

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 80, Dicembre 2009

In Ricordo di Luigi Veronelli

Il 29 novembre 2009 rappresenta una data significativa per tutti gli appassionati del mondo del vino e per chi, senza la pretesa di eguagliarne la grandezza, desidera ricordare il più importante degli esponenti del mestiere di "scrivere di vino": Luigi Veronelli. Questa data segna infatti il quinto anniversario della scomparsa del grande Luigi "Gino" Veronelli, un maestro e un riferimento per tutti coloro i quali - oggi - raccontano il vino, cercando di diffondere la cultura del buon bere e dell'enogastronomia. Considerato come il pioniere del giornalismo enologico, Luigi Veronelli è stato - senza ombra di dubbio - l'indiscusso maestro e riferimento per la quasi totalità delle persone che oggi scrivono di vino. Maestro di tanti, certamente, e ancora oggi ineguagliato - e francamente, pare impossibile da superare - vista la qualità e lo stile della quasi totalità degli articoli, libri e commenti che si leggono sul vino.

Luigi Veronelli aveva il suo stile, inconfondibile e schietto, qualcosa di assolutamente personale, qualcosa che aveva certamente contribuito a costruire la sua grandezza di giornalista e di raccontatore di vino e di gastronomia. Lo stile di Luigi Veronelli era suo e basta. Fa sorridere, per non dire peggio, chi oggi cerca di "emulare" quello stile - ma si farebbe meglio a dire, a copiare - che nella penna di altri risulta semplicemente ridicolo e fuori luogo, come un vestito grande e smisurato indossato da chi è chiaramente esile e magro, magrissimo. Perché dietro quello stile, così personale, c'era anche altro, c'era il coraggio di dire le cose per quello che erano, c'era il coraggio di dire anche quello che molti, tanti, non volevano ascoltare. E c'era, inoltre, il coraggio e la schiettezza di fare, di fare davvero, non solo con le parole, ma anche con i fatti. E guardando oggi, chi ha saputo dimostrare quel coraggio e quella schiettezza, quell'onestà di dire le cose, in assoluta libertà, anche a costo della propria libertà? Nessuno.

Perché va ricordato che Luigi Veronelli ha avuto sempre questo coraggio, un coraggio che ha pagato anche con il carcere e con l'esclusione dalle scene della televisione italiana. Nel 1957, per avere tradotto e pubblicato "Historiettes, Contes et Fabliaux" del Marchese De Sade, sarà condannato a tre mesi di carcere per pubblicazione di materiale osceno. Tutte le copie di quel libro finiranno poi al rogo, nel cortile della que-

stura di Varese, l'ultimo rogo eseguito dalla censura in Italia. Una decisione che oggi farebbe ridere chiunque, considerata la dubbia moralità e le oscenità che quotidianamente violentano la nostra società. E fu anche condannato a sei mesi di carcere con l'accusa di avere istigato i contadini piemontesi - che occuparono la stazione ferroviaria di Santo Stefano Belbo a Cuneo - solo per avere detto loro che i disciplinari di produzione dei vini favorivano principalmente gli interessi dei monopoli e delle industrie anziché quelli dei contadini. E Veronelli non aveva un buon rapporto con i prodotti delle industrie. Celebre la sua frase «il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale». Una provocazione, un chiaro sostegno alla genuinità.

Luigi Veronelli ha sempre espresso le sue idee per il sostegno - sincero e passionale - per il mondo del vino e della gastronomia. In particolare per tutti coloro i quali erano effettivamente e praticamente impegnati nella sopravvivenza della terra, del mondo contadino e del sostegno dei loro prodotti. Fra le sue ultime *battaglie*, il sostegno per le Denominazioni Comunali dei giacimenti gastronomici, l'autocertificazione, il prezzo sorgente e l'olio d'oliva, condotte insieme e diversi centri sociali autogestiti, oltre ad avere contribuito al progetto "Terra e Libertà/Critical Wine". In particolare, interessante la proposta del "prezzo sorgente", per la quale sono certamente poco favorevoli la maggioranza degli operatori commerciali che si occupano di vino. L'idea del "prezzo sorgente" invita i produttori a indicare in etichetta il prezzo al quale vendono i propri vini agli operatori della distribuzione, costringendo - di fatto - una politica di ricarichi etica e onesta, sempre riconoscendo il profitto di chi offre il servizio della distribuzione del vino, fino al ristorante o all'enoteca.

