

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 101, Novembre 2011

## Il 2011 è un'Ottima Annata. E Che Nessuno Dubiti!

Noi italiani viviamo in un Paese speciale. Quasi magico. Quanto meno, dal punto di vista vitivinicolo. Può accadere qualunque cosa nei vigneti, arrivare un uragano, estati torride e afose, vento che spazza le foglie, neve che ghiaccia le viti, ma la qualità delle uve è sempre al riparo da ogni avversità. Sempre di qualità elevata, sempre meglio dell'anno precedente. E nemmeno a dirlo, le previsioni di ogni annata regalano puntualmente il sogno di vini paradisiaci, eccelsi, di qualità indiscutibile, sempre giudicata con i massimi voti. Siamo proprio fortunati - noi appassionati di vino - a vivere in un Paese così speciale e tale da non risentire mai dell'andamento del tempo e delle stagioni. Ogni anno il grande vigneto del nostro Paese è capace di creare - ovunque e quantunque, anche nel più remoto angolo dello stivale - vini di qualità eccezionale: le nostre viti sono bioniche, sempre capaci di prestazioni strepitose, incuranti di quello che accade intorno a loro.

Prendiamo, per esempio, il 2011. Almeno in Italia, l'estate è stata estremamente torrida, afosa, come non la si ricordava da anni. I viticoltori hanno avuto non poche difficoltà per contrastare il caldo che, letteralmente, stava cuocendo le uve, duramente provate anche dalla conseguente mancanza d'acqua. Stagione difficile, almeno negli iniziali commenti di molti viticoltori; qualcuno faceva perfino notare che la quantità di uva che avrebbero raccolto sarebbe stata inferiore rispetto agli anni passati. E con buona pace dello strepitoso risultato - vero orgoglio del prestigio enologico italiano - per avere superato la Francia nella produzione della quantità di vino. Sicuramente, già ci aspettiamo che il prossimo anno tutti si lamenteranno per non avere superato la Francia in questa prestigiosa e fondamentale competizione enologica, tutta tesa sull'importanza della quantità senza nessun riferimento alla qualità. Del resto, in mancanza di meglio, ognuno si accontenta come può e con quel che può. Con questo non voglio dire che il vino italiano non sia di qualità: la qualità del vino italiano è molto elevata, con notevoli punte di vera eccellenza. Ed è su questo che ci si dovrebbe concentrare, non certo sulle competizioni legate alla quantità.

Se da un lato si denuncia un calo della produzione dell'uva - e quindi del vino - dall'altro ci si affretta a puntualizzare che, nonostante questo decremento, la qualità dell'uva è di primissima qualità, altissima ed eccellente qualità. Insomma, per quelli che temevano di non sentirlo dire anche quest'anno, possono dormire sonni tranquilli: il 2011 ci regalerà, per l'ennesima volta, grandissimi vini di notevole qualità. Nessuno ancora ha pronunciato il fatidico "vendemmia del secolo", ma è probabile che questo - puntualmente - si verificherà anche quest'anno. Oramai ci è praticamente impossibile vivere senza l'idea di avere davanti a noi, puntuale e rassicurante, un'annata del secolo. Abbiamo prodotto meno uva, ma quel poco che abbiamo raccolto dai nostri vigneti è di alta, altissima qualità. E ti pareva. Secondo le ultime dichiarazioni degli organi competenti, la produzione di quest'anno è in calo di circa il 15% rispetto al 2010.

Secondo le ultime stime diffuse da Assoenologi, la produzione di vino stimata per il 2011 sarà di circa 40,3 milioni di ettolitri, fra le più basse degli ultimi 60 anni. Nonostante l'elevata qualità dei vini del 2011 - o almeno così dicono - il calo di produzione dei vigneti sta registrando un fenomeno che non fa certamente stare allegri né i produttori di vino né i consumatori. La minore quantità raccolta ha portato infatti a un aumento del prezzo delle uve, aumento che - in certi casi - ha sfiorato anche il 35%. Questo aumento non è legato alla presunta qualità delle uve, piuttosto alla minore disponibilità di materia prima a fronte di alte richieste. Se la materia prima - l'uva - ha un costo maggiore, è probabile che anche il prodotto finale, il vino, sarà venduto a prezzi maggiori. A meno che i produttori non decidano di rinunciare a parte del profitto, cosa che, in questi tempi non proprio floridi dal punto di vista economico, rappresenta un rischio commerciale non indifferente.

