

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 66, Settembre 2008

## Vino e Birra: Sfida all'Ultimo Calice

Bacco contro Cerere. Non siamo tornati indietro nel tempo immaginando un ipotetico scontro fra queste due divinità dell'antica Roma, siamo nell'anno 2008 e i nomi di questi due dei sono ancora cari agli appassionati di vino e birra. Cerere, divinità romana della fertilità e della Madre Terra, pare avesse insegnato ai *mortali* uomini la coltivazione dei campi e, in particolare, la produzione della birra, una delle bevande più antiche prodotte dall'uomo. Negli ultimi mesi pare che Cerere stia sfidando apertamente Bacco, antica divinità romana del vino, della vendemmia e il festeggiamento del suo culto noto con il nome di *baccanale*. In Italia vino e birra si stanno infatti sfidando in un serrato scontro sui consumi cercando di conquistare il gradino più alto del podio delle preferenze dei consumatori. Un fatto che in un paese come l'Italia, che vanta una cultura millenaria sul consumo e sulla tradizione del vino, rappresenta un'eclatante notizia.

Proprio in Italia, dove il trono è da sempre occupato saldamente dal vino, la birra sta conquistando progressivamente i favori dei consumatori, tanto da arrivare quasi a eguagliare i consumi della bevanda di Bacco. Che sia giunto in Italia un momento storico, nel quale il tradizionale vino cederà progressivamente il posto alla birra? Innegabilmente i produttori di birra e le associazioni legate a questa bevanda hanno svolto un eccellente lavoro di promozione e di rivalutazione, senza offesa per nessuno, seguendo la scia e l'esempio del successo del vino. Nei ristoranti, da sempre luogo dove il vino è incontrastato compagno del cibo, insieme alla carta dei vini e dei distillati, comincia infatti ad essere frequente anche la presenza della carta delle birre, non solo servite alla spina, ma soprattutto in bottiglia. Tipica compagna della pizza nelle scelte dei consumatori, oggi la birra in Italia sta diventando sempre più compagna del cibo.

Il vino continua a reggere il confronto, ma è innegabile che negli ultimi mesi la distanza fra le due bevande si è evidentemente ridotta. Che si tratti di una moda passeggera, una di quelle tante mode che sono destinate a tramontare in breve tempo, come anche nel vino sono accadute negli ultimi anni?

O sarà forse che i consumatori stiano cercando altro, stanchi del "solito vino", troppo mascherato nel ruolo di bevanda *elitaria*, destinata solo a pochi eletti e che mette in soggezione i consumatori che così cercano una minore formalità? Senza sminuire la birra, bevanda certamente nobile che vanta una storia ancor più lunga di quella del vino, è comunque innegabile che la bevanda di Cerere sia meno formale della bevanda di Bacco, o almeno i consumatori, pur apprezzandola, non vedono nella birra la formalità e la *cerimonialità* che spesso accompagna il vino. O, più semplicemente, il vino ha fatto il suo tempo e comincia a stancare come stanca ogni moda?

In realtà, sono in molti a collegare questo arretramento nei consumi del vino con la legge sul consumo degli alcolici varata in Italia e, in particolare, la paura di incorrere in pesanti sanzioni qualora, alla guida di un veicolo, il proprio tasso alcolemico superi quello stabilito dalla legge. Da questo punto di vista, la birra gode certamente di un vantaggio rispetto al vino. Con il suo minore volume di alcol - il vino ne contiene una media del 13%, mentre la birra solamente il 5% - la bevanda di Cerere sembra promettere guai minori nel caso in cui si è fermati in strada dalla polizia. C'è da augurarsi che questo non corrisponda alla verità: è triste immaginare che i consumatori scelgano una bevanda - vino o birra, non fa differenza - solamente per questo motivo e non per una scelta consapevole. Un atteggiamento simile farà certamente felici i responsabili delle strategie commerciali, ma non quelli che comprendono la cultura espressa da queste due bevande. Riteniamo sia offensivo in ogni caso, sia alla tradizione e alla cultura di queste due millenarie bevande, sia per chi compie questa sciocca scelta e che può essere tristemente definito come *beone*, tanto per non esagerare con altre definizioni ancor meno gentili.

