



Luca Maroni

**ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI**  
*2011*

○  
Lm

## *Prefazione*

*Uno davvero piccolo si sente di fronte alla capacità evocativa del vino.*

*Ho ispirato più di 200.000 vini, ed ognuno aveva un che di unico e d'irripetibile da dare, ognuno del vino impalpava una magnifica, particolarissima dote da trasmettere, trasfondere, effondere e propagare.*

*E nessun vino singolo mi ha dato mai l'impressione di poterle tutte contenere, eppur la mia idea attuale del vino, da ognuno di essi ha tratto un infinitesimo della sua immaginifica complessione.*

*Vino al vino anche in tal particolare ottica del sentire.*

*Il pensare che i profumi, e poi il gusto e l'aroma di questi vini son l'effetto d'un frutto cresciuto nei più bei naturalistici luoghi del nostro paese, il pensare che tutte le sensazioni che ho registrato e cercato di trasferire son effetto del lavoro e dell'amore di persone così totalmente immedesimate, così naturalmente compenstrate al lavoro e al valore del proprio luogo natio, questo il patrimonio d'umanità e natura che insuperato esprime ai miei sensi il più alto valore del vino.*

*L'avvertire la progressione tecnica, il sempre crescente merito viticolo ed enologico del fior fiore della nostra produzione, è un segno di positività e valenza che molto conforta il mio orgoglio di essere italiano.*

*Sono pochi, di là dal vino, i comparti del nostro paese che negli ultimi 20 anni hanno posto in luce un miglioramento sostanziale, radicale, corale e fenomenale dei propri standards qualitativi internazionali.*

*Pochi i settori in cui tutte e 20 le regioni italiane eccellono contemporaneamente.*

*E nessun prodotto più del vino, del nostro popolo esprime la storia, l'indole e la vitalità del cuore.*

*Verrà il tempo allora in cui il vino sarà eletto a simbolo del nostro valere, e il trionfo allora sarà tutto dei produttori: del pregio dell'italico vino i fautori, i motori e gli attori.*

*Produttori che in questi anni mi hanno donato la possibilità di volare sull'ali sensoriali dei loro iperbolici vini.*

*Di qui ho avvertito il mondo del frutto congiungersi in aroma col fiore, quivi ho sentito polpa tramosa e viscosa scorrere eppur se stessa solida, fitta evocare. Qui ho sentito il sol ardere nel rendere il propulgere del suo calore. E la glicerina, densa grondare come premio al sacrificio del coltivatore. Ma più di tutti ho avvertito e goduto linfa, pura scorrere in aroma, in luminosità di profumo e gusto, diamantifera la natura irradiare.*

*E per tutto quel che io ho sentito nel vino, chiunque potrà sentirvi e vi avrà sentito di più.*

*E tutti coloro i quali hanno assaggiato uno qualsiasi dei migliori vini qui presentati, entusiasticamente e senza alcun bisogno di tecnica son rimasti profondamente, spontaneamente ammirati. Quante sopracciglia ho visto inarcarsi, quanti occhi fissati e sbigottiti al contatto sensibile con questi grandi vini.*

*Che meraviglia quest'umano: Stupor Vini.*

*È senz'altro questo, del vino, il tratto più libero e vero: l'universale, puro piacere che l'uomo deriva dal suo consapevole assaggio.*

*Grazie allora ai produttori e ai miei collaboratori che hanno reso possibile questa nuova edizione.*

*Annuario 2011 che dedico a Salvatore Scaglia.*

*Siccome il vino è spirito e nulla più dell'amicizia riscalda, i grandi vini italiani con te condivisi son fra i focolari più fervidi per l'anima mia.*

*Luca Maroni*

*lucamaroni@lucamaroni.com*

## Guida alla consultazione e note sul contenuto del volume

### Contenuto dell'Annuario

L'Annuario 2011 presenta i migliori vini italiani degustati dall'agosto 2009 all'agosto 2010. 12.181 i vini degustati in detto periodo, 2.166 i produttori valutati.

### Composizione dell'Annuario

L'Annuario è composto da tre sezioni. La prima sezione, introduttiva, illustra il significato delle informazioni fornite ed il metodo di valutazione e di punteggio adottato.

La seconda sezione contiene il rapporto sulla produzione delle più importanti aziende vinicole italiane. All'interno della seconda sezione le aziende sono pubblicate per regione, in ordine alfabetico. I vini di ciascun produttore sono inseriti in ordine decrescente secondo la loro piacevolezza (qualità). Il miglior vino viene evidenziato con la pubblicazione dell'etichetta e con le sensazioni di Luca Maroni. In coda ad ogni regione è presente un elenco con i vini delle ulteriori aziende valutate.

