

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 223, Dicembre 2022

Territori e Vini in Cerca di Identità

L'Italia, dal punto di vista enologico e viticulturale, detiene un primato impossibile da raggiungere per qualunque altro paese del mondo. Il nostro Bel Paese, infatti, vanta il maggiore numero di varietà autoctone di uve da vino, un primato che non ha eguali altrove e con un distacco consistente anche sul paese che occupa il secondo posto. In accordo al Registro Nazionale delle Varietà di Uve da Vino, in Italia sono censite 610 uve diverse, fra autoctone e internazionali. Un numero considerevole, che – a essere precisi – potrebbe aumentare considerevolmente qualora si contassero anche i vari cloni esistenti di molte varietà. Un patrimonio importante e che colloca, innegabilmente, l'Italia ai vertici per diversità e ricchezza ampelografica, a testimonianza della lunga e consolidata storia enologica del nostro Paese. Nei vigneti di ogni regione italiana si possono trovare, senza difficoltà alcuna, diversi esemplari di viti di uve autoctone, spesso attribuibili a piccoli territori, come i comuni. Molto spesso, queste varietà sono così “identitarie” tanto da non essere presenti in nessun altro luogo, non solo della regione, ma di tutto il Paese.

Un patrimonio di biodiversità viticola imponente e che, almeno in teoria, dovrebbe garantire un vantaggio enorme in termini enologici. Per la maggioranza dei casi, è esattamente così. In altri, invece, questo non corrisponde a un chiaro vantaggio, almeno in termini di mercato e di competizione commerciale. Il fatto di vantare un magnifico e ricco patrimonio di varietà autoctone, infatti, non significa che tutte siano ineccepibilmente straordinarie in termini enologici o viticoli. A ben guardare, in effetti, i vini prodotti con alcune varietà autoctone non corrispondono esattamente a criteri enologici di rilievo, almeno se li valutiamo con il mercato moderno e le aspettative dei consumatori. A tale proposito, si potrebbero fare decine di esempi, un elenco lunghissimo di casi, territori e vini che – evidentemente – non riscuotono il successo sperato nonostante l'impegno e la tenacia dei produttori nel cercare di *mantenere in vita* un'uva autoctona e il relativo vino.

Molto spesso si tratta di operazioni con l'intento di *resu-*

scitare varietà sprofondate nell'oblio per decenni, riscoperte più o meno per caso, e quindi riportate in vita decantandone lo straordinario valore identitario di un territorio. In questi casi, che in verità si verificano sempre più spesso, mi chiedo puntualmente il motivo per il quale una certa varietà autoctona sia stata dimenticata per così tanto tempo, nonostante la sua riscoperta prometta sempre e inevitabilmente le più alte vette dell'olimpico enologico. Sicuramente, un motivo deve esserci e non può essere solamente legato alla pura distrazione o al destino infausto e grammo. In fin dei conti, se quella certa varietà è stata trascurata per decenni, ci sono stati certamente validi motivi che hanno spinto i vignaioli di un tempo verso altre varietà. La risposta, in questo caso, è fin troppo semplice: l'abbandono di una varietà – e non riguarda solamente la viticoltura – è giustificata sia dagli scarsi risultati produttivi sia dalla difficoltà della coltivazione in relazione a quanto si ottiene.

Per onestà, va osservato che molte delle varietà autoctone italiane sono state sacrificate nei decenni passati in favore delle cosiddette varietà “internazionali” che promettevano grandi vini e produzioni estremamente remunerative. Le chiamavano, addirittura, *uve migliorative* proprio per il fatto che si riconoscesse loro una presunta superiorità enologica. Si è quindi provveduto all'espianto di molte delle varietà autoctone nei vigneti d'Italia – consegnandole quindi all'oblio – per fare posto a quelle varietà che promettevano di replicare la gloria enologica degli altri paesi, in particolare la Francia. Ecco quindi che i vigneti d'Italia furono allegramente invasi da Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, tanto per citare gli esempi più celebri. In altri casi, e parliamo di un tempo ancor più lontano, a fare scomparire certe varietà autoctone dai vigneti d'Italia ci pensò la fillossera, sicuramente l'evento più nefasto che ha segnato la viticoltura e l'enologica del 1900. Anche in quel caso, i vigneti decimati dal temibile afide, furono ripopolati con varietà, trasformate nel frattempo “resistenti” e prevalentemente di origine francese.