Di certo, l'andamento anomalo dell'annata 2011 - un anticipo non proprio irrilevante sulle fasi biologiche della vite - ha costretto i produttori a fare scelte difficili, soprattutto per quanto riguarda le uve a bacca rossa. La maturazione tecnologica delle uve, cioè quella determinata dalla misurazione della quantità di zuccheri e acidi all'interno dell'acino, suggeriva di procedere con la vendemmia, la maturazione fenolica, cioè

### Sommario

|   |    |
|---|----|
| Il 2011 è un'Ottima Annata. E Che Nessuno Dubiti! . . . . . | 1  |
| GUSTO DIVINO  |    |
| I Vini Rosati Maturi . . . . .                              | 2  |
| I Vini del Mese . . . . .                                   | 4  |
| EVENTI  |    |
| Notiziario . . . . .  | 7  |
| NON SOLO VINO   |    |
| Aquavitae . . . . .   | 9  |
| Wine Parade . . . . .                                       | 10 |

### 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

quella che stabilisce la maggiore quantità di polifenoli estraibili, suggeriva di attendere. Com'è noto, nel processo di maturazione dell'uva, con il tempo la quantità di zuccheri tende ad aumentare, mentre la quantità di sostanze acide tende a diminuire. La decisione della vendemmia è anche determinata da questo equilibrio: ottenere la giusta quantità di zuccheri senza subire un calo sostanziale di acidità. Nelle uve rosse si aggiunge anche la variabile dei polifenoli, e che vanno raccolti al punto giusto e in accordo alla maturazione tecnologica.

In molti casi, proprio per non rischiare una perdita sostanziale di acidità, i produttori hanno deciso di non attendere la maturazione fenolica e hanno iniziato la vendemmia, così da avere un frutto *tecnologicamente* maturo ma più povero di tannini. Il rischio era, come prevedibile, l'appassimento delle uve in attesa della maturazione fenolica. Con questo presupposto, i vini rossi - in certi casi - non saranno capaci di offrire il meglio, a meno che non si intervenga in cantina con le opportune e legali correzioni. Poi resta il fattore climatico che certamente influisce sulla qualità, finezza e longevità del vino. E, in questo senso, l'annata 2003 - che non è stata proprio mite - ha dimostrato ampiamente, come altre annate analoghe, gli effetti di un'estate torrida. Non è mia intenzione dare giudizi o fare previsioni sull'annata 2011: non credo abbia molto senso giudicare quello che ancora non si conosce. La mia posizione è sempre la stessa, nonostante i tanti lodevoli commenti e le infallibili previsioni: attendo fiducioso con il calice e il cavatappi in mano. È l'unica previsione che conta. Almeno per me.

*Antonello Biancalana*



GUSTO DIVINO

## I Vini Rosati Maturi

Vini solitamente destinati al consumo immediato, i rosati sono l'espressione della freschezza di fiori e frutta, tuttavia, alcuni di questi possono regalare piacevoli sorprese con il passare del tempo

I vini rosati maturi si potrebbero considerare un argomento del quale non ha nessun senso parlare. Sono infatti così pochi gli appassionati di vino a preferire i rosati, uno stile di vino che riguarda una quota decisamente marginale nella produzione mondiale, e quei pochi che li apprezzano in genere preferiscono stapparli entro due anni dalla vendemmia. Come già detto, la produzione dei vini rosati è piuttosto marginale rispetto agli altri stili di vino. Il numero di produttori che si dedicano alla loro produzione è piuttosto ristretto e quelli che lo producono, solitamente ne producono solamente poche bottiglie. Fanno eccezione le aree vinicole che tradizionalmente si dedicano a questo particolare stile di vino, come per esempio Bardolino, Garda, Trentino, Abruzzo e Salento in Italia o la Provenza in Francia. In ogni caso, il vino rosato è uno stile che generalmente si preferisce consumare giovane, in genere entro l'anno successivo alla vendemmia.

Se tutti preferiscono consumare i vini rosati nel loro periodo di gioventù, che senso potrebbe avere parlare di vini rosati maturi? In effetti, fra tutti gli stili di vino, questi sono i meno adatti a sopportare lunghi periodi di affinamento in bottiglia. Esistono comunque interessanti eccezioni e tutto dipende dal modo con il quale il vino è stato prodotto, dalle uve e dalla tecnica di vinificazione. In questo senso, i rosati non sono così diversi da qualunque altro stile di vino. Esattamente come la maggioranza dei vini bianchi, i rosati sono prodotti con lo scopo di essere consumati giovani, così da esaltare e apprezzare le loro qualità di freschezza e immediatezza, tuttavia, proprio come per i bianchi, esistono diverse eccezioni. Queste eccezioni, seppure più rare che nei vini bianchi, sanno comunque regalare piacevoli sensazioni anche con il passare del tempo. In questi casi, le sensazioni di freschezza e immediatezza sono comunque sostituite da qualità organolettiche complesse e non sempre apprezzabili.

