

# Il meglio del rosso



Famosi per merito, i grandi vini italiani mostrano nel test la loro qualità. A caro prezzo. Con il nostro aiuto li paghi il giusto.

**S**ono vini che possono far girare la testa, e non solo per la gradazione alcolica piuttosto importante. I grandi vini rossi italiani come il Brunello, l'Amarone, il Barolo, conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, sono da tempo il fiore all'occhiello della nostra produzione. E si fanno pagare come tali. Colpa a volte anche dell'inclemenza delle condizioni climatiche, come in quest'annata particolare. Secondo i dati dell'Unione italiana Vini e Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), infatti, la produzione di vino del 2014 a livello nazionale è stimata intorno a 41 milioni di ettolitri, il 15% in meno rispetto al 2013. Una riduzione consistente - compresa tra il meno 8% del Piemonte e il meno 17% del Veneto - soprattutto al Sud, con Sicilia (-27%) e Puglia (-25%) che diminuirebbe drasticamente i volumi dello scorso anno. >>

## IL NOSTRO TEST

Oltre alle analisi di laboratorio i 52 rossi italiani sono stati sottoposti alla prova di assaggio professionale.

## SCOPRIRE GLI AROMI

Sono 26 i giudici (bilanciati per età, sesso, provenienza) che hanno valutato attraverso il metodo dell'analisi sensoriale i campioni del test. Per raggiungere la massima affidabilità ed evitare influenze reciproche, ogni giudice ha degustato una sequenza di vini diversa, in bicchieri ISO con 30 ml di vino, servito a una temperatura tra 16 e 18°C. I risultati sono stati elaborati applicando metodi statistici.



» La qualità però non dipende certo dalla quantità: questi vini garantiscono sempre standard molto elevati. E lo dimostrano anche nel nostro test.

### Qui si può migliorare

Se alla prova del palato nulla si può rimproverare ai vini testati (superano in modo brillante la prova dell'analisi sensoriale) lo stesso non si può dire delle informazioni al consumatore. Alcune etichette dovrebbero essere più complete: quasi un terzo delle bottiglie viene bocciato in questa prova.

Lo stesso vale per il contenuto di anidride solforosa, un additivo usato nella produzione del vino, che in quantità eccessive può causare reazioni allergiche. Pur nei limiti di legge, alcune bottiglie ne contengono troppa. Anche in questo campo si può migliorare: il nostro test dimostra che si può produrre un buon vino con valori ben più bassi.



## Conserva il vino in posizione orizzontale e al buio

### Qui si può risparmiare

La bottiglia meno cara del nostro test costa tra 11 e 16 euro: segno che i vini rossi analizzati non sono certo da pasto quotidiano. Si tratta piuttosto di vini "da meditazione", da stappare in occasioni speciali (alcune bottiglie costano anche più di 50 euro), dalla qualità alta. Se vuoi provare o regalare una di queste bottiglie senza spendere un capitale, ecco qualche dritta per pagarle il giusto. Anzitutto puoi usare il nostro test e individuare i vini con il miglior rapporto tra la qualità e il prezzo (i nostri "Migliori Acquisti"). In più puoi sfruttare il vantaggio di essere nostro socio: se vuoi degustare le bottiglie migliori ti offriamo la possibilità di comprarle online a prezzo scontato (se vai su [www.altroconsumo.it/vantaggi](http://www.altroconsumo.it/vantaggi) scopri dove ordinarle). In alternativa, puoi approfittare dell'offerta speciale qui accanto: siamo riusciti a ottenere un prezzo eccezionale per due vini e te li portiamo direttamente a casa.

## ❶ I ROSSI DEL NOSTRO TEST



### BAROLO DOCG

L'uva per il Barolo viene prodotta a Barolo e in altri dieci comuni della provincia di Cuneo.

#### Anche dopo 20 anni

Prodotto solo con uve di Nebbiolo, deve invecchiare almeno 38 mesi (di cui 18 in botti di legno), ma poi i sentori sono eccezionali, dalla confettura alla violetta. Può essere consumato anche dopo 20 anni dalla vendemmia.



### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uno dei vini più famosi al mondo viene prodotto nel piccolo comune di Montalcino (Siena).