La riscoperta, o per meglio dire, la rivalutazione di certe varietà autoctone dimenticate per decenni, puntualmente si tra-

Sommario

Territori e Vini in Cerca di Identità	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle e Ischia Biancolella	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ 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

sforma in un evento di affermazione dell'identità e valore di un territorio, sempre sostenuti da un presunto concetto di elevata qualità poiché valore storico e tradizionale di quelle terre. Senza offesa per nessuno, a mio parere "autoctono" non significa implicitamente "eccellente". Il messaggio che si cerca tuttavia di sostenere – per palesi e legittimi interessi economici e di mercato – è quello che autoctono, meglio se dimenticato per decenni, corrisponde sempre alla meraviglia di vini eccelsi, di miracoli viticolturali ed enologici, di tradizioni magnifiche che, in quanto tali, sono di elevatissima qualità a prescindere. Con un moto di agguerrito campanilismo, per la ritrovata identità e storia di un territorio, inizia puntualmente la solita e inevitabile sequenza di eventi, reclamando, spesso pretendendo, l'immediato riconoscimento legale di questa ritrovata ed essenziale qualità enologica. Ecco quindi che inizia la *guerra* per reclamare il riconoscimento a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), spesso raggiungendo pure la più alta vetta del sistema italiano rappresentato dalla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG).

La mia non è una critica alla riscoperta e alla rivalutazione di varietà autoctone e territori: come ho già detto, il nostro patrimonio ampelografico è assolutamente unico al mondo e rappresenta una ricchezza irripetibile altrove. Tuttavia mi è pressoché impossibile non pensare, salvi i casi di infauste sciagure che ne hanno decretato l'oblio, che l'aver abbandonato una varietà favorendone altre, è stata innegabilmente una scelta ben precisa fatta dai viticoltori del passato. Una scelta che, evidentemente, non era determinata dal fatto che fossero "poco intelligenti" oppure superficiali nella scelta delle varietà che decidevano di coltivare nei loro vigneti. Più semplicemente, una banale scelta di convenienza che assicurava il migliore risultato con il minore sforzo, sia economico sia lavorativo. Si abbandonavano varietà – e non solo di uve – semplicemente perché non era più conveniente coltivarle, probabilmente nemmeno dal punto di vista qualitativo ed enologico. Questo è qualcosa che in agricoltura è sempre accaduto e continua ad accadere: basta semplicemente osservare, per esempio, la conversione massiccia di superfici agricole a favore di colture più redditizie e favorevoli. La vite e l'uva non sono un'eccezione, ovviamente.

Dal punto di vista meramente enologico e sensoriale, queste riscoperte di fiera identità, non sempre corrispondono a risultati eclatanti e memorabili. Spesso le tecniche enologiche moderne aiutano, e non poco, a contribuire alla produzione di

vini migliori, spesso con evidenti forzature, anche a costo di "costruire" caratteri che in realtà non appartengono a quelle uve. In altri casi, invece, l'enologia moderna riesce a esaltare alcune varietà, riuscendo finalmente a esprimere la loro identità, impossibile da valorizzare con le tecniche del passato. A questo, evidentemente, contribuiscono anche le pratiche viticolturali e agronomiche moderne di qualità e, senza le quali, nessuna uva e nessun vino riuscirebbe a raggiungere un risultato rilevante, nonostante le *magie* enologiche che si possono compiere in cantina. Spesso – e ammetto questo può essere a causa di un mio limite – mi trovo nel calice vini di varietà autoctone riscoperte e rivalutate che, francamente, non raccontano nulla e con personalità inesistenti. Vini che passerebbero inosservati al confronto con qualunque altro vino, sopraffatti da pratiche enologiche decisamente molto più grandi e potenti di loro, oppure insufficienti e inadeguate, spesso errate. Si tratta, con molta probabilità, di un mio limite, poiché se un vino è prodotto con una varietà autoctona, riscoperta e rivalutata in pompa magna, deve essere per forza eccelso e ineccepibilmente di qualità assoluta. Senza eccezione alcuna, ci mancherebbe.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle e Ischia Biancolella

I vigneti del mare incontrano quelli di montagna, in un confronto sensoriale ed enologico diverso sotto ogni aspetto e con l'unico elemento comune rappresentato dal fatto di appartenere allo stile bianco.

Il mare incontra la montagna, per meglio dire, l'isola incontra i vigneti più alti d'Europa. La degustazione per contrasto di questo mese vede come protagonisti i vini bianchi di due territori unici e rari, non da ultimo, che si contraddistinguono per la viticoltura non sempre agevole e semplice. Ci troveremo infatti nei calici i vini di due territori diversissimi fra loro, non solo per l'eccezionalità geografica ed enologica, ma anche per il fatto di essere prodotti con uve dai profili organolettici diversissimi. Varietà rare, la cui diffusione è piuttosto limitata nei rispettivi territori di origine, due uve autoctone fra le tantissime presenti in Italia. Il primo vino che prendiamo in esame è il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, i cui vigneti possono raggiungere anche 1200 metri di quota sul livello del mare, di fatto fra i vigneti più alti d'Europa. Il secondo vino, Ischia Biancolella, si produce nell'omonima e suggestiva isola della Campania, nel Golfo di Napoli.