Le tecniche specifiche con le quali si producono i vini rosati influiscono in modo determinante sulla loro possibilità di maturazione nel tempo. Ci sono tecniche adatte unicamente alla produzione di vini rosati destinati al pronto consumo - cioè la maggioranza - mentre altre consentono a questi vini di potersi conservare e sviluppare con profitto per alcuni anni in bottiglia. Anche le varietà di uve impiegate per la produzione sono direttamente responsabili sulla capacità di maturazione dei rosati e, in ogni caso, si tratta di varietà a bacca rossa opportunamente vinificate. Va inoltre detto che non tutti i vini rosati sono prodotti con tecniche che hanno l'obiettivo di produrre questo specifico stile di vino. Alcuni vini rosati, infatti, sono il risultato di un sottoprodotto della produzione dei vini rossi, tecnica - come vedremo più avanti - che consente di arricchire i rossi di corpo, struttura e concentrazione, usando parte del mosto per la produzione dei vini rosati.

I vini rosati sono solitamente prodotti facendo uso di quattro tecniche, tre delle quali molto simili fra loro, la quarta invece - come già detto - è da considerarsi come un sottoprodotto

**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)

Copyright © 2011 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)

della produzione di certi vini rossi. Il principio sul quale si basa la produzione dei vini rosati è comunque lo stesso in tutti i casi: ottenere un vino da uve a bacca rossa con un colore variamente rosato attraverso una breve macerazione del mosto con le bucce. Questo risultato si ottiene variando uno dei principali fattori che consentono di conferire il colore ai rosati: il tempo. Com'è noto, il succo dell'uva della quasi totalità delle uve, rosse comprese, è *bianco*, dal caratteristico colore *verde-grigio*. Il succo dell'uva - il mosto - si tinge di rosso grazie al contatto con le bucce di varietà rosse, parte dell'acino nella quale si trovano le sostanze coloranti. Pertanto, se dopo avere pigiato le uve si separano immediatamente le bucce, quello che si ottiene è un mosto bianco e senza colore, adatto quindi alla produzione di vino bianco.

Il fattore tempo è quindi fondamentale per la produzione dei vini rosati e del loro colore. Più a lungo il mosto resta a macerare con le bucce, più il colore tenderà al rosso. Se per il vino rosso si parla di macerazioni che si protraggono per giorni, in alcuni casi anche oltre un mese, per i vini rosati questo tempo si misura sempre in ore. Sei, dodici, ventiquattro ore: difficilmente la macerazione si protrae per tempi più lunghi. In altre parole, giusto il tempo per colorare il mosto di rosa. La durata della macerazione nei vini rosati dipende da molti fattori, fra questi la capacità colorante dell'uva - uve con alto potere colorante necessitano di poche ore - e il tipo di vino che si intende produrre. Per riassumere, tutto inizia con la pigiatura delle uve rosse, si lascia il mosto a macerare con le bucce per alcune ore, quindi si procede con la *sgrondatura* - cioè si separano le bucce dal mosto - e si termina con la classica vinificazione in bianco.

Durante la macerazione può verificarsi anche l'avvio della fermentazione, condizione che aiuta - com'è noto - l'estrazione del colore dalle bucce. A seconda della durata della macerazione, i vini rosati si definiscono in *vini grigi*, rosati prodotti con macerazione di pochissime ore; *vini di una notte*, rosati prodotti con macerazione variabile fra le 8 e 12 ore; *vini di un giorno*, rosati prodotti con macerazione compresa fra le 12 e le 24 ore. I vini rosati difficilmente sono fatti macerare con le bucce per tempi superiori alle 24 ore, tuttavia si deve notare che in certi vini rosati - prodotti per ottenere risultati particolari - la durata può raggiungere anche le 48 ore. La macerazione sulle bucce non conferisce solamente colore. Com'è noto, la buccia dell'uva contiene anche sostanze aromatiche e polifenoliche, entrambe cedute al mosto durante la macerazione. Questi due gruppi di sostanze contribuiranno ad arricchire rispettivamente il profilo olfattivo del vino e la sua struttura.