La terza sezione contiene un glossario nel quale viene fornito il significato dei termini tecnici ricorrenti e/o impiegati per descrivere le sensazioni percepite assaggiando i diversi vini.

Gli indici e le graduatorie a fine volume ordinano alfabeticamente i vini secondo tre categorie: vini, produttori e produttori per regione.

### Criterio di selezione dei vini

In questo Annuario compaiono gli operatori nazionali la cui media organolettica produttiva è superiore alla sufficienza (60 punti).

I produttori che desiderano essere inseriti nell'Annuario possono apprendere le modalità di inserimento sul sito internet [www.lucamaroni.com](http://www.lucamaroni.com), o contattare la Lm Edizioni (e-mail: [redazione@lucamaroni.com](mailto:redazione@lucamaroni.com) - Telefono: +39 06 33219811).

### Notizie pubblicate

Le notizie riguardanti aziende e vini sono state fornite direttamente dai produttori e pubblicate con assoluto rigore filologico.

### Modalità di esecuzione degli assaggi

Le degustazioni sono effettuate unicamente da Luca Maroni, sue le valutazioni e le descrizioni di tutti i vini. Al fine di eliminare quanto più possibile eventuali elementi di disturbo che avrebbero potuto rendere disomogenee le diverse sedute di assaggio, tutte le degustazioni si sono svolte nel medesimo ambiente (l'ufficio di Luca Maroni), utilizzando unicamente bicchieri standard ISO. Il metodo di valutazione e di punteggio, messo a punto ed ideato da Luca Maroni, è presentato sinteticamente nelle prossime pagine.

## Significato delle informazioni

Di seguito vengono analizzate le informazioni riguardanti vini e produttori fornite dall'Annuario.

### Regione di produzione

Nome della regione di produzione

### Notizie sull'Azienda

**Cenni storici:** notizie storiche più significative sul passato dell'azienda.

**Lemma dell'azienda:** nome di identificazione dell'azienda produttrice.

**Nome dell'azienda:** la ragione sociale della casa vinicola trascritta per esteso, con recapito completo (via; codice postale; località e provincia del produttore; prefisso, numero telefonico, eventuale numero di telefax; indirizzo sito web e/o indirizzo e-mail).

**Responsabili della produzione:** riporta i nomi delle persone alle quali è affidata la produzione e/o la consulenza enologica, e/o la conduzione viticola ed enologica.

**Anno di avviamento aziendale:** l'anno in cui è stata avviata la commercializzazione dei vini; in alcuni casi dubbi (spesso riguardanti aziende secolari) non è stato possibile distinguere tra l'inizio dell'attività di vinificazione e l'avvio di quella più propriamente commerciale; il termine citato fa allora riferimento alla presumibile data di ingresso stabile nel mercato.

**Vini prodotti:** il numero delle etichette commercializzate. Prende in considerazione anche i diversi cru di uno stesso vino: ad esempio, se un produttore piemontese imbottiglia tre diversi Dolcetto, questi vengono conteggiati come vini distinti.

**Bottiglie prodotte:** il numero totale di bottiglie prodotte dall'azienda.

**Ettari totali vitati di proprietà:** l'estensione complessiva delle vigne (possono essere talvolta indicati anche gli ettari di vigneto affittati o gestiti dal produttore secondo particolari accordi).

**Uve/vini acquistati:** specifica se l'azienda ricorre, e in che misura, all'acquisto di materie prime o di masse vinose presso altri.

**Vendita diretta - ☒:** riferimento alla possibilità di acquistare vino direttamente presso la casa vinicola.

**Visite all'azienda - ☺:** specifica se è possibile visitare il complesso aziendale (vigneti, locali di vinificazione e di invecchiamento), su preavviso telefonico o su appuntamento.

**Attività di agriturismo - 🏠:** specifica se l'azienda è dotata di una struttura ricettiva dedicata.

### Notizie sull'assaggio

#### Il Miglior Vino

Nome del vino

**Annata:** specifica dell'annata di vendemmia.

**Punteggio in centesimi**

**Consistenza, equilibrio, integrità:** disaggregato del punteggio centesimale attribuito.

**Sensazioni:** descrizione di Luca Maroni delle percezioni rilevate all'assaggio.

### Il Miglior Vino

**Tipo di vino:** specifica se si tratta di un vino bianco (○), rosato (⊗) o rosso (●), spumante (⊕) o dolce (☺).

**Data della degustazione** - ☞: giorno in cui l'assaggio è stato effettuato.

**Prezzo** - ☞: riporta la cifra richiesta dal produttore franco cantina IVA compresa. Il costo al dettaglio del vino dipende dalla percentuale di ricarico, estremamente variabile, praticata dal rivenditore. Sei le fasce di prezzo: A: fino a Euro 5 - B: da Euro 5,01 a Euro 10 - C: da Euro 10,01 a Euro 15 - D: da Euro 15,01 a Euro 20 - E: da Euro 20,01 a Euro 50 - F: oltre 50 Euro.