#### Anche con gli stagionati

Prodotto solo con uve del vitigno Sangiovese e solo da terreni collinari (non oltre i 600 m di altezza) profuma di frutti rossi e vaniglia. Ottimo da solo, con pietanze ricche, di carne e selvaggina e con i formaggi stagionati.



### SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Il nome deriva da "forzare", cioè prolungare la maturazione dell'uva lasciando appassire i grappoli.

#### Anche da meditazione

Prodotto con almeno il 90% di uve appassite provenienti dal vitigno Nebbiolo. Profuma di ciliegia, viola e prugne secca: ottimo con carni rosse e selvaggina, può essere gustato anche da solo, "da meditazione".



### MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

La zona di produzione è in provincia di Perugia e nel centro dell'Umbria. Il nome deriva da sacer (sacro) perché era il vino riservato ai pranzi delle grandi feste religiose.

#### Anche passito

Solo da uve del vitigno Sagrantino, è ideale per l'invecchiamento. Viene prodotto anche nella tipologia "passito". Da provare con il tartufo.



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Viene prodotto in provincia di Verona, tra il lago di Garda e il confine con la provincia di Vicenza.

#### Anche giovane

Si beve a temperatura ambiente (circa 18°C) con stracotti e spezzatini ed è ricco di profumi, come ribes e cioccolato. Le sue caratteristiche lo rendono apprezzabile anche giovane.



### TAURASI DOCG

La zona di produzione abbraccia 17 comuni dell'Irpinia, nella provincia di Avellino.

#### Anche in versione riserva

Prodotto con almeno l'85% di uve Aglianico, deve invecchiare almeno per tre anni. Per la versione "riserva" invece ne servono almeno quattro. Ha sentori di liquirizia e pepe e si sposa con sughi di carne elaborati.



## Le migliori bottiglie a casa tua

Questo mese esce la nostra Guida Vini 2015, con 299 vini testati, bianchi e rossi, secchi e frizzanti. Questa edizione contiene un dossier dedicato ai grandi vini rossi italiani. Ricca di informazioni e consigli ti permetterà di scegliere le bottiglie migliori, con un occhio attento al prezzo.

Per aiutarti nei tuoi acquisti, sul nostro sito trovi la classifica completa di tutti i vini, con i punti vendita dove abbiamo rilevato i prezzi. Così li potrai confrontare e scegliere meglio.

Vuoi assaggiare due vini, promossi dal test e nella guida, pagandoli il prezzo minimo sul mercato? A novembre, fino a esaurimento scorte, su [vino.it/altroconsumo/guida](http://vino.it/altroconsumo/guida) li puoi ordinare in modo semplice.

### Un box di Barolo

Sei bottiglie di Borgogno Barolo, Migliore del Test, a 169 euro, spedizione inclusa.

### Un box di Barolo e Primitivo

Tre bottiglie di Borgogno Barolo e tre di Primitivo Salento Cantalupi, tra i migliori vini rossi della guida, a 99 euro, spedizione inclusa.

> [www.altroconsumo.it/alimentazione/vino](http://www.altroconsumo.it/alimentazione/vino)

### CONTESSA ENTELLINA DOC

Il nome della Doc deriva dall'omonimo comune della provincia di Palermo.



#### Anche bianco e rosé

Prodotto con almeno il 50% di uva Nero D'Avola e/o Syrah, il vino rosso ha note di more, cacao, tabacco. Va servito a 16 - 18°C ed è ideale con primi piatti ricchi come le lasagne al ragù. Sul mercato anche bianco e rosé.

### ALGHERO DOC

Prodotto nella parte nord occidentale della Sardegna (precisamente, in sette comuni nella provincia di Sassari), il rosso è prodotto anche nei tipi novello, liquoroso e riserva.



#### Anche novello

Ottenuto da uve nere coltivate in Sardegna (per esempio Merlot, Cagnulari, Sangiovese). Profuma di prugna e rosa e si sposa con il capretto.

### NOTO DOC

La zona di produzione comprende quattro comuni in provincia di Siracusa.



#### Anche con il pesce

Serve almeno il 65% di uve Nero D'Avola per fare questo vino, che profuma di ciliegia, cacao, lampone, fragola. Si sposa con la carne, ma è da provare anche con il pesce in agrodolce.