Si tratta di due territori speciali e particolari che, per le rispettive caratteristiche morfologiche e geografiche, fanno della viticoltura un'attività non esattamente semplice, spesso ricorrendo a tecniche culturali senza le quali sarebbe praticamente

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 223, Dicembre 2022

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2022 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

impossibile l'esistenza stessa dei vigneti. Se è vero che i territori dai quali provengono questi vini sono speciali e unici, queste qualità sono innegabilmente vere anche per le uve utilizzate per la loro produzione. Il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle è infatti prodotto con il Prié Blanc, varietà autoctona di questa regione e che non è presente in altri territori. La Biancolella, varietà utilizzata per la produzione dell'altro vino della nostra degustazione per contrasto, è un'uva di origini greche e giunta nell'isola d'Ischia attraverso la Corsica, rappresenta la principale varietà dell'isola, pur essendo coltivata anche in altre aree della Campania. Due vini diversissimi che regalano ai sensi qualità sensoriali distanti, pertanto estremamente adatti per le finalità della nostra degustazione.

Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle

Nel suggestivo territorio a ridosso delle Alpi, vicino al Monte Bianco, si trova Morgex e, poco distante, La Salle, le due località che danno il nome a questa denominazione vitivinicola della Valle d'Aosta. Ci troviamo nel territorio nordoccidentale della regione, non molto distante dal confine con la Francia, in luoghi dall'affascinante bellezza di paesaggi, nei quali non è difficile scorgere i vigneti. In queste terre la coltivazione della vite è resa difficile sia dalle temperature sia dall'altitudine, praticamente al limite dell'adattamento della vite. Morgex si trova, infatti, a 920 metri di altitudine sul livello del mare e La Salle a circa 1000, mentre i vigneti di questa affascinante denominazione si coltivano – addirittura – fino oltre 1200 metri. Questo è il regno del Prié Blanc, l'uva con la quale si produce il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, considerato come il *vitigno a bacca bianca più alto d'Europa* poiché i vigneti di questo territorio possono trovarsi – in accordo al disciplinare di produzione – anche a 1300 metri di altitudine.

Questa interessante varietà a bacca bianca vanta inoltre un'altra caratteristica tale da renderla ulteriormente unica nello scenario vitivinicolo mondiale. Grazie all'elevata altitudine, infatti, il Prié Blanc è fra le pochissime varietà al mondo a essere coltivata su piede franco. Le condizioni climatiche che si verificano a queste quote, in modo particolare la bassa temperatura, sono tali da non consentire la vita e la presenza della temibile fillossera, pertanto le barbatelle di Prié Blanc non sono innestate su apparati radicali resistenti a questo nefasto afide. I vini prodotti con questa varietà – e quindi anche il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle – si caratterizzano per la finezza organolettica, sia nell'olfatto sia nel gusto, di moderata struttura e spiccata freschezza. La versatilità del Prié Blanc, inoltre, consente la produzione di altri stili di vini, in particolare spumanti e dolci da uve appassite. La vinificazione è per la quasi totalità dei casi condotta in contenitori inerti, proprio con lo scopo di preservare ed esaltare le raffinate qualità organolettiche.

Ischia Biancolella

Ischia, famosa isola del golfo di Napoli e appartenente all'arcipelago delle isole flegree, si può considerare a tutti gli effetti una perla della viticoltura e dell'enologia italiana. In

questa bellissima isola, infatti, la viticoltura ha una storia lunghissima di oltre mille anni. Si hanno testimonianze della coltivazione della vite e della produzione di vino già ai tempi della colonizzazione da parte degli antichi greci provenienti da Eubea, i quali introdussero la viticoltura nell'isola nell'ottavo secolo avanti Cristo. Nei pressi di Lacco Ameno, nella parte nordoccidentale dell'isola, è stata rinvenuta una coppa, risalente ai tempi della colonizzazione, nella quale si legge una frase che celebra la qualità del vino dell'isola, a testimonianza anche della lunga storia enologica di Ischia. La viticoltura ha rappresentato per secoli una delle risorse economiche dell'isola, tanto da influire in modo sostanziale e importante sia la vita sia le tradizioni dei suoi abitanti.

La coltivazione della vite nell'isola d'Ischia si può considerare a tutti gli effetti "eroica", poiché la particolare morfologia del suolo e la ridotta superficie utilizzabile a questo scopo, impongono l'adattamento e la modifica del territorio così da renderlo adatto alla viticoltura. I vigneti dell'isola si estendono sui ripidi e scoscesi pendii che degradano verso il mare, imponendo la necessaria costruzione di terrazzamenti sorretti da muri a secco in tufo. Fra le glorie enologiche dell'isola d'Ischia, troviamo la varietà a bacca bianca Biancolella, l'uva più diffusa e importante dell'isola e che qui è capace di produrre vini di carattere e personalità. Si ritiene che l'origine di questa varietà sia la Grecia, introdotta nell'isola dagli eubei, i quali l'avevano precedentemente portata in Corsica, dov'è ancora oggi presente e conosciuta con il nome di *Petite Blanche*. Dall'isola d'Ischia la Biancolella si diffonde nella vicina Procida per poi approdare anche nell'entroterra della Campania.