E se il risultato di una legge è quello di spaventare e reprimere piuttosto che fare comprendere e favorire la cultura consapevole del consumo dell'alcol, allora è una legge che deve essere migliorata e che porta solo a conseguenze negative, almeno nella cultura della gente. Gli uomini, si sa, quando si vieta loro qualcosa, non appena ne hanno la possibilità, infrangeranno quelle regole adottate unicamente per reprimere e che non costruiscono nulla. Proibizionismo *docet*. Che la birra stia

### Sommario

Vino e Birra: Sfida all'Ultimo Calice . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Primitivo di Manduria a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Parade . . . . .	11

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

conquistando i favori dei consumatori è evidente, e non solo al ristorante. Per certi aspetti, si sta vedendo nella birra quello che alcuni anni fa si vedeva nel vino. Per esempio, basta una rapida visita a un qualunque supermercato e se prima c'erano ampi settori dedicati al vino, oggi si vedono anche ampi spazi dedicati alla birra, con un'ampia scelta di tipi, produttori, dalle lattine alle bottiglie: ce n'è per tutti i gusti ed esigenze. E se un tempo nei tavoli delle pizzerie c'era un bicchiere di birra alla spina, oggi spesso si trova quella in bottiglia.

Lo stesso si può constatare nei ristoranti, in quel luogo dove la birra in bottiglia era fino a qualche tempo fa considerata una richiesta piuttosto bizzarra e il massimo che si poteva avere, quando c'era, era la birra alla spina, spesso di qualità discutibile. Sia chiaro, queste non sono considerazioni frutto dell'invidia o della paura di vedere *tramontare* la bevanda di Bacco, cosa che - francamente - ci sembra piuttosto improbabile. La birra, al pari del vino, è una bevanda nobile e antica, ricca di cultura e che di certo merita attenzione. Se poi si tratta di esaltare l'aspetto culturale di una bevanda, e non il suo lato consumistico, si può essere solamente contenti di questo, anzi, si è ben disposti a favorirlo. C'è chi sostiene che il vino, rispetto alla birra, goda di un maggiore fascino e di una maggiore *nobiltà*, e per questo motivo, la birra non potrà mai raggiungere il prestigio del vino. Però è innegabile che quando una birra è di buona qualità, in particolare certi lodevoli risultati ottenuti da alcune birrerie artigianali - così lontane dalle realtà industriali - anche un buon calice della bevanda di Cerere può regalare belle emozioni. E di certo Bacco, forte della sua incrollabile fama di gioioso gaudente, non potrà che compiacersi con un sorriso, strizzando l'occhio alla collega Cerere.



GUSTO DIVINO

## Primitivo di Manduria a Confronto

Fra i primi vini rossi della Puglia ad avere suscitato l'interesse degli appassionati nel mondo, il Primitivo di Manduria si produce nelle versioni secco e dolce

Nonostante il suo nome possa fare pensare diversamente, il Primitivo non ha nulla di preistorico. Il Primitivo è fra le uve rosse più celebri della Puglia ed è diffuso in tutta la regione, dove è generalmente utilizzato in purezza così come insieme ad altre uve autoctone pugliesi e internazionali. La rappresentazione più celebre del Primitivo è certamente quella dell'area di Manduria, in provincia di Taranto. Le origini di quest'uva sono state per molto tempo un mistero. Anche se oramai il Primitivo è considerata un'uva autoctona della Puglia, in realtà quest'uva condivide le sue origini con un'altra celebre uva, l'unica che i viticoltori degli Stati Uniti d'America considerano *autoctona* del loro paese: lo Zinfandel. Ricerche svolte dalla genetista Carole Meredith della celebre University of California Davis hanno finalmente consentito di svelare la storia e le origini di quest'uva. Il primo risultato fu la scoperta che lo Zinfandel è identico al Primitivo. Questa notizia fu infatti immediatamente sfruttata dai produttori pugliesi che iniziarono a esportare negli Stati Uniti i loro vini Primitivo indicando addirittura in etichetta il nome Zinfandel.