Il colore dei vini rosati maturi assume con il tempo una tonalità arancio chiaro

Oltre alle tecniche espressamente impiegate per la produzione di vini rosati, ne esiste un'altra che si può considerare come un sottoprodotto della vinificazione dei vini rossi. Questa particolare tecnica è solitamente indicata con il nome francese di *saignée*, solitamente detto "sanguinamento" o "salasso" in Italia. Il principio del *salasso* è quello di conferire maggiore struttura a un vino rosso mediante la concentrazione del mosto, diminuendo il rapporto della quantità delle bucce - quindi polifenoli e colore - con il mosto. Si procede con il prelievo del mosto dalla vasca di fermentazione dopo poche ore, o alcuni giorni, che avendo subito una breve macerazione con le bucce, il suo colore è già diventato rosa. Questa parte di mosto viene quindi fermentata e vinificata in bianco, ottenendo al termine un vino rosato. In linea teorica, sia il salasso sia le altre tecniche, si basano sullo stesso principio, cioè ottenere un mosto brevemente macerato sulle bucce così da estrarre una minima frazione di sostanze coloranti in accordo alla tonalità di rosa che si vuole ottenere.

La durata della macerazione non è scelta unicamente in funzione della tonalità di colore che si vuole ottenere. Durante la macerazione, dalle bucce si estrae non solo colore ma anche altre sostanze polifenoliche - comunemente dette *tannini* - e che contribuiranno alla struttura del vino. Esattamente come per qualunque altro di vino, anche i rosati sono prodotti in funzione del tipo di vino che si vuole ottenere, non da ultimo, dal tipo di mercato, e quindi di consumo, al quale sono destinati. In termini generali, i vini rosati sono prodotti con il preciso scopo di essere consumati entro pochi mesi o poco più di un anno dalla loro produzione: difficilmente sono prodotti con lo scopo di consentire loro una proficua maturazione in bottiglia. Questa scelta è anche determinata dal modo con il quale i consumatori considerano i vini rosati: vini che esprimono qualità fresche e immediate, nei quali si devono percepire aromi di fiori e frutta. Se i vini rosati giovani sono fra quelli meno venduti e apprezzati, quelli maturi lo sono ancor meno.

Cosa consente ai vini rosati di potere sostenere l'evoluzione in bottiglia, sviluppando, con il tempo, qualità organolettiche complesse e, nel contempo, apprezzabili senza comprometterne la bevibilità? I fattori che consentono la proficua maturazione di ogni vino sono sempre gli stessi e i vini rosati non fanno eccezione. Acidità, alcol, presenza di componenti polifenoliche e - quando lo stile lo prevede - lo zucchero, sono le sostanze che possono consentire ai vini rosati di procedere con l'evoluzione in bottiglia. Come già detto, i vini rosati sono prodotti con uve a bacca rossa - ricordando che, almeno in Italia, non è ammessa la produzione di rosati aggiungendo uve bianche, con l'eccezione degli spumanti - varietà di uve non particolarmente ricche di sostanze acide. A parte qualche rara eccezione, come Nebbiolo, Pinot Nero e Aglianico, l'acidità delle uve a bacca rossa è inferiore alle varietà bianche. In conseguenza di questo, l'acidità nei rosati non contribuirà in modo significativo alla sua conservazione come accade nei bianchi.

Questo non significa che i vini rosati non abbiano la freschezza espressa dall'acidità; al contrario, questa sensazione organolettica è una caratteristica peculiare di questo stile di vino. Non è un caso che i vini rosati siano una via di mezzo - seppure rappresentando una categoria assolutamente a sé - fra i bianchi e i rossi. Dei vini bianchi, infatti, i rosati hanno la freschezza di dell'acidità, dai rossi spesso prendono gli aromi e, in casi particolari, la struttura paragonabile a certi vini ros-

si giovani e leggeri. Una cosa è comunque certa: i vini rosati non hanno la freschezza, intesa come acidità, dei vini bianchi. Alla conservazione dei vini rosati - in parte aiutata dall'acidità - contribuisce in modo particolare il volume alcolico, e questo dipende largamente dal tipo di uva e dal suo grado di maturazione, e le sostanze polifenoliche estratte durante la breve macerazione. Anche la quantità di sostanze polifenoliche cedute al mosto durante la macerazione dipendono largamente dal tipo di uva.

I vini rosati adatti alla maturazione in bottiglia beneficiano sostanzialmente della presenza di polifenoli. Quando i *tannini* sono presenti in quantità modeste, caratteristica della quasi totalità dei vini rosati destinati al pronto consumo, il vino viene solitamente aiutato con la maturazione - più raramente, la fermentazione - in botte. Questa particolare procedura enologica arricchisce, di fatto, il vino di sostanze polifenoliche che, oltre a rendere più robusto il vino, consentono al rosato di affrontare un cammino più lungo nel tempo quando sarà consegnato alla bottiglia. I vini rosati maturati in legno, un'esigua rappresentanza nel panorama di vini appartenenti a questo stile, sono quelli più adatti alla maturazione in bottiglia. Ancor più adatti, i rosati con un volume alcolico superiore ai valori medi tipici di questo stile, generalmente 12-13 gradi, qualità che aumenta proficuamente le possibilità di evoluzione nel tempo.