Luigi Veronelli nasce a Milano, nel quartiere Isola, il 2 febbraio 1926. Si laurea in filosofia e diviene assistente di Emanuele Bariè e collaboratore di Lelio Basso. Si dedica anche all'attività politica, professando per tutta la vita la sua fede anarchica. Caratterizzato da uno stile giornalistico personale e innovativo, ha ideato - per il mondo del vino - neologismi oggi ampiamente usati, come "vino da meditazione". Luigi Veronelli ha regalato all'Italia - per primo - la coscienza della

Sommario

In Ricordo di Luigi Veronelli	1
GUSTO DIVINO	
Marsala Vergine e Vernaccia di Oristano a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	10

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

grandezza dei propri prodotti della terra, fra questi, ovviamente, il vino. E per primo ha aperto la strada al “mestiere di scrivere il vino”, un contributo essenziale che ha consentito a tutti di costruire un settore oggi di moda e attuale, come quello dell’enogastronomia e del vino. Considerato “Maestro” da molti, Luigi Veronelli ha avuto diversi *allievi*, alcuni di loro continuano a elogiare la sua opera e i suoi “insegnamenti”, altri lo hanno completamente rinnegato, in ogni caso, nessuno è stato grande come lui.

Primo ad avere intrapreso un cammino di informazione, facendo conoscere e scoprire agli italiani le ricchezze del nostro territorio, Luigi Veronelli è stato anche attivo nel mondo televisivo. Fra le più note trasmissioni, ricordo di coloro i quali oggi hanno un’età, per così dire, *matura*, “A tavola alle sette” a fianco di Ave Ninchi, la grande attrice italiana che aveva, fra l’altro, un’accesa passione per la cucina. Luigi Veronelli - “Gino”, per gli amici - era capace di accendere appassionate discussioni anche attraverso l’uso di un’intelligente polemica e provocazione, qualità che gli sono valse diverse “opposizioni” e “inimicizie”. Sono passati cinque anni da quando Luigi Veronelli ci ha lasciato, ma grande è la sua eredità, il suo insegnamento e la sua onesta schiettezza nel dire sempre quello che pensava. Da uomo libero, perché libero si professava. E oggi, di uomini come questi, se ne sente davvero la mancanza, e non solo nel mondo del vino e della gastronomia. Sono passati cinque anni da quando Luigi Veronelli ci ha lasciato, e noi - con questo modesto e piccolo contributo - desideriamo ricordarlo e ringraziarlo per tutto quello che ha fatto per il giornalismo enogastronomico e per il vino italiano. Grazie ancora, Gino.

GUSTO DIVINO

Marsala Vergine e Vernaccia di Oristano a Confronto

Due giganti dell’enologia italiana, vini dal sapore antico e complesso, vini fin troppo spesso dimenticati e sottovalutati, autentici e inimitabili capolavori

L’Italia, si sa, è terra di grandi vini, legati alle tradizioni di ogni territorio, oggi espressione delle più alte vette della qualità enologica del mondo. Fra i suoi tanti vini, molti sono oggi ingiustamente dimenticati, o per meglio dire, non ricevono più interesse da parte dei consumatori, che spesso tendono a preferire vini dal carattere più immediato e meno complesso. Vini



Il Marsala Vergine Baglio Bagliata e la Vernaccia di Oristano Riserva della nostra degustazione comparativa

che un tempo riscuotevano un successo strepitoso, si ritrovano oggi a ricoprire un ruolo di “secondo piano” e, nonostante gli sforzi dei produttori, il fascino della barrique prevale sul carattere complesso e infinito di questi *vini antichi*, come il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano. Due grandi vini prodotti nelle due principali isole d’Italia: Sicilia e Sardegna. Vini che possono sfidare, senza timore, lo scorrere del tempo come nessun altro vino, sviluppando qualità organolettiche infinite, non certo immediate e dirette come tanti altri vini. Vini che richiedono la completa attenzione di naso, bocca e sensi, vini che non meritano né superficialità né distrazione. Preparate i vostri sensi, questo mese parliamo di due grandissimi vini: il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano.

Il Marsala Vergine

Il Marsala, nei suoi diversi stili e nella sua affascinante storia, è stato raccontato spesso nelle pagine di DiWineTaste, pertanto ci limiteremo solamente a parlare delle sue qualità salienti, in modo particolare dello stile *vergine*. Secondo gli appassionati del grande vino liquoroso siciliano, il Marsala Vergine rappresenta la massima espressione, in modo particolare quando è prodotto con uva Grillo in purezza. A tale proposito, è bene ricordare che - in accordo al disciplinare di produzione - il Marsala può essere prodotto con le uve Grillo, Catarratto e Inzolia. Il Marsala è un vino antico e che si ritiene essere prodotto nella città che ha visto lo sbarco dei mille di Garibaldi da tempi immemori, sin dai tempi degli antichi romani. Va detto che a quei tempi il vino Marsala era molto diverso da quello che si produce oggi. L’odierno stile del Marsala è frutto delle intuizioni di un mercante inglese - John Woodhouse - che alla fine del 1700 decise di spedire questo vino nella sua patria e, per preservarlo dalle insidie del viaggio, aggiunse dell’acquavite, creando, di fatto, un vino fortificato, anzi, un capolavoro di vino fortificato.