Le ricerche consentirono di scoprire che il Plavac Mali, un'uva della Dalmazia, in Croazia, era geneticamente simile allo Zinfandel, e quindi al Primitivo, e che le uve condividevano quindi una stessa origine. Ulteriori ricerche consentirono di identificare un'uva dalmata con caratteristiche genetiche molto simili allo Zinfandel: il Dobričić. Finalmente le ricerche sui vigneti della zona consentirono di individuare un'uva geneticamente uguale allo Zinfandel e quindi al Primitivo. Si trattava della rara uva a bacca rossa - oramai quasi estinta e pressoché dimenticata in Croazia - scoperta nella città di Castelli (Kaštelina in croato) e nota con il nome di Crljenak Kaštelanski. Non è tuttavia ancora chiaro come quest'uva raggiunse gli Stati Uniti d'America, mentre è piuttosto probabile che fu introdotta in Puglia verso la fine del XVII secolo da alcune popolazioni slave migrate nella regione.

### I Vini della Degustazione

La vocazione dell'area di Manduria alla viticoltura era già nota e apprezzata al tempo degli antichi romani. Plinio il Vecchio definì Manduria come *viticulosae*, cioè "piena di vigne", anche se a quel tempo non ospitavano il Primitivo. Nonostante il suo nome possa fare pensare a origini antichissime, quanto meno preistoriche, in realtà il Primitivo deve il suo nome al fatto che tende a maturare in anticipo rispetto alle altre varietà. Grazie a questa sua qualità, l'uva era conosciuta in passato con il nome di *primativus* o *primaticcio*, per poi essere conosciuto con l'attuale nome Primitivo. Manduria è l'area più celebre e rappresentativa del Primitivo ed è stata fra le prime aree viticole della Puglia ad essere conosciute nel mondo. I vini prodot-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2008 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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



I tre Primitivo di Manduria della nostra degustazione comparativa

ti in questa zona appartengono alla categoria Denominazione d'Origine Controllata (DOC). A Manduria il Primitivo è utilizzato in purezza ed è prodotto negli stili secco - il più celebre - oltre che dolce naturale, liquoroso secco e liquoroso dolce naturale.

In accordo al disciplinare di produzione, il Primitivo di Manduria è prodotto con l'omonima uva in purezza, e nonostante non si faccia esplicito riferimento al metodo di maturazione, i produttori preferiscono solitamente svolgere questa pratica in botte o barrique, come nel caso dei vini della nostra degustazione comparativa. Il primo vino è il Primitivo di Manduria Zinfandel Sinfarosa di Accademia dei Racemi, in parte maturato in botte e in parte in vasche d'acciaio. Il secondo vino della degustazione è il Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno della Vinicola Savese, in parte maturato in barrique. Il terzo vino scelto per la degustazione è il Primitivo di Manduria Patriarca di Soloperto, maturato per 9 mesi in barrique e per 2 anni in botte. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 18°C - così da esaltare le qualità tipiche del Primitivo e i suoi aromi - e saranno versati, come di consueto, tre calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Il Primitivo è un'uva capace di produrre vini di grande struttura, caratterizzati da colori molto intensi e con trasparenze piuttosto ridotte, talvolta anche impenetrabile alla luce. Grazie al suo contenuto di sostanze coloranti, il Primitivo arricchisce i propri vini di tonalità piuttosto cupe e intense, eventualmente accentuate dalla maturazione in botte - la scelta più frequente per quest'uva - con il risultato di ottenere trasparenze molto ridotte. La ricchezza di polifenoli consente ai vini prodotti con il Primitivo di sostenere lunghi periodi di affinamento in bottiglia, periodo durante il quale il colore si evolve. In gioventù il Primitivo mostra un colore rosso rubino intenso e cupo, con sfumature rosso rubino o rosso porpora. Dopo alcuni anni si nota l'evidente cambiamento in rosso granato e la sfumatura assume un colore rosso arancio, colore che si ritrova infine all'apice della sua evoluzione.

Inizieremo la fase dell'esame visivo dal Primitivo di Manduria Zinfandel Sinfarosa di Accademia dei Racemi. Mante-

nendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà il vino alla base del calice così da valutare il suo colore. Si noterà un deciso colore rosso rubino intenso e una trasparenza piuttosto ridotta. Anche la sfumatura mostrerà lo stesso colore, osservabile all'estremità della massa liquida, verso l'apertura del calice. Passiamo ora all'osservazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno della Vinicola Savese. Anche in questo vino il colore è caratterizzato da rosso rubino intenso e una trasparenza piuttosto ridotta, mentre la sfumatura comincia già a mostrare una tonalità rosso granato. Il colore del terzo vino - Primitivo di Manduria Patriarca di Soloperto - non è molto diverso dal secondo vino. Anche in questo caso si osserverà un colore rosso rubino intenso e una trasparenza piuttosto ridotta, con una sfumatura rosso granato.