I vini rosati non adatti alla maturazione in bottiglia sono quindi tutti quelli espressamente prodotti per il consumo immediato, prodotti con lo scopo di esaltare le qualità di freschezza e immediatezza, esattamente come per i vini bianchi destinati allo stesso tipo di mercato. Con il tempo, e come facilmente prevedibile, i vini rosati perdono la loro caratteristica di freschezza e i loro aromi fruttati, acquisendo invece una personalità più rotonda, con profumi e gusti che si avvicinano più alle confettura e, sovente, alla frutta secca, come la nocciola. Anche il colore tende ad assumere tonalità arancio chiaro, esattamente come accade per i vini rossi molto maturi. La tipica acidità del rosati è notevolmente attenuata, un fenomeno che si osserva anche nei vini bianchi maturi. La degustazione dei vini rosati maturi può talvolta disorientare, proprio a causa del loro sviluppo che conferisce qualità organolettiche, per così dire, insolite. Un rosato con le caratteristiche adatte alla maturazione in bottiglia è comunque un vino che non lascia indifferenti, un vino con una personalità assolutamente propria, ben lontano dalle sensazioni offerte da un bianco o un rosso. E questo non è un demerito, anzi, un'ulteriore possibilità per apprezzare maggiormente i vini rosati.



## 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



### Valle d'Aosta Moscato Passito Les Abeilles 2008 Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 22,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Valle d'Aosta Moscato Passito Les Abeilles si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, confettura di fichi e albicocca secca seguite da aromi di confettura di mele cotogne, banana matura, caramello, miele, dattero, confettura di pesche, nocciola e smalto. 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, confettura di fichi e albicocca secca. Valle d'Aosta Moscato Passito Les Abeilles matura in vasche d'acciaio ed è prodotto con uve da vendemmia tardiva.

*Abbinamento: Crosta di frutta secca, Pasticceria secca, Formaggi stagionati*



### Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2008 Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, nocciola e

susina seguite da aromi di mela, acacia, pera, pompelmo, vaniglia, scorza di agrume, burro, pralina e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, susina e nocciola. Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois matura per 10 mesi in botte a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasta con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



**Montecucco Rosso Riserva Orto di Boccio 2006  
Villa Patrizia (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (70%), Merlot (20%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Montecucco Rosso Riserva Orto di Boccio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Montecucco Rosso Riserva Orto di Boccio matura per 24 mesi in barrique.

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



**Morellino di Scansano Riserva Le Valentane 2007  
Villa Patrizia (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Morellino di Scansano Riserva Le Valentane si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, macis e grafite. In bocca

ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Morellino di Scansano Riserva Le Valentane matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Mèria 2007  
Serpaia (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Mèria si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, ribes, violetta, tabacco, macis, cioccolato e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Mèria matura per 12 mesi in barrique, 6 mesi in botte e affina per 6 mesi in bottiglia.

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



**Morellino di Scansano Riserva Dono 2008  
Serpaia (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

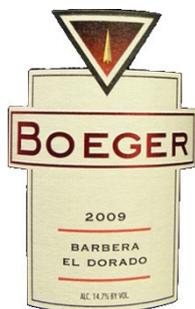
Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Morellino di Scansano Riserva Dono si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, cioccolato, vaniglia, tabacco, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale

è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Morelino di Scansano Riserva Dono matura in barrique per 12 mesi seguiti da 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbera El Dorado 2008**  
**Boeger (California, Stati Uniti d'America)**

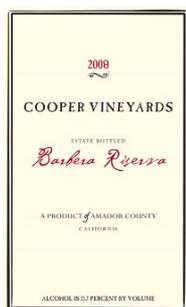
Uvaggio: Barbera

Prezzo: \$ 17,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Barbera El Dorado si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di vaniglia, cacao, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico, piacevole freschezza e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barbera El Dorado matura per 17 mesi in botte.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Paste ripiene, Stufati di carne con funghi*



**Barbera 2008**  
**Cooper Vineyards (California, Stati Uniti d'America)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: \$ 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugne seguite da aromi di vaniglia, violetta, tabacco, tamarindo, cacao e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con

ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questa Barbera matura in botte.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata, Stufati di carne con funghi*



**Barbera del Monferrato Superiore Barabba 2006**  
**Iuli (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Barbera del Monferrato Superiore Barabba si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cacao, macis, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Barbera del Monferrato Superiore Barabba matura per 28 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbera d'Alba Vigna delle Fate 2005**  
**Varaldo (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Alba Vigna delle Fate 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 confettura di ciliegie, prugna e viola appassita seguite da aromi di mora, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di ciliegie, prugna

e mora. Barbera d'Alba Vigna delle Fate matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Colli Tortonesi Barbera Monleale 2006 Vigneti Massa (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Tortonesi Barbera Monleale si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Colli Tortonesi Barbera Monleale matura per 22 mesi in barrique.