### CARIGNANO DEL SULCIS DOC

Le uve devono essere prodotte nella zona del Sulcis, nella zona sud occidentale della Sardegna.



#### Anche con i piatti tipici

I vini devono essere ottenuti da uve Carignano per almeno l'85%. Il rosso viene affinato in bottiglia per almeno 40 giorni. Questo vino profuma di ciliegia e liquirizia ed è perfetto con i piatti tipici sardi, come l'agnello.

### SICILIA DOC

Questa denominazione ha ricevuto la Doc solo nel 2011 e ha come zona di produzione l'intero territorio della Sicilia.



#### Anche subito

Per fare il Sicilia rosso serve almeno metà delle uve Nero D'Avola, Frappato, Nerello Mascalese e Perricone, da sole o insieme. Adatto con le carni rosse, è un vino pronto da bere.

### ISOLA DEI NURAGHI IGT

Prodotto in tutto il territorio sardo, l'indicazione geografica è riservata a bianchi, rosati e rossi.



#### Anche non invecchiato

I vini di questa denominazione devono essere ottenuti da uve provenienti da uno o più vitigni coltivati in Sardegna. Non è previsto invece un periodo minimo di invecchiamento. Ottimo con cacciagione e formaggi stagionati.

GRANDI ROSSI ITALIANI	PREZZI	RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE (su 100)
MARCA e denominazione	In euro min - max (settembre 2014)	Grado alcolico verificato (% vol.)	Etichetta	Analisi di laboratorio	Assaggio		
<b>BORGOGNO</b> Barolo DOCG 2009	29,40-46,40	14,61	-	+	+	+	86
<b>NERA</b> Sforzato di Valtellina DOCG 2008	17,50-23,90	14,90	+	+	+	+	86
<b>CERETTO</b> Barolo DOCG 2010	30,50-42	14,28	-	+	+	+	86
<b>VINOSIA</b> Taurasi DOCG Santandrea 2009	14-15,20	14,35	□	+	+	+	85
<b>DONNAFUGATA</b> Contessa Entellina Rosso DOP Mille e una notte 2008	30-50	13,34	+	+	+	+	84
<b>RENATO RATTI</b> Barolo DOCG Marcanasco 2010	35-41,50	14,10	-	+	+	+	83
<b>BETTINI</b> Sforzato di Valtellina DOCG Vigneti di Spina 2009	15,90-27	14,70	+	+	+	+	83
<b>NINO NEGRI</b> Sforzato di Valtellina DOCG Sfurat 2010	19,90-38	15,36	+	+	+	+	82
<b>TERRE DEL BAROLO</b> Barolo DOCG Le Terre 2010	11,10-16,70	13,89	□	+	+	+	81
<b>CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR</b> Amarone della Valpolicella Classico DOCG Domini veneti 2011	24,20-31	15,80	□	+	+	+	81
<b>ZENATO</b> Amarone della Valpolicella Classico DOC 2009	29-45	16,28	□	+	+	+	81
<b>SELLA &amp; MOSCA</b> Alghero DOC Marchese di Villamarina 2008	24-40,40	13,44	□	+	+	+	80
<b>ARGIANO</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	28-39,40	14,81	-	+	+	+	80
<b>ALLEGRI</b> Amarone della Valpolicella DOCG Corte Giara 2011	24,50-45	15,27	□	+	+	+	80
<b>FIRRIATO</b> Nero d'Avola Sicilia IGT Harmonium 2011	16-26	14,93	□	+	+	+	79
<b>CONTI SERTOLI SALIS</b> Sforzato di Valtellina DOCG Canua 2008	28,90-42,50	14,20	+	+	+	+	79
<b>TOMMASI</b> Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2010	29,80-38	15,17	□	+	+	+	79
<b>ARNALDO CAPRAI</b> Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2009	23-40	15,70	□	+	+	+	79
<b>BANFI</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	24-37	13,66	-	+	+	+	79
<b>MASI</b> Amarone della Valpolicella Classico DOCG Costasera 2010	26-41	14,85	+	□	+	+	78
<b>TERRE DA VINO</b> Barolo DOCG 2010	12,60-20,90	13,50	+	+	+	+	78
<b>MARCHESI DI BAROLO</b> Barolo DOCG Cannubi 2010	31,80-52	14,19	□	+	+	+	78
<b>CUSUMANO</b> Sicilia IGT Noà 2011	12-22,70	15,01	-	+	+	+	78
<b>COLPETRONE</b> Montefalco Sagrantino DOCG 2008	15-30	14,36	□	+	+	+	78
<b>CORDERO DI MONTEZEMOLO</b> Barolo DOCG Monfalletto 2010	26,90-35,90	14,19	-	+	+	+	77
<b>FATTORIA DEI BARBI</b> Brunello di Montalcino DOCG Barbi 2009	20-28,40	14,57	-	+	+	+	77
<b>MARCHESI DE' FRESCOLBALDI</b> Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo 2009	29,50-39	14,76	□	+	+	+	77
<b>FEUDI DI SAN GREGORIO</b> Taurasi DOCG 2009	15-25	14,03	□	+	+	+	76
<b>FONTANAFREDDA</b> Barolo DOCG 2010	15,90-27	14,24	+	+	+	+	76
<b>TERRE DE LA CUSTODIA</b> Sagrantino di Montefalco DOCG Duca Odoardo 2009	12,50-23,10	14,50	+	+	+	+	76
<b>SANTADI</b> Carignano del Sulcis Superiore DOC Terre Brune 2010	33,80-45	15,10	□	+	+	+	76
<b>MASTROBERARDINO</b> Taurasi DOCG Naturalis Historia 2007	20-35	13,39	-	+	+	+	76
<b>CAPARZO</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	22,10-30	13,17	□	+	+	+	76
<b>PRUNOTTO</b> Barolo DOCG 2010	27-38	13,53	□	+	+	+	75