## Esame Olfattivo

Il Primitivo di Manduria, grazie alle sue buone possibilità di evoluzione, sviluppa con il tempo un interessante profilo olfattivo, dove i tipici profumi di frutti e fiori si uniscono con sensazioni aromatiche piuttosto complesse. In gioventù il Primitivo di Manduria esprime tutto il suo carattere fruttato e floreale. Amarena, prugna e mora sono le qualità fruttate più tipiche del Primitivo di Manduria, mentre la violetta - anche appassita - è la qualità olfattiva floreale più frequente. Le sensazioni fruttate del Primitivo di Manduria si trasformano dopo alcuni anni in aromi di confettura, una qualità che si trova molto spesso anche nei vini giovani. Con il tempo nel Primitivo di Manduria si possono percepire qualità aromatiche complesse, conferite anche dalla maturazione in botte o barrique. Con il tempo si potranno cogliere aromi di cacao, cioccolato, tabacco, liquirizia e carruba, così come cannella, china e pepe nero, oltre a sensazioni balsamiche di mentolo.

Si inizierà l'esame delle qualità olfattive dei vini della nostra degustazione comparativa dal Primitivo di Manduria Zinfandel Sinfarosa di Accademia dei Racemi. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza eseguire nessuna roteazione, procediamo con la prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura, cioè le sensazioni olfattive più "leggere" e che si volatilizzano piuttosto facilmente e con piccole quantità di ossigeno. Al naso si percepiranno aromi puliti e intensi di amarena, prugna e mora, tre qualità aromatiche fra le più rappresentative del Primitivo. Procediamo ora con la roteazione del calice, così da favorire lo sviluppo degli aromi grazie alla maggiore ossigenazione che provvederà a fare salire dal calice le qualità aromatiche più "pesanti" e che completeranno il profilo olfattivo di questo Primitivo di Manduria. Dal calice emergeranno aromi di violetta e mirtillo, ai quali seguono aromi più complessi di vaniglia, liquirizia, cacao, tabacco e un accenno di pepe nero che si unisce al tocco balsamico del mentolo.

Passiamo ora all'esame olfattivo del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno della Vinicola Savese. L'apertura di questo vino si presenterà al naso con aromi intensi e puliti di prugna, mora e amarena, qualità identificative del Primitivo. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo di questo vino. Dal calice si apprezzeranno aromi di viola appassita, tamarindo, carruba, tabacco, vaniglia, liquirizia, macis e il piacevole tocco balsamico

del mentolo. L'apertura del terzo vino - Primitivo di Manduria Patriarca di Soloperto - offre al naso aromi fruttati più maturi di confettura di prugne, confettura di more e confettura di amarene. La seconda olfazione, eseguita dopo avere roteato il calice, completerà il profilo olfattivo del terzo vino con aromi di carruba, confettura di mirtillo, liquirizia, vaniglia e un accenno di anice stellato oltre al piacevole tocco balsamico di mentolo.

## Esame Gustativo

Il Primitivo di Manduria, grazie alle qualità dell'uva con il quale è prodotto, è un vino generalmente caratterizzato da una buona struttura, spesso addirittura robusta e - complice anche il sole della Puglia - con volumi alcolici piuttosto elevati e che talvolta superano il 15%. Il Primitivo è un'uva con un buon contenuto di sostanze polifenoliche, qualità che, oltre a conferire struttura al vino, conferiscono anche una certa astringenza. La maturazione in legno del Primitivo, sia in botte, sia in barrique, consente ai vini prodotti con quest'uva di arrotondare certe asperità, aumentando nel contempo la morbidezza, qualità che è ulteriormente accentuata dall'alcol. A causa dell'alto tenore zuccherino presente nell'uva, talvolta nel Primitivo di Manduria si trovano anche degli zuccheri residui non fermentati e che conferiscono sia una leggera dolcezza sia ulteriore morbidezza.