*Abbinamento: Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia*



### Aglianico del Vulture 400 Some 2007 Carbone Vini (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 14,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Aglianico del Vulture 400 Some 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 mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Aglianico del Vulture 400 Some matura in barrique.

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



### Aglianico del Vulture Stupor Mundi 2007 Carbone Vini (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Aglianico del Vulture Stupor Mundi 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, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, chiodo di garofano, cuoio, liquirizia, tabacco, macis e mentolo. 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 mora, prugna e amarena. Aglianico del Vulture Stupor Mundi matura per 12 mesi in botte a cui seguono 12 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati 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).

### La DOC Romagna è Finalmente Realtà

Dopo un lungo percorso iniziato addirittura nel 2009, l'8 ottobre 2011 è stato ufficializzato il nuovo disciplinare che accorpa tutte le attuali denominazioni, con l'obiettivo di salvaguardare e promuovere con maggiore efficacia i territori e i vini romagnoli. Per il vino romagnolo si tratta di una svolta assolutamente positiva per dare un nuovo impulso al settore. Era molto che se ne parlava e finalmente, dopo l'approvazione da parte del Ministero delle Politiche Agricole, avvenuta il 22 settembre, l'8 ottobre 2011 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale

n. 235 il Decreto di riconoscimento della nuova denominazione di origine controllata dei vini "Romagna". Denominazione che, oltre a prevedere la modifica della Docg Albana di Romagna in "Romagna Albana", accorpa in un unico disciplinare, oltre all'Albana spumante, le DOC Sangiovese, Trebbiano, Cagnina e Pagadebit, variandone la denominazione in Romagna Sangiovese, Romagna Trebbiano, Romagna Pagadebit, Romagna Cagnina.

Il disciplinare Romagna riunisce quindi tutte le attuali denominazioni, con l'obiettivo di salvaguardare e promuovere con maggiore efficacia, sul mercato nazionale e internazionale, i territori dei vini e ovviamente i prodotti a Denominazione di Origine. Fra i fautori/promotori della realizzazione di questo nuovo disciplinare, e del successivo impegno per portare a termine l'iter di attuazione (iniziato addirittura a giugno del 2009) un ruolo decisivo è stato ricoperto dal Consorzio Vini di Romagna.

«Il nuovo disciplinare non ha stravolto le denominazioni che conosciamo da anni ma le ha solo unificate in un unico documento, antepoendo la parola Romagna al vitigno - sottolinea Giordano Zinzani, Presidente del Consorzio Vini di Romagna - Il nome geografico in premessa aiuta nell'immediata identificazione di un territorio che ha una spiccata vocazione nell'ospitalità, nella cultura, nell'arte, nel paesaggio, nella qualità della vita e nella qualità della gastronomia. Nel contempo il disciplinare ha anche apportato delle piccole modifiche che si erano rese necessarie al fine di recepire i miglioramenti produttivi e per avvicinarsi sempre più alle richieste dei consumatori».

Oggi il Consorzio Vini di Romagna controlla circa 12 milioni di bottiglie contraddistinte dal marchio del "Passatore" ed è costituito da 9 cantine cooperative, 83 produttori vinificatori, 11 imbottiglieri e 4.900 aziende con vigneti iscritti agli albi delle denominazioni di origine.

«In Italia in questi anni sono stati approvati decine di disciplinari che purtroppo creano solo confusione al consumatore abbagliato da una marea di etichette, ma che di fatto non riportano nulla sull'origine del prodotto - spiega Zinzani. Con la Doc "Romagna" il nostro intento è dunque sì quello di esaltare il territorio di origine dei nostri vitigni, ma nondimeno di fare chiarezza nelle etichette, per renderle comprensibili anche a un pubblico meno esperto secondo i suggerimenti della normativa condivisa dalla Comunità Europea». E conclude il Presidente del Consorzio Vini di Romagna: «Questa approvazione giunge in un momento importante per il Consorzio, che sta per tagliare il nastro dei 50 anni di attività (è stato fondato nel 1962) e che presto riceverà da parte del Ministero delle Politiche Agricole il riconoscimento delle sue funzioni di Consorzio erga-omnes per la valorizzazione e promozione dei vini del nostro territorio romagnolo».

### **Settima Edizione di Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme**

La settima edizione del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme" ha confermato le caratteristiche di internazionalità e rappresentatività dell'edizione 2010.