La Degustazione

I due vini che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese – come già detto – sono prodotti in territori piuttosto ristretti, pertanto disponibili in quantità decisamente limitate. Questa premessa è doverosa poiché siamo consapevoli che la reperibilità del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle e Ischia Biancolella non è esattamente semplice. In accordo al disciplinare di produzione, il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle è prodotto con Prié



Il colore del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle

Blanc in purezza, pertanto nella scelta non dovremo porre particolare attenzione poiché avremo la certezza della sua composizione. Per quanto riguarda l'Ischia Biancolella, in accordo al suo disciplinare di produzione – esattamente come accade per la maggioranza dei vini a denominazione italiani – la quota minima dell'uva dichiarata in etichetta deve essere almeno dell'85%. Faremo pertanto attenzione ad assicurarci che il vino sia prodotto con Biancolella in purezza. In entrambi i casi, sceglieremo vini prodotti con l'impiego di contenitori inerti, un fattore enologico che comunque è tipico per la produzione di questi vini. Le due bottiglie appartengono all'ultima vendemmia disponibile e sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Possiamo adesso iniziare la nostra degustazione per contrasto, procedendo con la valutazione dell'aspetto dei due vini. Il primo vino che prendiamo in esame è il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, pertanto incliniamo il suo calice sopra una superficie bianca, per esempio un foglio di carta. Osserviamo la base del calice, dove lo spessore del vino è maggiore: il bianco della Valle d'Aosta si presenta con un colore giallo verdolino brillante e intenso, trasparenza molto elevata. Valutiamo ora la sfumatura del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, osservando il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore è più sottile, nella quale si conferma il giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto dell'Ischia Biancolella e, come per il vino precedente, incliniamo il suo calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino campano è decisamente più scuro del vino della Valle d'Aosta: qui il colore è decisamente giallo paglierino intenso e brillante, con trasparenza molto elevata. Valutiamo ora la sfumatura di questo secondo vino, verso l'apertura del calice, nella quale è confermato il colore di base giallo paglierino.

I profili olfattivi del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle e Ischia Biancolella si caratterizzano per qualità molto diverse, nelle quali sia la personalità specifica delle uve utilizzate per la loro produzione, sia le caratteristiche dei rispettivi territori, influiscono nei loro profumi. Il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle, prodotto con l'uva Prié Blanc in purezza, si contraddistingue per il profilo olfattivo di grande eleganza e finezza, spesso caratterizzato da profumi erbacei. Il carattere primario di questo vino è espresso da frutti e fiori, molto spesso da sensazioni che richiamano gli agrumi – in particolare, il pompelmo – oltre a pera, mela verde, pesca e frutti tropicali, come l'ananas, infine la mandorla. Il mondo dei fiori è ben rappresentato dal biancospino, spesso accompagnato da acacia e ginestra. Il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle si caratterizza inoltre per il suo profilo erbaceo, nel quale si riconosce spesso il fieno, oltre a erbe aromatiche, come timo e salvia. Ben diverso il profilo olfattivo dell'Ischia Biancolella, caratterizzato prevalentemente da frutti, in modo particolare, mela, pera, susina, pesca, agrumi e mandorla. Il mondo dei fiori del Biancolella è espresso principalmente da ginestra e biancospino. Non mancano, infine, sensazioni riconducibili alla frutta esotica, in particolare l'ananas, e – talvolta – un piacevole accenno di miele.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese, procedendo con la valutazione dei profili olfattivi di Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle e Ischia Biancolella. Come per la fase precedente, il primo vino che prendiamo in esame è il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle.

Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Dal calice percepiamo – netti e puliti – i profumi di pera, mela verde, pesca e biancospino, oltre a una piacevole sensazione di agrumi nella quale si può riconoscere il pompelmo. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, al naso percepiamo il carattere erbaceo di questo vino, in particolare le sensazioni che ricordano fieno, timo e salvia, oltre a ginestra e acacia. Il profilo olfattivo del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle si completa, infine, con ananas e mandorla. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura dell'Ischia Biancolella, procedendo quindi con la prima olfazione. Dal calice emergono profumi intensi di mela, agrumi, susina e biancospino, oltre a pera e ginestra. Roteiamo ora il calice – così da favorire lo sviluppo degli altri aromi – e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo dell'Ischia Biancolella si completa con pesca, ananas, anice, mandorla e un piacevole tocco di miele.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle. La prima qualità che prendiamo in esame è l'attacco, cioè le sensazioni gustative che si percepiscono in bocca al primo sorso. Il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle si fa riconoscere immediatamente per la sua spiccata freschezza e una piacevole sensazione minerale, raggiungendo l'equilibrio grazie all'effetto dell'alcol, non eccessivamente intenso ma certamente adatto per questo tipo di vino. In bocca percepiamo i sapori di mela verde, pera, pesca e pompelmo, buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco dell'Ischia Biancolella, quindi prendiamo un sorso del vino campano. In bocca percepiamo, anche in questo caso, una netta sensazione di freschezza e mineralità, oltre a una struttura decisamente più robusta rispetto al vino precedente. L'equilibrio del vino è ottenuto, anche in questo caso, grazie all'effetto dell'alcol. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di mela, pera, susina e pesca.

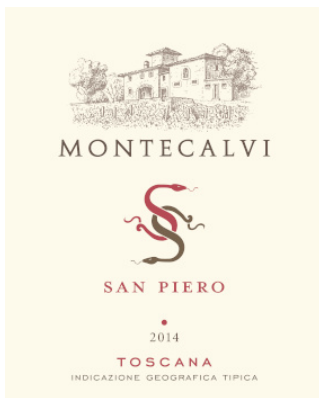
Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle è intenso e pulito, in bocca si continua a percepire la piacevole sensazione della freschezza conferita dall'acidità, oltre ai sapori di mela verde, pompelmo, pera, ananas e un accenno che ricorda la mandorla. In bocca si percepisce inoltre una sensazione di finezza ed eleganza, con una persistenza decisamente buona. Il finale dell'Ischia Biancolella è anch'esso persistente, lasciando in bocca una sensazione di pulizia e piacevolezza, nella quale si continua a percepire la buona freschezza e mineralità, con sapori di mela, pera, susina e pesca, spesso seguiti dal piacevole tocco di mandorla. Poniamo ora i calici l'uno di fianco all'altro ed effettuiamo l'ultima olfazione, prima il Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle e poi l'Ischia Biancolella: le differenze olfattive dei due vini sono decisamente distanti.

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



San Piero 2014
Montecalvi (Toscana, Italia)

🍷 Cabernet Sauvignon (95%), Merlot (5%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio ◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

🌿 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, iris, mirtillo, cacao, tabacco, cipria, cuoio, scatola di sigari, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

📅 24 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Vigna Vecchia 2016
Montecalvi (Toscana, Italia)

🍷 Sangiovese (90%), Canaiolo, Ciliegiole (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio ◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

📅 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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





Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Pas Dosé Mirizzi 2015
Montecappone (Marche, Italia)


🍷 Verdicchio


Prezzo: € 44,50


Punteggio ◇◇◇◇ ★


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e crosta di pane seguite da aromi di ginestra, biancospino, cedro, pera, mango, pompelmo, ananas, pralina, miele, mandorla e pietra focaia.

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

 Finale persistente con ricordi di susina, mela e cedro.

 Il vino base matura per 10 mesi sulle proprie fecce. Rifermentato in bottiglia e affinato sui propri lieviti per 60 mesi.


 *Pasta e risotto con crostacei e pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*





Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Ergo Sum Mirizzi 2017
Montecapone (Marche, Italia)


 Verdicchio


Prezzo: € 80,00


Punteggio 

 Giallo dorato brillante e giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, ginestra, pera, nespola, cedro, pesca, bergamotto, anice, rosmarino, zafferano, miele, tiglio e pietra focaia.

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

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

 12 mesi in botte di cemento, 48 mesi in bottiglia.


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





Pecorino Supergiulia 2019
Cataldi Madonna (Abruzzo, Italia)


 Pecorino


Prezzo: € 30,70


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, ginestra, pera, pesca, ananas, miele, anice, nocciola e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pera.

 8 mesi in vasche d'acciaio, 10 mesi in bottiglia.


 *Paste ripiene con pesce, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*





Montepulciano d'Abruzzo Toni 2018
Cataldi Madonna (Abruzzo, Italia)


 Montepulciano


Prezzo: € 42,70


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.


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





Orfeo 2020
Paolo Leo (Puglia, Italia)


 Negroamaro

Prezzo: € 13,50


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 3 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in barrique.

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





Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2021
Paolo Leo (Puglia, Italia)


 Primitivo

Prezzo: € 9,90


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 3 mesi in barrique, 6 mesi in vasche d'acciaio.

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





Rambèla Bianca 2021
Randi (Emilia-Romagna, Italia)


 Famoso

Prezzo: € 10,00


Punteggio 


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di susina, mela e biancospino seguite da aromi di agrumi, pera e nespola.

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


 Finale persistente con ricordi di susina, mela e nespola.