Nonostante lo stile vergine sia quello maggiormente apprezzato dagli intenditori, in realtà è lo stile meno prodotto - in termini di quantità - con una quota che raggiunge appena il 3% della produzione totale. Se è vero che nella produzione di molti stili del Marsala sono previste diverse pratiche enologiche, fra

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2009 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

queste l'aggiunta della cosiddetta *mistella* e perfino il mosto cotto, nello stile vergine non è ammessa nessuna aggiunta, con l'eccezione dell'acquavite, indispensabile per la fortificazione. Si può pertanto affermare che lo stile vergine è il Marsala nella sua più pura e alta interpretazione, nel quale non sono ammesse "correzioni" di nessun tipo e che pertanto richiede il più alto rigore e livello qualitativo. Secondo il disciplinare di produzione, il Marsala Vergine deve maturare in botte per almeno 5 anni, mentre sono necessari 10 anni per lo stile riserva. Va ricordato che il Marsala è stato il primo vino Italiano ad essere riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), il 12 luglio 1963, anche se l'attuale disciplinare è stato aggiornato e revisionato nel 1986.

La Vernaccia di Oristano

Sulla Vernaccia di Oristano si parla decisamente poco. Uno di quei grandissimi vini che meriterebbero ben altri riconoscimenti e attenzione. Questo stupendo vino si produce a Oristano, in Sardegna, ed è probabile che sia fra i vini più antichi del mondo, risalente - addirittura - ai tempi dei Fenici. La Vernaccia di Oristano è prodotta con l'omonima uva e si produce con tecniche del tutto simili ai grandi vini fortificati di Spagna, in particolare il Jerez, o Sherry, tuttavia, a differenza di questi, non è un vino fortificato. Nonostante questo, il volume alcolico della Vernaccia di Oristano è spesso superiore al 15%. Vino di grande complessità e di stupefacente longevità, la Vernaccia di Oristano è oggi prodotta da pochissimi produttori che, con caparbietà e passione, continuano a mantenere alta, e con fatica, la gloria di questo antico vino della Sardegna. La Vernaccia di Oristano deve l'origine del suo nome, esattamente come tutte le uve "vernaccia", dal latino *vernacula*, cioè uva tipica del luogo, quindi presente da tempi immemori. Si suppone infatti che la Vernaccia di Oristano fosse già coltivata dai Fenici, come testimoniato dai reperti archeologici rinvenuti nell'antica città di Tharros, nei pressi dell'odierna Cabras, in provincia di Oristano.

Altri fanno inoltre risalire il termine "vernaccia" al latino *vernum*, cioè "primavera". Si deve alla giudicessa Eleonora d'Arborea che nel XIV secolo sostenne e incoraggiò la coltivazione della Vernaccia di Oristano, attuando la celebre "Carta de Logu", un codice di leggi che includeva - fra le tante - norme sulla coltivazione dei vigneti, la cui stesura fu iniziata da suo padre Mariano IV. La particolarità della Vernaccia di Oristano è rappresentata dal particolare modo di maturazione. Le botti sono lasciate scolme così da favorire una forte ossidazione del vino e la risalita dei lieviti in superficie, così da formare un "velo", comunemente detto *flor*. Questo "velo", grazie al metabolismo dei lieviti che lo compone, contribuisce a sviluppare la complessità organolettica della Vernaccia e - allo stesso tempo - protegge il vino da un'eccessiva ossidazione, pur contribuendo egli stesso a una moderata ossidazione. Questo processo è molto simile a quello impiegato per la produzione dello spagnolo Jerez, vino con il quale la Vernaccia condivide molte caratteristiche. Con il tempo, la Vernaccia viene travasata in botti di volumi progressivamente minori, sviluppando e affinando ulteriormente i suoi profumi e i suoi sapori. La Vernaccia di Oristano è stato il primo vino DOC della Sardegna, denominazione conferita nel 1972.