## La nostra scelta Vini rossi

86

### Borgogno Barolo DOCG 2009

29,40 - 46,40 euro

Profuma di violetta, datteri e pepe ed è ideale con ravioli al brasato. Migliore del Test.

intensità colore ●●●●○  
 intensità profumo ●●●●○  
 corpo ●●●●○  
 persistenza aromi ●●●●○



86

### Nera Sforzato di Valtellina DOCG 2008

17,50 - 23,90 euro

Migliore del Test con l'etichetta più completa. Note di confettura, liquerizia, more.

intensità colore ●●●●○  
 intensità profumo ●●●●○  
 corpo ●●●●○  
 persistenza aromi ●●●●○



86

### Ceretto Barolo DOCG 2010

30,50 - 42 euro

Corposo e forte negli aromi, questo Migliore del Test è ideale con il brasato.

intensità colore ●●●●○  
 intensità profumo ●●●●○  
 corpo ●●●●○  
 persistenza aromi ●●●●○



85

### Vinosia Taurasi DOCG Santandrea 2009

14 - 15,20 euro

Migliore Acquisto, fruttato e profumato. Va bene con agnello e ragù forti.

intensità colore ●●●●○  
 intensità profumo ●●●●○  
 corpo ●●●●○  
 persistenza aromi ●●●●○

**81**

**Terre del Barolo, Barolo DOCG Le Terre 2010**

11,10 - 16,70 euro

Buono all'assaggio (con aromi di cacao, frutta cotta e more) e anche nel prezzo. Stappatelo con piatti a base di funghi. Miglior Acquisto.

intensità colore ●●●●○  
intensità profumo ●●●●○  
corpo ●●●●○  
persistenza aromi ●●●●○



**78**

**Terre da vino Barolo DOCG 2010**

12,60 - 20,90 euro

Può vantare livelli di solforosa molto bassi e un'etichetta completa. Miglior Acquisto.

intensità colore ●●●●○  
intensità profumo ●●●●○  
corpo ●●●●○  
persistenza aromi ●●●●○

**72**

**Cecchi Montefalco Sagrantino DOCG 2009**

10,90 - 15,60 euro

Dal colore molto intenso questo Migliore Acquisto è ottimo con la carne. E ha un prezzo tra i più bassi.

intensità colore ●●●●○  
intensità profumo ●●●●○  
corpo ●●●●○  
persistenza aromi ●●●●○