Il primo vino del quale valuteremo il gusto è il Primitivo di Manduria Zinfandel Sinfarosa di Accademia dei Racemi. L'attacco di questo Primitivo mostra un'apprezzabile astringenza dei tannini e una buona struttura, qualità che sono ben bilanciate dall'alcol e dalla morbidezza. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino, il Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno della Vinicola Savese. L'attacco di questo Primitivo è decisamente tannico con una struttura piena, sensazioni alle quali si contrappongono una decisa morbidezza e una maggiore sensazione alcolica, che in questo vino raggiunge il 16%. Si noti anche la differenza dell'impatto del legno con il vino precedente. Si procederà ora con il terzo vino della degustazione comparativa, Primitivo di Manduria Patriarca di Soloperto, che offre alla bocca un attacco piacevolmente morbido e i tannini, nonostante siano ben percettibili, mostrano una buona maturazione conferendo al vino un carattere *rotondo*. La struttura di questo Primitivo è decisamente robusta e si notino, rispetto ai vini precedenti, i sapori di frutta decisamente più tendenti alla confettura.

## Considerazioni Finali

La struttura e il volume alcolico sono probabilmente le due qualità più evidenti all'assaggio del Primitivo di Manduria, qualità che sono piuttosto evidenti anche nei vini della nostra degustazione comparativa. Il finale del Primitivo di Manduria Zinfandel Sinfarosa di Accademia dei Racemi è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna, le tre qualità fruttate più tipiche nel Primitivo. Il finale del secondo vino - Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno della Vinicola Savese - è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora, esattamente come il vino precedente. Anche il finale del terzo vino, Primitivo di Manduria Patriarca di Soloperto, è persistente, tuttavia in questo caso i sapori che lascia in bocca sono più maturi di confettura di more, confettura di prugne e confettura di

amarene. Oltre alla decisa struttura che si percepisce in bocca dopo la deglutizione, si noti anche la piacevole sensazione di morbidezza, in particolare negli ultimi due vini.



## 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



### Chianti Sensorio 2005 Tenuta di Pomine (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Prezzo: € 9,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Chianti Sensorio si presenta con colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di mora, violetta, vaniglia, mirtillo, ciclamino e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Chianti Sensorio matura per 3 mesi in barrique.

*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati*



### Ledo 2005 Tenuta di Pomine (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Prezzo: € 12,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Ledo 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 violetta, vaniglia, mirtillo, cacao, eucalipto, cannella 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 amarena, ribes e prugna. Ledo matura per 6 mesi in barrique.

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



**Sangiovese 2006**  
**Flavio Busti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo e lampone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Sangiovese matura in vasche d'acciaio.

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



**Merlot 2005**  
**Flavio Busti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Merlot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo,

sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura in barrique.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Colli Martani Grechetto di Todi Bianco del Cavaliere**  
**2007**  
**Franco Todini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Grechetto (85%), Altre Uve (15%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e mela seguite da aromi di biancospino, nocciola, mela e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e pesca. Colli Martani Grechetto di Todi Bianco del Cavaliere matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Antipasti di verdure e pesce, Pasta e risotto con crostacei, Carne bianca saltata*



**Nero della Cervara 2004**  
**Franco Todini (Umbria, Italia)**

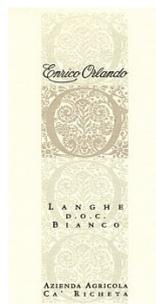
Uvaggio: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Nero della Cervara si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe nero, cioccolato, cannella, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Un vino ben fatto. Nero della Cervara matura in barrique per 15 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Langhe Bianco 2006**  
**Ca' Richeta (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Sauvignon Blanc (30%), Altre Uve (20%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, pesca e legno tostato seguite da aromi di ananas, mela, nocciola, pompelmo, vaniglia, susina e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, pesca e nocciola. Langhe Bianco matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Vino Passito 2004**  
**Ca' Richeta (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco (80%), Sauvignon Blanc (10%), Altre Uve (10%)

Prezzo: € 22,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorla seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di mele cotogne, canditi, vaniglia, miele, scorza di agrume, dattero, lavanda e caramello. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e mandorla. Un vino ben fatto. Vino Passito matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dessert di frutta secca*



**Istante 2004**  
**Franz Haas (Alto Adige, Italia)**

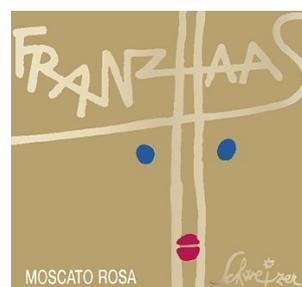
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Prezzo: € 25,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Istante si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, peperone, tabacco, cacao, china, eucalipto 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 ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Istante matura in barrique.