I Vini della Degustazione

Il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano sono vini dalle qualità organolettiche molto complesse, una continua scoperta e meraviglia che si può apprezzare dal calice. Vini non certamente facili, richiedono molta attenzione e concentrazione e rappresentano degnamente la categoria dei *vini da meditazione*. Il Marsala Vergine che prenderemo in esame per la nostra degustazione comparativa è il Marsala Vergine Baglio Baiata di Alagna, prodotto con uve Grillo e Catarratto, maturato per almeno cinque anni in botte per poi continuare la sua evoluzione tramite il sistema del *perpetuo*, tradizionale e antico metodo di produzione del grande vino siciliano. Per quanto riguarda l'altrettanto grande vino della Sardegna, prenderemo in esame la Vernaccia di Oristano Riserva di Josto Puddu, prodotta ovviamente con Vernaccia di Oristano in purezza e maturata con il tradizionale metodo in botti scolme. Entrambi i vini saranno degustati alla temperatura di 14°C e saranno versati in calici da degustazione ISO. Grazie alla loro potenza olfattiva, una temperatura *moderata* attenuerà la pungenza dell'alcol, permettendo comunque la piena espressione degli aromi.

Esame Visivo

Le qualità che si possono cogliere all'esame visivo del Marsala Vergine e della Vernaccia di Oristano sono piuttosto simili. Questo è principalmente dovuto alle tecniche di produzione impiegate in questi eccellenti vini, in modo particolare, gli effetti prodotti dall'ossidazione. Sia il Marsala Vergine, sia la Vernaccia di Oristano, presentano colori giallo ambra piuttosto intensi, nei quali si possono anche apprezzare brillanti sfumature giallo dorato. Poiché si tratta - in entrambi i casi - di vini fatti lungamente maturare prima di essere commercializzati, periodi che possono anche superare dieci anni, nei calici troveremo vini dai colori piuttosto scuri e intensi. Con il tempo e la maturazione in bottiglia, il colore di questi vini può ulteriormente svilupparsi, tendendo ad assumere colori più scuri e intensi. Si deve comunque considerare che l'alcol è un ottimo conservante, e in questi vini è presente in quantità piuttosto alte - 15,5 gradi in media per la Vernaccia di Oristano, 19 per il Marsala Vergine - quindi l'evoluzione del colore è decisamente molto lenta.

L'esame visivo dei vini della nostra degustazione comparativa inizia dalla Vernaccia di Oristano di Josto Puddu. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - come sempre, un foglio di carta o una tovaglia - osserveremo il colore del vino alla base del calice, nel punto dove la massa liquida ha maggiore spessore. Si noterà un colore giallo ambra brillante, mentre osservando il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino è minore, si apprezzerà una sfumatura giallo ambra. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Marsala Vergine Baglio Baiata di Alagna. Sempre mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà un colore giallo ambra brillante, non molto diverso dalla Vernaccia di Oristano. Anche la sfumatura di questo Marsala Vergine, osservata all'estremità del calice, è giallo ambra. Come si può notare, i due vini hanno un aspetto piuttosto simile e una trasparenza elevata, quasi cristallina.

Esame Olfattivo

La valutazione degli aromi del Marsala Vergine e della Vernaccia di Oristano rappresenta un esercizio piuttosto impegnativo per il degustatore. Questi vini sono infatti caratterizzati da una quantità elevata di sensazioni complesse, qualcosa di decisamente diverso e distante da qualunque altro vino da tavola. Il risultato di questa entusiasmante complessità e ricchezza aromatica è largamente merito della speciale tecnica di produzione che, in entrambi i casi, si favorisce un'ossidazione, ovviamente controllata e non certo lasciata al caso. Unitamente agli aromi derivanti dalla maturazione in legno, frutto di paziente attesa per anni, questi vini sviluppano qualità olfattive eccelse. Uno degli aromi più inconsueti - impossibile da trovare in altri vini - è il cosiddetto *rancio*. Un aroma, difficile da spiegare a parole, che si sviluppa in questi vini in seguito a questa lunga e preziosa ossidazione. A Oristano, per la loro Vernaccia, sono soliti chiamarlo, quando è particolarmente intenso, "murrui", caratterizzato da un forte gusto di mandorla amara e aromi di elevata complessità, risultato degli effetti del prezioso velo di micro organismi e lieviti detto *flor*.

Iniziamo l'indagine olfattiva dalla Vernaccia di Oristano Riserva di Josto Puddu. Il primo impatto che si percepisce dal calice - di grande complessità - è la serie di sensazioni che sono derivate dall'ossidazione e dalla preziosa attività dei micro organismi che compongono il cosiddetto *flor*, con evidenti richiami alla mandorla amara. Dal calice si potranno apprezzare, oltre al tipico e piacevole aroma di *rancio* - aromi di fico secco e miele, oltre a dattero, nocciola, vaniglia, smalto, cuoio, caramello e liquirizia: un profilo di spiccata complessità ed eleganza. Passiamo ora all'esame olfattivo del Marsala Vergine Baglio Baiata di Alagna. L'apertura di questo glorioso vino siciliano fa apprezzare, oltre al già citato *rancio*, piacevoli aromi di fico secco e mandorla. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo di questo Marsala di completa con dattero, miele, scorza d'agrumi, liquirizia, cuoio e vaniglia. Si confrontino ora i due vini, cercando di identificare in entrambi l'analogia olfattiva prodotta dall'ossidazione, qualità che contribuisce ad accrescere la complessità aromatica dei vini.