 Maturazione in vasche d'acciaio.





 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Sformati di verdure, Uova*





Bursôn Selezione 2017 Randi (Emilia-Romagna, Italia)


 Longanesi


Prezzo: € 15,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, ribes, cannella, cioccolato, tabacco, foglia di pomodoro, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna.

 Parte delle uve sono appassite, 24 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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





Abruzzo Pecorino Superiore La Foia 2020 Fontefico (Abruzzo, Italia)


 Pecorino

Prezzo: € 24,00


Punteggio   


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di biancospino, ginestra, albicocca, agrumi, pera, melissa e miele.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e albicocca.

 11 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in botte di cemento, 4 mesi in bottiglia.





 *Paste ripiene con pesce, Pesce stufato con funghi, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi*





Montepulciano d'Abruzzo Cocca di Casa 2019 Fontefico (Abruzzo, Italia)





 Montepulciano

Prezzo: € 15,00

Punteggio    

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.
-  24 mesi in vasche d'acciaio e botte, 6 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi*

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.

Il Consorzio Tutela Vini Montecucco a Fianco degli Studenti della Scuola ITS EAT

Il Consorzio Tutela Vini Montecucco è stato scelto come oggetto di studio per un progetto di marketing da parte di ITS EAT, la scuola speciale di tecnologia di eccellenza con sede a Grosseto che realizza corsi biennali post diploma finanziati per formare tecnici altamente specializzati con immediate prospettive occupazionali nei settori chiave del tessuto produttivo locale toscano, anche nell'ambito della creazione di nuove attività imprenditoriali nel settore agroalimentare.

L'iniziativa – frutto della collaborazione tra la DOP amiatina e il corso Enofood.com, che ha l'obiettivo di formare la figura professionale di "Tecnico Superiore per il marketing e l'export dei prodotti agroalimentari Made in Italy" – è nata con la duplice finalità di offrire agli studenti la possibilità di impegnarsi nel mondo del lavoro attraverso un progetto di consulenza rivolto alle aziende vitivinicole e alle cantine socie aderenti di ricevere suggerimenti utili all'ottimizzazione delle proprie strategie di comunicazione e marketing.

Il percorso, pensato per essere in linea con la filosofia del sistema ITS e per consolidare le competenze "sul campo" degli allievi, è stato coordinato da Vieri Baldocci per la Fondazione EAT e dal Prof. Renato Nesi per la parte didattica. Ai 24 studenti del corso di studio è stato affidato l'importante compito di analizzare l'attuale strategia di marketing del Consorzio e proporre tecniche e strumenti innovativi per migliorarla. In particolare, agli allievi, suddivisi in più team, è stato richiesto di elaborare da una parte un progetto di marketing per il Consorzio, soprattutto in vista della celebrazione del suo venticinquesimo anniversario, e dall'altra un progetto di marketing per ciascuna delle aziende coinvolte. I progetti hanno riguardato strategie e metodologie per l'impresa nel suo complesso oppure singole azioni di marketing operativo in ambito commerciale, turistico o di territorio.

Dopo una prima fase teorica in aula dedicata allo studio del territorio e delle imprese vitivinicole del Montecucco, gli studenti hanno intrapreso un percorso didattico fatto di visite presso le cantine socie che hanno partecipato all'iniziativa – Le Pianore, Basile, Tenuta L'Impostino, Poggio Stenti, ColleMassari e Peteglia – e di incontri con gli imprenditori presso la sede del Consorzio. Gli elaborati finali sono stati presentati il 25 ottobre, offrendo interessanti prospettive e originali spunti di approfondimento.

«Il lavoro svolto dagli allievi della Fondazione EAT è stato sicuramente utile per i ragazzi, che hanno avuto modo di conoscere la realtà consortile e di visitarne la sede ed alcune delle aziende socie, ma è stato a tutti gli effetti illuminante anche per noi» spiega Patrizia Chiari di Tenuta L'Impostino e Consigliere in seno al Consorzio Tutela Vini Montecucco. «Gli studenti hanno messo in luce aspetti e suggerito tecniche di ottimizzazione della comunicazione e del marketing del Consorzio che offrono un punto di vista decisamente innovativo e fresco, un'interpretazione giovane che ci ha regalato spunti di riflessione importanti. È stato molto stimolante promuovere questo incontro tra la generazione Z e la nostra tradizione secolare, e faremo certamente tesoro dei progetti che ne sono scaturiti».

Afferma Paola Parmeggiani, Direttrice di ITS EAT Academy: «Il partenariato del nostro ITS EAT – che collabora per la specializzazione dei giovani diplomati, in primis con aziende eccellenti del settore agri-food – è vincente e garantisce un futuro di innovazione per i ragazzi e per tutto il settore agroalimentare. Le metodologie di didattiche utilizzate vertono sul favorire l'esperienza diretta degli studenti su concreti progetti di sviluppo e di innovazione delle imprese partner».