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



**Alto Adige Moscato Rosa 2006**  
**Franz Haas (Alto Adige, Italia)**

Uvaggio: Moscato Rosa

Prezzo: € 21,80 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alto Adige Moscato Rosa si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, fragola e rosa seguite da aromi di ciliegia, lampone, garofano, violetta, pepe rosa, muschio, geranio, cannella, chiodo di garofano e anice stellato. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fragola, ciliegia e lampone. Un vino ben fatto. Alto Adige Moscato Rosa matura in vasche d'acciaio e per almeno 6 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Dessert di frutta*



**Copertino Rosso Tenuta Paraida 2005  
Marulli (Puglia, Italia)**

Uvaggio: Negroamaro (80%), Malvasia Nera (20%)

Prezzo: € 4,00

Punteggio: ◆◆◆ ●

Copertino Rosso Tenuta Paraida si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Copertino Rosso Tenuta Paraida matura per circa 6 mesi in barrique.

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



**Grayasusi Etichetta Argento 2007  
Ceraudo (Calabria, Italia)**

Uvaggio: Gaglioppo

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Grayasusi Etichetta Argento si presenta con un colore rosa ciliegia brillante e sfumature rosa ciliegia, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, fragola e lampone seguite da aromi di mirtillo, pesca, pepe rosa, vaniglia, ciclamino e prugna. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone. Grayasusi Etichetta Argento matura per 6 mesi in barrique.

*Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene*



**Capuccini 2005  
Marulli (Puglia, Italia)**

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◆◆◆ ●

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, carruba e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Capuccini matura per circa 15 mesi in botte.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne arrosto, Stufati di carne*



**Petraro 2005  
Ceraudo (Calabria, Italia)**

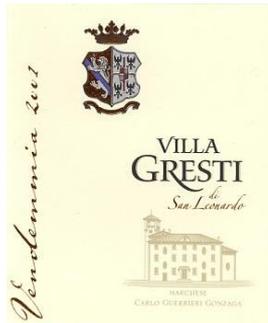
Uvaggio: Gaglioppo (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Petraro si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe nero, cioccolato, cannella, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Petraro matura per 18 mesi in barrique.

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



### Villa Gresti 2004

**Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

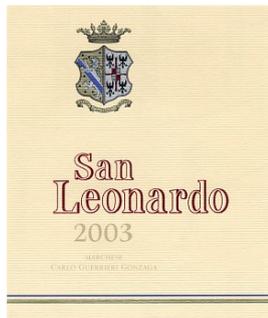
Uvaggio: Merlot (90%), Carmenère (10%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Villa Gresti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe bianco, peperone, macis, liquirizia, cioccolato, cannella ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Villa Gresti matura in barrique per 14 mesi a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### San Leonardo 2003

**Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

San Leonardo si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di vaniglia, violetta, mirtillo, tabacco, liquirizia, macis, peperone, pepe rosa, cioccolato, chiodo di garofano, cannella ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e

prugna. Un vino ben fatto. San Leonardo matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### A San Vito Lo Capo Torna il Cous Cous Fest

Cous cous per tutti i gusti, musica, spettacoli, incontri culturali e i migliori chef del Mediterraneo e non solo che si sfidano amichevolmente in una gara gastronomica internazionale presentando la loro ricetta tradizionale di cous cous, il piatto della pace principe della rassegna. Sono questi alcuni degli ingredienti del Cous Cous Fest, la rassegna internazionale di cultura ed enogastronomia del Mediterraneo, giunta all'undicesima edizione, che quest'anno si svolgerà a San Vito Lo Capo, dal 23 al 28 settembre prossimi. Protagonista indiscusso della manifestazione, organizzata dal Comune di San Vito Lo Capo e dall'agenzia Feedback, è il cous cous, "la graine de la paix", ovvero la semola della pace, come recita lo slogan dell'edizione 2008, piatto povero ma ricco di simbolismi e cultura, che sarà possibile degustare in tutte le varianti: dalle versioni più tradizionali presenti alla "Casa del cous cous del Maghreb" dove il piatto è cucinato secondo l'antica tradizione di Algeria, Marocco e Tunisia, l'area geografica dove il piatto ha le sue radici, alla versione locale del piatto, a base di pesce, disponibile alla "Casa del cous cous di San Vito Lo Capo", fino a tutte le varianti delle tradizioni estere, che utilizzano carne, verdure e spezie di tutti i tipi, proposte al "Cous cous dal mondo" e alle sperimentazioni della cucina del territorio protagoniste della "Casa del cous cous trapanese". I migliori vini siciliani e le succulente specialità della cucina mediterranea saranno i compagni d'avventura in questo "viaggio" alla scoperta del mangiar bene.