Esame Gustativo

L'esame gustativo dei nostri due vini è interessante tanto quanto quello olfattivo. In vini come questi, l'alcol svolge un ruolo importante nella percezione organolettica, elemento che contribuisce non solo a bilanciare l'indispensabile acidità, ma conferisce ad aumentare la morbidezza e la forza. Grazie al lungo periodo di maturazione in contenitori di legno, questi vini si faranno apprezzare per la piacevole morbidezza, creando con l'acidità un perfetto equilibrio. Sarà proprio l'acidità a mantenere *viva* la freschezza del vino. Sia il Marsala Vergine, sia la Vernaccia di Oristano, sono vini assolutamente secchi, tuttavia - in alcuni casi - l'accentuata morbidezza e lo stesso alcol, possono ingannare il degustatore facendo pensare alla presenza di un'apprezzabile quantità di zucchero. A tale proposito, si ricorda che secondo i rispettivi disciplinari di produzione, in entrambi i casi la quantità di zuccheri residui deve essere inferiore a 4 grammi per litro. Per quanto concerne l'alcol, il minimo previsto per la Vernaccia di Oristano è del 15%, mentre per il Marsala Vergine è del 18%, in questo caso

ottenuto mediante la fortificazione.

Si comincia con l'assaggio della Vernaccia di Oristano di Josto Puddu. L'attacco di questo vino è un piacevole equilibrio fra acidità e morbidezza, sensazioni che sono percepite dopo l'effetto iniziale e bruciante dell'alcol, che in questo vino è del 15,5%. Si noti la buona corrispondenza con il naso, in particolare il fico secco e la mandorla, qualità che spesso identificano - in bocca - la Vernaccia di Oristano. Il finale del vino è decisamente persistente, lasciando in bocca piacevoli ricordi di fico secco e mandorla amara, molto piacevole. Anche l'attacco del Marsala Vergine Baglio Baiata di Alagna è caratterizzato da un ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza, sensazioni che si possono cogliere chiaramente dopo l'effetto iniziale dell'alcol, che in questo vino raggiunge il 19%. Ottima la corrispondenza con il naso, anche in questo caso il fico secco e la mandorla. Il finale è persistente, lasciando in bocca piacevoli ricordi di fico secco e mandorla, con un accenno di dattero. Si confrontino le analogie del gusto fra i due vini, nei quali la complessità si unisce a una impeccabile eleganza.



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



Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca Florio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖

Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, albicocca secca, mandorla e dattero seguite da aromi di uva passa, caramello, vaniglia, scorza d'agrumi, smalto, rancio, miele, rabarbaro, mallo di noce e liquirizia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente

dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fico secco, albicocca secca, miele e mandorla. Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca matura per almeno 15 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutta secca, Cioccolato, Formaggi stagionati e piccanti



**Marsala Vergine Baglio Florio 1997
Florio (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 21,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Marsala Vergine Baglio Florio si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, rancio e mandorla seguite da aromi di miele, cuoio, vaniglia, mallo di noce, confettura di mele cotogne, cedro, tabacco, scorza d'agrumi e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fico secco, mandorla e miele. Marsala Vergine Baglio Florio matura per oltre 10 anni in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce affumicato, Carne arrosto, Formaggi stagionati



**Cabernet Franc 2007
La Rasenna (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Franc

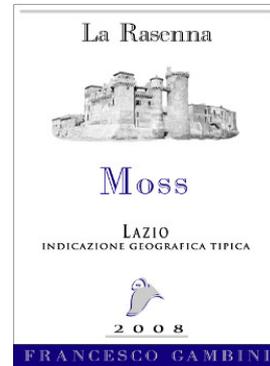
Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Cabernet Franc si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, violetta, carruba e peperone. In bocca

ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Questo Cabernet Franc matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne



**Moss 2008
La Rasenna (Lazio, Italia)**

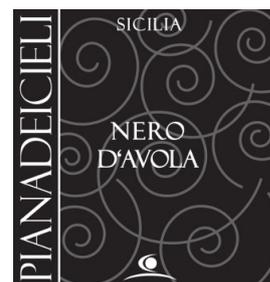
Uvaggio: Moscato d'Alessandria (60%), Sauvignon Blanc (40%)