L'Enoturismo Sostenibile tra le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

«L'enoturismo rappresenta oggi un'attività strategica soprattutto per una regione come il Veneto, prima regione turistica italiana con oltre 70 milioni di presenze all'anno e prima regione vitivinicola italiana con 100mila ettari vitati e 11,5 milioni di ettolitri di vini prodotti. Per questo è importante far conoscere, attraverso l'offerta enoturistica e gastronomica, questa regione ricca di tradizioni, cultura, arte e architettura che conta oggi ben nove siti Patrimonio dell'umanità. E proprio un enoturismo in chiave sostenibile e innovativo può diventare elemento strategico di valorizzazione di un territorio UNESCO come le "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" dove la presenza di tante cantine è già di per sé elemento distintivo ed attrattivo per i turisti. Ricordiamo, infatti, come riporta il "Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano" che oltre il 55% degli italiani nel 2021 ha svolto almeno una vacanza avendo come motivazione il connubio cibo-vino».

Con queste parole Marina Montedoro, Presidente dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, interviene all'incontro "Enoturismo tra sostenibilità e innovazione" tenutosi in occasione del WINE2WINE Business Forum di Verona. Sul tema si sono confrontati, oltre a Montedoro, Roberta Garibaldi – Amministratore Delegato di ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo); Bruno Bertero – Direttore Generale di Ente Turismo Langhe Monferrato Roero e Giulia Di Cosimo, produttrice e Vicepresidente

del Consorzio Vini di Orvieto. Il panel ha approfondito l'evoluzione del mercato dell'enoturismo, sottolineando come sia essenziale che esso si leghi all'aspetto culturale dei luoghi, al concetto di benessere e sostenibilità, con un uso sapiente delle nuove tecnologie che permettono una comunicazione forte in questa direzione.

«UNESCO ed enoturismo – conclude Montedoro – sono oggi un'opportunità per un'area che deve puntare a essere sempre più accogliente nel rispetto del patrimonio che siamo chiamati a tutelare e portare nel mondo come bandiera veneta di bellezza e sostenibilità. In questa direzione vanno tutte le azioni di valorizzazione del territorio che stiamo attuando come Associazione: dallo sviluppo di percorsi a piedi, a cavallo e in bici alla creazione di hub logistici per ridurre la pressione del trasporto pesante».

Contrade dell'Etna: Ecco la Prima Mappa Completa e Aggiornata

Si è da poco concluso un lungo e minuzioso lavoro per identificare con chiarezza e precisione i confini e la posizione esatta delle 133 Contrade presenti all'interno del territorio di produzione dell'Etna DOC, riportandole all'interno di una vera e propria mappa.

È la Mappa delle Contrade dell'Etna, predisposta dal Consorzio Tutela Vini Etna DOC e realizzata grazie al contributo del Dipartimento Agricoltura dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Siciliana. Consente di fotografare il territorio etneo attraverso lo sfaccettato mosaico di Contrade che cingono l'area vitivinicola presente ai piedi del vulcano da Nord a Sud.

L'identificazione delle contrade sino a oggi si basava sull'interpretazione di vecchie carte catastali, con curve di livello mai aggiornate e limiti territoriali che oggi non esistono più, anche a causa della continua attività eruttiva dell'Etna. La nuova mappa è stata realizzata a partire da recenti rilievi topografici che sono stati poi sovrapposti a layer cartografici costruiti attraverso più rilevamenti con strumentazioni GIS (Geographic Information System).

«Si tratta di un lavoro impegnativo giunto finalmente al termine e che rappresenta solo il primo tassello di un progetto ancor più articolato di studio del territorio etneo» commenta Francesco Cambria, presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC. «Non era mai stato fatto uno studio di questo tipo. L'obiettivo è quello di fare, definitivamente, chiarezza sugli esatti confini delle 133 Contrade dell'Etna presenti all'interno del disciplinare di produzione e di individuare le nuove che verranno ufficialmente introdotte nei prossimi mesi. L'incredibile biodiversità che l'Etna custodisce, infatti, si esprime non solo all'interno dei diversi versanti del vulcano dove è presente la nostra viticoltura, ma anche nelle tante Contrade a partire dalle diverse stratificazioni delle colate laviche e dall'esposizione dei vigneti. Tutti fattori che rendono ogni Contrada quasi un unicum all'interno dell'areale etneo, in grado di donare sfumature differenti poi ai suoi vini».