201 i vini presentati dai produttori di tutto il mondo (15 i paesi rappresentati: Spagna, Francia, Italia, Germania, Ser-

bia, Croazia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Israele, Malta, Sud Africa, Cile, Perù, Turchia) per essere sottoposti al giudizio di giudici di varia estrazione (tecnici e giornalisti) altamente qualificati provenienti da 18 nazioni (Perù, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Italia, Croazia, Serbia, Slovenia, Francia, Lettonia, Malta, Israele, Germania, Austria, Lussemburgo, Belgio, Ungheria, Slovacchia, Polonia).

I 63 giudici, suddivisi in 7 commissioni hanno confermato il primato di "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme" per quanto riguarda il rapporto tra il numero di degustatori e il numero di campioni degustati. Rilevante la media dei punteggi ottenuti dai 200 vini ammessi alla degustazione (1 campione non è risultato idoneo in quanto non corrispondente ai requisiti previsti dal regolamento, che ammette solo vini Merlot, Cabernet e loro tagli con denominazione DOC o IGT o corrispettivi esteri): 83 punti su 100. «Ciò significa - ha dichiarato Sergio Cantoni, membro del direttivo del Consorzio Tutela Valcalepio che patrocina la manifestazione - che i vini che i produttori decidono di presentare sono altamente selezionati e di ottima qualità. Il punteggio medio di 83/100, infatti, corrisponderebbe da regolamento OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) alla medaglia d'argento».

«Si tratta di campioni in tutti i sensi - continua Cantoni - non solo in quanto vini proposti alla degustazione ma soprattutto in quanto vini di alta qualità. Quest'anno avevamo certamente 200 Campioni». Tuttavia lo stesso regolamento OIV prescrive che solo il 30% dei campioni presentati possa essere premiato con una medaglia: ecco quindi le 56 medaglie d'oro e le 2 gran medaglie d'oro (per questo riconoscimento il punteggio da superare è di 92/100).

Altro importante riconoscimento assegnato è il Premio della Stampa. È un riconoscimento che si basa sui giudizi espressi dai giornalisti membri delle commissioni di degustazione e premia il vino che per ogni nazione ha ottenuto il punteggio più alto, purché esso superi la soglia degli 80/100.

«Ci fa piacere assegnare la Gran Medaglia d'Oro al Merlot Cabernet Sauvignon Goriska brda 2006 dell'azienda Constantini Vina (Slovenia) e all'IGTs Cabernet Alto Mincio Val di Pietra 2008 della Tenuta Maddalena di Mantova - ha dichiarato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Enrico Rota - Da un primo esame appare evidente come il giudizio delle commissioni non sia più solamente volto a campioni muscolari e ad alta gradazione alcolica ma inizi ad evidenziarsi un gradimento anche per vini meno strutturati, più freschi e morbidi». L'occasione inoltre è rilevante per mostrare a giornalisti e tecnici di tutto il mondo il territorio bergamasco, dal punto di vista enologico, ma anche culturale e storico. Quest'anno ai giudici internazionali è stata mostrata una parte del territorio bergamasco forse meno noto ai più ma di indubbio fascino. Le degustazioni si sono svolte nelle splendide sale affrescate del Palazzo Visconti di Brignano Gera d'Adda; le visite guidate sono state condotte presso il Palazzo Visconteo di Pagazzano e il Santuario di Caravaggio. Per quanto riguarda invece la visita enologica, sono state visitate la Cantina Sociale Val San Martino di Pontida e l'azienda agricola Sant'Egidio di Fontanella.

### **Erbaluce: la Favola si Avvera**

Lo scorso 23 ottobre centinaia di consumatori e operatori appassionati si sono dati appuntamento al Castello di Masino di

Caravino (TO) per scoprire un vino speciale, l'Erbaluce di Caluso grazie all'evento "Erbaluce, la Favola di un Vino". Sebbene sia stato uno dei primi a ottenere la denominazione di origine controllata in Italia, nel 1967, e sia divenuto docg nel 2011, non era finora mai stato organizzato un appuntamento che facesse incontrare la quasi totalità dei produttori di Erbaluce di Caluso con il mercato nazionale ed estero. Merito del Consorzio per la Tutela e Valorizzazione del Caluso, Carema e Canavese, che, con l'evento precisa il presidente Sergio Tronzano, ha deciso di intraprendere un nuovo percorso di comunicazione e promozione di questa piccola perla dell'enologia italiana. La manifestazione ha dimostrato un interesse al di là delle aspettative richiamando, oltre a consumatori appassionati e operatori del settore, giornalisti italiani ed esteri provenienti da Olanda, Francia, Inghilterra e Giappone. La critica ha giudicato questo vino davvero speciale. Le motivazioni? È autotono, "esclusivo" perché indissolubilmente legato al Canavese, artigianale, perché prodotto da aziende a misura d'uomo, moderno, longevo, versatile. Tutte queste motivazioni lo rendono adatto a vincere anche le sfide sul mercato internazionale, sempre più attento alle produzioni di piccole dimensioni capaci di raccontare storie di uomini.