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Moss si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e pera seguite da aromi di mela, litchi, ortica, salvia e sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e litchi. Moss matura per 4 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di pesce, Pasta e risotto con crostacei, Pesce fritto



**Nero d'Avola 2007
Pianadeicieli (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Nero d'Avola

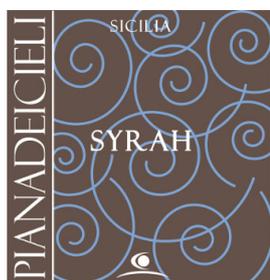
Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆🌟

Questo Nero d'Avola si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, carruba, tabacco e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi,

piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Questo Nero d'Avola matura per 8 mesi in barrique a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne



Syrah 2007
Pianadeicieli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Syrah si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, pepe nero, vaniglia, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Questo Syrah matura in parte in barrique.

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



Colli Orientali del Friuli Bianco Illivio 2007
Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia, Italia)

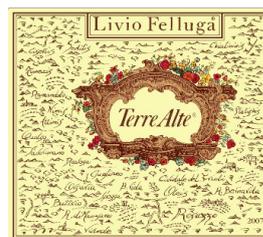
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Picolit

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Orientali del Friuli Bianco Illivio si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e susina seguite da aromi di biancospino, pera, nocciola, pompelmo, miele, vaniglia e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e banana. Colli Orientali del Friuli Bianco Illivio matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce



Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2007

Livio Felluga (Friuli Venezia Giulia, Italia)

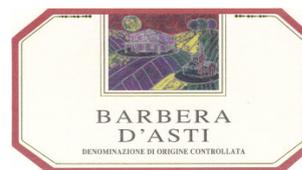
Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di Pesca arrosto, Paste ripiene, Pesca stufato, Zuppe di pesce e funghi, Carne bianca arrosto aprono con note di pesca, pera e ananas seguite da aromi di nespola, mandorla, ginestra, ortica, biancospino, mela, pompelmo, sambuco, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di pesca, pera e ananas. Le uve Pinot Bianco e Sauvignon Blanc maturano per 10 mesi in vasche d'acciaio, mentre il Friulano matura per 10 mesi in barrique.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Pesce stufato, Zuppe di pesce e funghi, Carne bianca arrosto



Fassino

Barbera d'Asti 2007
Fassino Giuseppe (Piemonte, Italia)

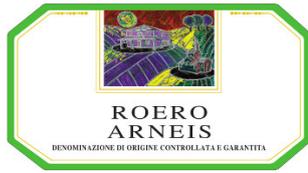
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Questa Barbera d'Asti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, lampone e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Stufati di carne



Roero Arneis 2008
Fassinò Giuseppe (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Arneis

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆ ☆ 🍷

Questo Roero Arneis si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e ginestra seguite da aromi di ananas, pesca, agrumi e nocciola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

Abbinamento: Antipasti di crostacei e pesce, Pasta e risotto con crostacei, Zuppe di verdure



Gradiva Collectio 2006
Casa di Grazia (Sicilia, Italia)

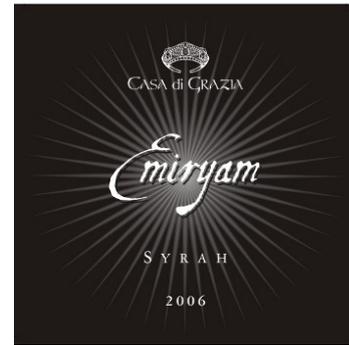
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆ ☆

Gradiva Collectio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, lampone e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Gradiva Collectio matura per 12 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne stufata con funghi, Carne alla griglia



Emyriam 2006
Casa di Grazia (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Emyriam si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, anice, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Emyriam matura per 8 mesi in barrique a cui seguono 5 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Dolcetto d'Alba Gattera La Foia 2008
Curto Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

Dolcetto d'Alba Gattera La Foia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, mora e lampone seguite da aromi di prugna, mirtillo e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mora e lampone. Dolcetto d'Alba Gattera La Foia matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne bianca arrosto



Orcia Rosso Cenerentola 2005
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (65%), Foglia Tonda (35%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Orcia Rosso Cenerentola si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poca trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, cannella, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Orcia Rosso Cenerentola matura per 12 mesi in botte e barrique.