Il Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata Etna, la più antica presente in Sicilia nata nel 1968, riconosce a partire dal 2011 all'interno della sua area, che si estende nel territorio di 20 comuni, la presenza di 133 contrade, legalmente equiparate a Unità Geografiche Aggiuntive (UGA). Nel lungo lavoro di ricognizione del territorio, l'ag-

giornamento dei confini ha portato all'individuazione di 9 nuove contrade, grazie alla collaborazione dei produttori aderenti al Consorzio, che saranno ufficialmente inserite nel prossimo aggiornamento del disciplinare di produzione. La nuova Mappa delle Contrade prende in considerazione anche queste ultime, arrivando al numero di 142 Contrade, suddivise nel territorio di 11 comuni: 25 a Randazzo, 41 a Castiglione di Sicilia, 10 a Linguaglossa, 13 a Piedimonte Etneo, 8 a Milo, 4 a Santa Venerina, 20 a Zafferana Etnea, 9 a Trecastagni, 6 a Viagrande, 1 a Santa Maria di Licodia, 5 a Biancavilla.

«È una prima mappa, su scala ridotta, che sarà ulteriormente aggiornata per valorizzare le differenziazioni territoriali in maniera ancora più precisa» aggiunge Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Tutela Etna DOC. «Si tratta di un primo passo per conoscere meglio la caratterizzazione delle singole Contrade e per andare ancora più in profondità nel rilevare le differenze presenti all'interno della denominazione». Quest'ultimo passaggio sarà possibile attraverso il futuro lavoro di zonazione che il Consorzio sta predisponendo insieme all'Università di Catania e all'Università degli Studi di Milano-Bicocca. «Quest'ultimo progetto ci permetterà di interpretare tutte le variabili presenti all'interno delle Contrade in modo dettagliato, sulla base delle differenze che ci sono tra suoli, altitudini, microclimi».

La Magia de “La Notte degli Alambicchi Accesi”

L'antica arte di trasformare la “povera” vinaccia in prezioso distillato. Questo il magico processo protagonista de La notte degli alambicchi accesi, speciale spettacolo teatrale itinerante organizzato dall'Associazione culturale “Santa Massenza piccola Nizza de Trent” con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest – e la collaborazione di Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino. Un evento, quest'anno in programma da giovedì 8 a domenica 11 dicembre, diventato ormai una tradizione, a cui ogni anno accorrono centinaia di visitatori da tutta Italia che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza di Valledelago, detto anche la “piccola Nizza de Trent” per via del suo ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dai vicini abitanti di Trento e riconosciuta come “capitale della grappa artigianale”, visto che vanta la maggiore concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare.

Ed è proprio in queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale del borgo, che vanno in scena i diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, guidati dalla divertente voce narrante di Patrizio Roversi.

Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi, dotati di radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia.

A ogni tappa, ovviamente, anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato – tra cui la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di

Nosiola lasciati appassire fino a primavera – in abbinamento a dolci e specialità del territorio.

Un appuntamento che valorizza la grappa artigianale trentina e il suo rigido processo produttivo, protetto dal disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui: un'arte tramandata di generazione in generazione, praticata da distillatori che utilizzano modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e prediligono un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto, al fine di ottenere una migliore estrazione degli aromi.

NON SOLO VINO

Aquavitae


Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




Grappa Riserva Botti da Sauternes Sibona (Piemonte)


 Vinaccia di Moscato Bianco e Brachetto


Prezzo: € 28,00 - 50cl


Punteggio 

 Giallo ambra brillante, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di albicocca, pesca, litchi, acacia, miele, banana, ananas, pera, mela, uva passa, vaniglia, caramello e cioccolato con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di albicocca, pesca, litchi, pera e miele.

 Distillazione discontinua a bagnomaria. Maturazione per 2 anni in botti di rovere, 2 anni in botti usate per la maturazione del Sauternes.

Wine Guide Parade

Settembre 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Valdobbiadene Brut Dirupo 2021, Andreola	13062
2	Gavi dei Gavi Etichetta Nera 2021, La Scolca	11661
3	Demetra Pinot Bianco Brut Nature, Mirabella	11553
4	Soldati La Scolca Brut Millesimato Riserva d'Antan 2010, La Scolca	9405
5	Bianco di Custoza Crea 2019, Albino Piona	8833
6	Verde Piona 2021, Albino Piona	8756
7	Soldati La Scolca Metodo Classico Pas Dosè, La Scolca	8112
8	La Scolca d'Antan 2008, La Scolca	7952
9	Lugana Le Civaie Terralbe 2021, Monte Zovo	7851
10	Valdobbiadene Extra Dry Rive di Soligo Mas de Fer 2021, Andreola	7707
11	Franciacorta Satèn Brut 2018, Ricci Curbastro	6859
12	Valdobbiadene Dry Rive di Rolle Vigna Ochera 2021, Andreola	6691
13	Calinverno 2017, Monte Zovo	6029
14	Valdobbiadene Extra Dry Dirupo 2021, Andreola	5810
15	Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2012, Ricci Curbastro	5613