Il successo ottenuto dalla manifestazione dimostra che i tempi sono maturi per un vero rilancio di questo vino che, come ricordato dallo storico Domenico Tappero Merlo, nel passato aveva quotazioni paragonabili ai grandi vini francesi e un'estensione di vigneti pari alla Borgogna. Il rilancio dell'Erbaluce di Caluso non rappresenta solo la risposta alla richiesta di vini freschi e moderni da parte del mercato ma anche una straordinaria opportunità di rilancio per un territorio per molti anni caratterizzato da un'economia industriale. Per la sua prima edizione la manifestazione ha scelto due cornici d'eccezione. Grazie all'autorizzazione di Matteo Olivetti, e alla collaborazione dell'associazione Spille d'Oro, il programma riservato alla stampa si è tenuto alla Chiesa di San Bernardino di Ivrea mentre l'evento con il pubblico si è svolto nelle splendide scuderie del Castello di Masino, grazie alla gentile concessione del Fai. Qui a rendere ancor più speciale l'appuntamento è stata la partecipazione dell'associazione "Les Artisan Vignerons", produttori dell'area francese del Maconnais.

### I Preparatori d'Uva al 29° Congresso del Cava

Marco Simonit dei Preparatori d'uva, unico italiano, è stato fra gli autorevoli relatori al 29° Congresso Internazionale del Cava organizzato dalla Confraternita del Cava di Sant Sadurní d'Anoia in Catalogna. Ogni anno, in questo che è il convegno più importante della pregiata zona viticola spagnola, i più importanti personaggi dell'enologia a livello mondiale vengono chiamati a portare le loro esperienze e le loro sperimentazioni, in particolare nel settore delle "bollicine" Metodo Classico. Il tema di questa edizione era "Il terroir del Cava è vivo" e proprio per questo, per la prima volta, il convegno è stato aperto anche a due esperti di viticoltura (Marco Simonit e Claude Bourguignon dell'Università di Dijon), per affermare con forza la sua centralità nel processo di produzione vitivinicola. Il presidente della confraternita organizzatrice del convegno, Pere Bonnet, fin dall'apertura dei lavori, ha infatti sottolineato come sia importante valorizzare ogni singolo territorio di produzione vitivinicola, dal quale ogni vino trae la sua personalità

e la sua unicità.

E chi meglio di Marco Simonit dei Preparatori d'Uva poteva spiegare l'importanza di un territorio vivo e di una pianta sana nella realizzazione di un vino di qualità? Nel corso del suo intervento sul tema "Metodo Simonit & Sirch: la potatura conservatrice contro il deterioramento della vigna" Marco Simonit, ha spiegato come una buona potatura fa sì che la vite rimanga più sana, e quindi più longeva, e dia di conseguenza un prodotto di qualità superiore. Il metodo di potatura soft messo a punto dai due tecnici friulani ha riscosso grande interesse e consensi fra i presenti e Marco Simonit è stato invitato a tenere delle lezioni all'Università di Tarragona.



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".



### Brandy di Brunello

Altesino (Toscana, Italia)

(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Brunello di Montalcino

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo brandy si presenta con un colore ambra chiaro e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di cioccolato, nocciola, prugna secca, viola appassita, vaniglia e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, equilibrato. Il finale è persistente con ricordi di cioccolato, prugna secca e miele. Questo brandy è prodotto con Brunello di Montalcino distillato in alambicco discontinuo a flusso di vapore e matura in botti di legni diversi. 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 oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

| Posiz. |   | Vino, Produttore   |
|--------|---|--|
| 1      | ↔ | Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)                               |
| 2      | ↗ | Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)           |
| 3      | ↘ | Confini 2007, Lis Neris (Italia)   |
| 4      | ↗ | Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)   |
| 5      | ↘ | Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)                                    |
| 6      | ↗ | Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)                           |
| 7      | ↘ | Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)                  |
| 8      | ↗ | Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)                                     |
| 9      | ↘ | Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)   |
| 10     | ↗ | Batàr 2008, Querciabella (Italia)  |
| 11     | ↘ | Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia) |
| 12     | ↗ | Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)                                |
| 13     | ↘ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)  |
| 14     | ☆ | Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)   |
| 15     | ↘ | Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)                                     |

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