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



Brunello di Montalcino 2004
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura per 12 mesi in barrique e completa la maturazione in botte.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati di carne, Formaggi stagionati

EVENTI

Notiziario

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

Ancora in Rosa il Master del Sangiovese

Lo scorso 27 ottobre, a Predappio (FC), sono stati proclamati i vincitori dell'edizione 2009 del Trofeo Consorzio Vini di Romagna - 9° Master del Sangiovese. Fra i concorsi enologici più importanti e qualificati a livello nazionale, nel quale il protagonista assoluto è sempre e comunque il Sangiovese, uno dei vini e dei vitigni principi della viticoltura italiana e mondiale. Organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e l'Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il Comune di Predappio e l'Associazione per la promozione del Sangiovese di Predappio e territori limitrofi, il prestigioso titolo di vincitore è stato ottenuto dalla sommelier toscana Valentina Merolli. Nel corso di una serie di impegnative prove (scritte, orali e pratiche di servizio e degustazione) la giovane sommelier di Firenze si è imposta sul romagnolo Davide Staffa di Cotignola, secondo classificato, su Rudy Travagli di Cervia, terzo, e sull'altro toscano Daniele Arcangeli, quarto classificato.

Per Valentina Merolli, recentemente tornata a lavorare nella sua città dopo un'esperienza al Ristorante due stelle Michelin "Caino" di Montemerano, si tratta di un'importante soddisfazione in quanto conferma le sue altissime qualità professionali, ma anche perché nelle nove edizioni del Master del Sangiovese è stata la terza donna ad aggiudicarsi l'ambito riconoscimento, bissando la vittoria in rosa del 2008 di Simona Bizzarri. Oltre al titolo, Valentina si è anche aggiudicata un assegno di 2.500 Euro. A valutare e giudicare i partecipanti al concorso è stata una giuria esperta e qualificata composta, tra gli altri, da: Roberto Gardini, Responsabile Concorsi A.I.S., Giordano Zinzani, Presidente Consorzio Vini di Romagna, Gian Carlo Mondini, Presidente Sezione A.I.S. Romagna, Beppe Sangiorgi, esperto giornalista enogastronomico. In veste di testimonial per la prova di servizio dei finalisti del Master ha partecipato anche il sommelier-giornalista Francesco Falcone.

La Terra Trema al Leoncavallo

La 3ª edizione de "La Terra Trema" si svolgerà a Milano da venerdì 4 a domenica 6 Dicembre 2009 al Leoncavallo s.p.a. Oltre cento tra agricoltrici e agricoltori provenienti da tutta Italia incontreranno migliaia di persone a Milano in un'atmosfera unica. Senza sponsor, sovvenzioni e patrocini, La Terra Trema è diventata un'iniziativa enogastronomica tra le più importanti in Italia.

Autogestione e passione hanno permesso di costruire questa

importante manifestazione per il mondo agricolo, per la cultura e l'economia di questo paese moribondo. La Terra Trema riunisce ogni anno contadini resistenti e agricoltura di qualità per una tre giorni di degustazioni individuali e guidate; dibattiti e confronti pubblici con scrittori, giornalisti, ricercatori; incontri informali con i produttori; acquisti diretti da vignaioli e piccoli agricoltori provenienti da tutta Italia e, ancora, concerti, proiezioni, cene a filiera zero.

Nell'agricoltura e nei modi in cui essa avviene e si manifesta abbiamo riposto il senso profondo dell'evento. Nel portare questo ragionare e agire collettivo nel cuore di Milano ritroviamo la conquista di un momento dirimpante e felice. In una Milano accecata da visioni abbaglianti: regina eletta per l'Expo2015 che nell'esporsi, mediatico e sfavillante, non vuole lasciare dubbi e si propone salvifica, benefica, blatera di solidarismi, progetta giustezze e salvezze calate dall'alto. Ma è nel viverla, quotidiana e comune, che si svela e si lascia andare al cemento, agli espropri di cascine storiche e campi in nome di vincoli immobiliari inviolabili; all'allontanamento coatto del diverso, ai rastrellamenti, alle convulsioni farsesche dei politici dai proclami facili.

Anche quest'anno vogliamo ribadire la necessità di trovare momenti pubblici di confronto intorno alle questioni del territorio, alla sua gestione politica e urbanistica, guardando al nostro, più prossimo, e quello poco più distante dei cittadini, dei vignaioli e degli agricoltori abruzzesi, ad esempio, cui vogliamo dedicare parte delle degustazioni, degli incontri. Incontreremo esperienze italiane resistenti e ricche di senso in un paese alla deriva culturale, economica e politica. Incontreremo esperienze provenienti da territori più lontani, dall'Abruzzo del terremoto alla Palestina, per cercare di allargare questo sguardo. La Terra Trema, ancora una volta, è un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dalle cascine e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze costruendo possibili progettualità eversive rispetto al modo e al mondo in cui viviamo.