### Nuovo Disciplinare di Produzione per il Franciacorta

Novità di rilievo per il prestigioso distretto vitivinicolo della Franciacorta: è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale il nuovo Disciplinare di produzione del Franciacorta DOCG. Dopo un complesso lavoro di tutte le articolazioni del Consorzio tutela Franciacorta di Erbusco, in provincia di Brescia, Comitato Tecnico *in primis*, e una capillare azione di informazione e coinvolgimento delle circa cento cantine e dei trecento viticoltori produttori d'uva, il lungo *iter* ha concluso anche il suo

percorso ministeriale, divenendo parte integrante della legge dello Stato italiano.

«Esprimiamo notevole soddisfazione - commenta il Presidente del Consorzio, Ezio Maiolini - per questo ennesimo risultato positivo, che consentirà un ulteriore innalzamento dei parametri produttivi e delle garanzie per i consumatori». Silvano Brescianini, consigliere d'amministrazione con delega agli aspetti tecnici, sintetizza così la rilevanza del risultato raggiunto: «Allungamento dei tempi di affinamento sui lieviti per alcune tipologie, limitazione della base ampelografica per valorizzare il vitigno Chardonnay, incremento della densità d'impianto e inserimento della riserva vendemmiale, ovvero la possibilità d'accantonare parte della produzione in vino di una specifica annata, tenendola bloccata come riserva di vino disponibile, da utilizzare nel momento in cui si creano situazioni produttive, che richiedono di attingere a dette riserve di vino aziendale».

Un pacchetto corposo, ma non esaustivo, di parametri, che il mercato potrà apprezzare nei prossimi anni, ancora una volta non subito da organismi esterni, bensì voluti dalla base produttiva, nell'intento d'accrescere ulteriormente l'eccellenza qualitativa che caratterizza questa dinamica realtà bresciana. Area dove la quasi totalità della produzione è caratterizzata da una filiera completa: tutte le cantine sono produttrici delle uve, che vinificano al loro interno, e successivamente sono protagoniste con le proprie etichette sul mercato. Un aspetto forse unico nel panorama nazionale che, unitamente a una solida unità d'intenti, ha reso possibile straordinari risultati in pochi decenni. La pubblicazione del nuovo Disciplinare è motivo di grande soddisfazione per tutti i produttori riuniti nel proprio Consorzio di tutela, e insieme rappresenta uno straordinario risultato per i consumatori del pregiato Franciacorta, nonché per il Made in Italy, che hanno un orgoglioso motivo in più per brindare con l'eccellenza vitivinicola nata tra le verdi colline poste tra il Lago d'Iseo e Brescia.

## Il Prosecco Entra nella Lingua Americana

Solo 100 parole straniere sono state inserite nella nuova edizione del Merriam - Webster's Collegiate Dictionary, uno dei più importanti dizionari americani. Nell'opera sono pubblicate esclusivamente le parole straniere divenute di uso comune e si tratta quindi di un grande risultato per il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che in questi anni si è fatto conoscere sul mercato divenendo sinonimo di vino italiano spumante. La conferma viene proprio da questa notizia. Da oggi, quindi, per chiedere un bicchiere di vino con le bollicine, negli USA si potrà usare la parola prosecco.

«Si tratta di una grande opportunità ma anche di un rischio - afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami - Se da un lato conferma il grande successo del nostro vino, dall'altro l'inserimento della parola prosecco come sinonimo di vino con le bollicine rischia di creare della confusione. Prosecco, infatti, è un vino con un'identità precisa e solo nell'area DOC di Conegliano Valdobbiadene si trova l'originale, da più di tre secoli coltivato dai produttori locali, che lo hanno fatto conoscere nel mondo. Starà a noi produttori, quindi, cogliere le opportunità offerte da questa grande notizia, evitando il rischio di banalizzazione di un nome che per noi rappresenta una ricchezza territoriale.»

