Reggiano, per i quali è valso il principio del "grandfathering" per cui tali denominazioni potranno essere utilizzate senza limiti temporali da chi già le usava, per la Grappa è stato ottenuto un periodo di phasing out di 5 anni, durante il quale chi ha utilizzato continuativamente tale nome dovrà gradualmente dismetterlo, a tutto vantaggio dei produttori italiani.»

Seppur piccolo e distante, la Nuova Zelanda diventa così un mercato promettente per la Grappa ed il Brandy italiano, sui cui i produttori italiani potranno ora puntare facendo perno sull'uso esclusivo della denominazione.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




**Wunderbar
Magnoberta (Piemonte)**


 Infuso di erbe ed essenze in alcol

Prezzo: € 18,00 - 11


Punteggio 

 Mogano brillante, limpido.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di rabarbaro, scorza d'agrumi, cassia cinese, chiodo di garofano, achillea, vaniglia, caramello e assenzio con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.


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

 Finale persistente con ricordi di rabarbaro e caramello.

 Maturazione in botte.





**La Grappa di La Firma
Cantine del Notaio (Basilicata)**
(Distillatore: Distilleria G. Bertagnolli)


 Vinaccia di Aglianico


Prezzo: € 59,00 - 700ml


Punteggio 

 Giallo ambrato brillante, limpida.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora, miele e pralina.

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

Wine Guide Parade

Gennaio 2024

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2021, Cantine del Notaio	14651
2	La Raccolta 2022, Cantine del Notaio	13354
3	Franciacorta Satèn, Muratori	12569
4	Bacco 2021, Siddura	12190
5	La Stipula Dosaggio Zero Metodo Classico 2018, Cantine del Notaio	11546
6	La Scrittura 2022, Cantine del Notaio	11505
7	Surrau 2021, Surrau	10928
8	Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Blancs NumeroZero, Muratori	10695
9	L'Atto 2022, Cantine del Notaio	10611
10	Il Rogito 2022, Cantine del Notaio	10472
11	Cannonau di Sardegna Rosato Nudo 2022, Siddura	10368
12	Aglianico del Vulture Il Sigillo 2016, Cantine del Notaio	10188
13	Franciacorta Rosé Brut Opera, Bonfadini	10183
14	Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Noirs Cisiolo, Muratori	10063
15	Vermentino di Gallura Branu 2022, Surrau	9855