Vini Rosati: un'Opportunità per il Nostro Paese

«La prima volta che troviamo la parola rosato in campo vitivinicolo è nella Storia Naturale dei Vini di Andrea Bacci, alla fine del 1550: come si vede, questa tipologia di vini affonda le proprie radici in una tradizione antichissima; per questo l'Accademia ritiene che lo studio dei vini rosati si inserisca appieno nella sua missione che è quella di mettere in evidenza una via italiana al vino»: con queste parole, Antonio Calò, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, ha introdotto il Convegno "I Vini Rosati: un'opportunità per il nostro paese. Esempi di Veneto e Puglia", che si è svolto a Conegliano Veneto, il 31 ottobre scorso.

Ma cosa sono esattamente i vini rosati? A questo quesito ha risposto Rocco di Stefano, aprendo i lavori: «Si tratta di vini molti diversi per tecniche di produzione e caratteristiche del prodotto: non è quindi possibile identificare un solo vero tipo di rosato; ma questa è una fortuna: quella di essere indissolubilmente legato al territorio e all'azienda che lo produce; la grande varietà è una ricchezza che ci dobbiamo augurare che duri». Claudio Giulivo ha poi passato in rassegna i rosati del Veneto: «I rosati veneti sono ottenuti da vitigni internazionali (Merlot, Cabernet, Pinot nero) e autoctoni: Corvina (la più dif-

fusa), Rondinella e Molinara, ossia le uve usate nel Bardolino; il nuovo, invece, è rappresentato dal Raboso Piave mentre è ai primi passi ma dimostra buone potenzialità l'Incrocio Manzoni 13.0.25, oggi chiamato Manzoni Moscato; per differenziare tra loro i rosati è fondamentale legarli al territorio e, per raggiungere questo obiettivo, occorrono da un lato capacità di ricerca e sperimentazione, e dall'altro la capacità enologica, di interpretare le uve con fantasia».

«In Puglia - ha spiegato Donato Antonacci - i rosati hanno una storia molto antica in quanto anche gli antichi Romani usavano una vinificazione in rosa detta "a lacrima"; nella regione, il vino rosato fu commercializzato fin dall'800, utilizzando il vitigno Bombino nero, ma la definitiva consacrazione avvenne nel 1943, durante la Guerra, quando Leone de Castris creò da uve Negroamaro il celebre Five Roses, destinato alle Forze Alleate; altri vitigni in uso sono Malvasia Nera, Primitivo, Uva di Troia e Aglianico, ma si utilizzano anche Montepulciano e Sangiovese, oltre a Cabernet Sauvignon e Pinot Nero».

«Dal vino rosato il consumatore si attende delicatezza all'olfatto e al gusto, ma senz'altro il colore è fondamentale - ha argomentato Raffaele Lovino - in una relazione che ha approfondito il legame tra colore, gusto e tecniche produttive», seguita da un intervento di Roberto Zironi sulla vinificazione dei vini rosati. «Il consumatore chiede ai rosati colore piacevole e caratteristiche sensoriali intermedie tra bianco e rosso leggero - ha spiegato Roberto Zironi - un risultato strettamente legato a come si ottiene il colore. Dopo una premessa sugli equilibri fisico chimici del vino, molto importanti da questo punto di vista - ha concluso - ottenere il rosa non è facile e tra le due tecniche in uso - salasso anticipato da una lavorazione in rosso e lavorazione non spinta in bianco di uve rosse - si preferisce la seconda, proprio perché il vino ottenuto è più stabile; sempre nell'ottica di preservare la stabilità, si suggerisce di utilizzare bottiglie scure, anche se questo può penalizzare la vendibilità del prodotto».

Hanno concluso i lavori Vicente Sotés, che ha descritto le peculiarità dei rosati spagnoli, sia da punto di vista economico e commerciale che da quello produttivo, e Luigi Galletto insieme a Vasco Boatto hanno illustrato le prospettive di mercato dei vini rosati: «Vini giovani e delicati, che si fanno scegliere per aperitivo e tutto pasto, grazie alla grande versatilità di abbinamento; diffuso nel Nord Ovest e nel Sud, il rosato deve avere un costo medio, tra i tre e i sette euro».

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Brunello di Montalcino
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Brunello di Montalcino

Prezzo: € 18,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆☆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, prugna, violetta, cera d'api e nocciola, pungenza dell'alcol percettibile. In bocca ha sapori intensi, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza evidente, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore e matura per 6 mesi in botti di rovere. Alcol 42°.



Grappa di Prosecco
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Prosecco

Prezzo: € 13,80 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, mela, glicine, nocciola e ananas, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza, equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e ananas. Questa grappa è prodotta con alambicco a vapore discontinuo. Alcol 40°.



Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
2	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
3	↗	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
4	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
5	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
6	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
7	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
8	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
9	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
10	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
11	↗	Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, Speri (Italia)
12	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
13	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
14	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
15	↔	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)

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