## XXVII Premio Masi

L'India e le opportunità di un modello di microeconomia a sviluppo locale per aiutare le popolazioni più indigenti ad uscire dall'emarginazione; l'uva e il vino prodotti a temperature sotto lo zero per creare al Canada l'immagine di un Paese capace di inserirsi nel mercato mondiale del settore; il Vaticano che affida il suo organo ufficiale, L'Osservatore Romano, a una nuova Direzione, in linea con la posizione della Chiesa di Papa Ratzinger e attenta ai delicati equilibri internazionali di cui anche il cattolicesimo deve tener conto; il Palladio e i suoi 500 anni che lo hanno fatto modello di armoniosa architettura veneta nel mondo intero; la musica, come forma di espressione delle tradizioni e dei sentimenti popolari. Questi i cinque temi che fanno da sfondo ai cinque prescelti per l'assegnazione dei Premi Masi 2008.

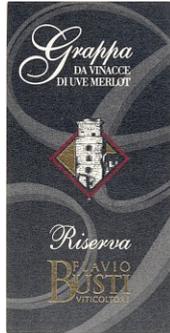
Per il XXVII anno consecutivo, la Fondazione Masi, conferma la vocazione a raccogliere a Verona grandi personaggi internazionali e i più significativi rappresentanti della cultura e della tradizione delle Venezie. Questi, nell'ordine i prescelti per i riconoscimenti dell'edizione 2008. Il Premio Grosso d'Oro Veneziano, tradizionalmente riservato a personaggi che hanno contribuito a diffondere un messaggio di cultura nel mondo, generando quella comprensione tra i popoli che si sviluppa in solidarietà, progresso civile e pace, viene conferito all'indiano Sanjit Bunker Roy, seguace del pensiero di Gandhi, di cui prosegue la missione di pace e di fraternità, in un progetto dai risvolti socio-economici rilevanti e riconosciuti. Il Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino, conferito negli anni passati a personaggi del gotha dell'enologia, da Philippine de Rothschild alla famiglia Krug, premia quest'anno l'imprenditorialità di Donald Ziraldo che, con il suo "icewine", è riuscito a fare in pochi anni del Canada, Paese tradizionalmente non vocato alla vitivinicoltura, uno dei riconosciuti produttori ed esportatori nel mondo intero di vini di pregio. Il Premio per la Civiltà Veneta, riconoscimento, come afferma Sandro Boscaini, presidente della Masi Agricola e vicepresidente della Fondazione, "alla presenza, al valore, all'impegno e alle realizzazioni" che nei vari campi i veneti di oggi offrono al mondo, sarà attribuito a Giovanni Maria Vian, autorevole direttore dell'Osservatore Romano, a Lionello Puppi, storico dell'arte, massimo esperto del Rinascimento veneto e del Palladio, e a Bepi de Marzi, compositore musicale, direttore d'orchestra e poeta, che vede le sue opere eseguite in tanti Paesi di entrambi gli emisferi. Quest'anno la premiazione avrà una nuova formula che prevede, dopo la consegna dei premi con la tradizionale cerimonia della firma della botte di Amarone destinata ai premiati, prevista per venerdì 26 settembre, un incontro-dibattito tra gli stessi e la brillante presentatrice televisiva Licia Colò: l'appuntamento è per sabato 27 settembre mattina nella prestigiosa cornice del Teatro Filarmonico di Verona (ingresso su invito).

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 Merlot Riserva  
Flavio Busti (Umbria, Italia)**  
(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Merlot

Prezzo: € 12,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso, cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di amarena, prugna, vaniglia, miele, nocciola e dattero, 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, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, miele e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore. Alcol 42°



**Grappa di Barbera  
Casa Luparia (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Barbera

Prezzo: € 10,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di ciliegia, prugna, violetta, nocciola e liquirizia, 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 equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e

nocciola. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°



**Grappa Gran Riserva  
Casa Luparia (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Barbera, Grignolino, Freisa

Prezzo: € 12,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di liquirizia, miele, vaniglia, prugna, violetta, nocciola, amarena, e cioccolato, 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 equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di miele, nocciola, prugna e liquirizia. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Matura per oltre 24 mesi in botte. Alcol 42°

◆ ◆ ◆

## 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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
2	↘	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
3	↔	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
4	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
5	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
6	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
7	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
8	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
9	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
10	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
11	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
12	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
13	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
14	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
15	☆	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)

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