GRANDI ROSSI ITALIANI	PREZZI	RISULTATI					QUALITÀ GLOBALE (su 100)
MARCA e denominazione	In euro min - max (settembre 2014)	Grado alcolico verificato (% vol.)	Etichetta	Analisi di laboratorio	Assaggio		
<b>BERTANI</b> Amarone della Valpolicella DOCG Valpantena Villa Arvedi 2011	25-33	15,81	□	+	+	+	75
<b>GOMBA</b> Barolo DOCG La Querciola 2010	18,90-23	13,94	□	+	+	+	75
<b>LAMBERTI</b> Amarone della Valpolicella DOC 2009	17-25,20	15,43	□	□	+	+	75
<b>ARGIOLAS</b> Isola dei Nuraghi IGT Korem 2011	25-32,50	14,50	□	+	+	+	75
<b>MARCHESI ANTINORI</b> Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne 2009	40,70-53,80	14,37	-	+	+	+	74
<b>CANTINA DI SOAVE</b> Amarone della Valpolicella DOCG Le Poesie 2011	35,70	14,61	□	+	+	+	73
<b>CECCHI</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	18,80-29,50	14,01	-	+	+	+	73
<b>CECCHI</b> Montefalco Sagrantino DOCG 2009	10,90-15,60	14,10	□	+	+	+	72
<b>ROCCA DI FABBRI</b> Montefalco Sagrantino DOCG 2009	19-21	15,52	□	+	+	+	72
<b>TENUTA FRIGGIALI</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	18,90-25,90	14,12	-	+	+	+	72
<b>TENUTA COMUNALI - BARTOLI GIUSTI</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	16,30-26,30	13,94	+	+	+	+	71
<b>SARTORI</b> Amarone della Valpolicella DOCG 2011	19,50-28,70	14,40	□	□	+	+	70
<b>TERREDORA</b> Taurasi DOCG Fatica Contadina 2009	20-27,30	14,02	+	□	+	+	70
<b>PLANETA</b> Noto DOC Santa Cecilia 2009	16-23,20	13,93	□	+	+	+	69
<b>VAL DI SUGA</b> Brunello di Montalcino DOCG 2009	22-36,10	14,95	-	+	+	+	68
<b>MESA</b> Isola dei Nuraghi IGT Buio Buio 2011	15-22,15	14,45	□	+	+	+	67
<b>BOLLA</b> Amarone della Valpolicella Classico DOC 2009	24,90-31,90	16,26	□	-	+	+	64
<b>VIGNABALDO</b> Montefalco Sagrantino DOCG Laurenzia 2008	12	13,91	-	□	+	+	64

**COME LEGGERE LA TABELLA**

**Denominazione e prezzi** Nel test, 52 grandi vini rossi italiani, appartenenti a 12 denominazioni di origine: Barolo Docg, Sforzato di Valtellina Docg, Amarone della Valpolicella Docg, Brunello di Montalcino Docg, Montefalco Sagrantino Docg, Taurasi Docg, Contessa Entellina Doc, Noto Doc, Sicilia Doc, Alghero Doc, Carignano del Sulcis Doc, Isola dei Nuraghi Igt.

**Etichetta** Le etichette rispettano sempre le indicazioni di legge: abbiamo penalizzato quelle che trascurano le informazioni facoltative, ma utili, come i consigli sul servizio.

**Grado alcolico verificato** Il grado indicato in etichetta non può essere né superiore né inferiore di più di 0,5% vol. (0,8% per gli invecchiati) rispetto alla gradazione riscontrata nelle analisi. In tre casi invece si discosta significativamente (Sforzato di Valtellina DOCG Canua 2008 Conti Sertoli Salls, Montefalco Sagrantino DOCG Colleplano 2009 Arnaldo Capral, Sagrantino di Montefalco DOCG Duca Odoardo 2009 Terre de la Custodia).

**Analisi di laboratorio** Abbiamo verificato: i solfiti; che il tenore di zuccheri corrispondesse a quanto indica-

to nel disciplinare; il rapporto tra anidride solforosa totale e libera, indicativo della qualità della tecnologia usata per la produzione del vino.

- ★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove
  - ◎ Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo
  - € Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso
  - +
  - 
  - 
  -
- Ottimo  
+ Buono  
□ Accettabile  
- Mediocre  
● Pessimo
- Qualità buona