**Bottiglie** - ☞: quantità di bottiglie prodotte mediamente in un anno.

**Uve** - ☞: indica da quali vitigni provengono le uve di base; nel caso di uvaggi (vini ottenuti da contemporanea fermentazione di diverse varietà di uva), o vinaggi (vini ottenuti da assemblaggio di masse vinose di vitigni diversi) viene spesso specificata la percentuale compositiva (ad es.: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%).

**Le impressioni del produttore:** il vino descritto da chi lo ha prodotto.

### Gli Altri Vini

**Nome del vino**

**Annata:** specifica dell'annata di vendemmia.

**Punteggio in centesimi**

**Consistenza, equilibrio, integrità:** disaggregato del punteggio centesimale attribuito.

**Tipo di vino:** specifica se si tratta di un vino bianco (○), rosato (⊗) o rosso (●), spumante (⊕) o dolce (☺).

**Bottiglie** - ☞: quantità di bottiglie prodotte mediamente in un anno.

**Uve** - ☞: indica da quali vitigni provengono le uve di base; nel caso di uvaggi (vini ottenuti da contemporanea fermentazione di diverse varietà di uva), o vinaggi (vini ottenuti da assemblaggio di masse vinose di vitigni diversi) viene spesso specificata la percentuale compositiva (ad es.: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%).

### Commento conclusivo

Considerazioni riepilogative che commentano il pregio organolettico complessivo dei vini dell'azienda degustati nel periodo.


### Indici Qualitativi Complessivi

**IP complessivo:** la piacevolezza (qualità) media dei vini dell'azienda degustati quest'anno; ove calcolabile viene riportato fra parentesi lo scostamento percentuale rispetto alla performance dell'anno precedente.

**QQT:** Indice Quali-Quantitativo Totale che esprime la relazione tra la piacevolezza (qualità) media e il numero totale di bottiglie realizzate dal produttore. Valori dell'Indice QQT pari a 0 segnano l'indisponibilità dei dati relativi al numero di bottiglie prodotte.

**Indici complessivi:** consistenza, equilibrio, integrità medi: valore medio in trentatreesimi di ciascuno dei 3 parametri determinanti la qualità (IP) dei vini dell'azienda degustati quest'anno. Sommando la consistenza, l'equilibrio e l'integrità media si ottiene l'IP complessivo.

## Legenda delle Pagine Tipo

		Regione di produzione
Logotipo a colori e Nome produttore		Cenni storici
Nome del vino e valutazione in centesimi		Notizie sull'Azienda
Etichetta a colori		Informazioni e valutazioni sugli altri vini prodotti
Sensazioni		Commento conclusivo
Informazioni sul Miglior Vino		
Impressioni del Produttore		Indici Qualitativi complessivi

## Metodo di valutazione e di punteggio adottato

La qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore, ovvero la sua fruttosità.

Il pregio di qualsiasi alimento unicamente coincide con la virtuosità dell'essenza analitica della sua composizione, ovvero con la piacevolezza pura e prima del suo gusto-aroma. Il sapore di qualsiasi cibo e/o bevanda è infatti il rivelatore universalmente percepibile del suo indice di qualità chimico-analitico-tecnico. Se nella composizione del vino non vi è alcuna sostanza impropria o alterata, ovvero nessun difetto, massima sarà la piacevolezza rivelata all'assaggio. I vizi del sapore di qualsiasi cibo e/o bevanda sono infatti originati da costituenti degradati, impropri, contaminanti e squilibranti il gusto-aroma del frutto e/o del corretto prodotto della sua trasformazione.

Piacevolezza pura e prima, organoletticamente detectata e fisiologicamente dettata: piacevole è ciò che al senso della sensazione piace giacché al funzionamento dell'umano corpo universalmente compiace. È allora, definitivamente, il progressivo avvicinarsi della composizione del vino (e/o di qualsiasi altro alimento) alla sua massima purezza costitutiva, alla sua massima utilità fisiologica, a guidare naturalmente, stabilmente, intuitivamente i nostri sensi nell'apprezzare il gusto-aroma di ciò di cui ci nutriamo.

In definitiva: qualità = piacevolezza = frutto(sità).

Termini che sono sinonimi.

Premessa che divenga assioma.

**Assioma\***

**Il vino è piacevole quando il suo gusto richiama in modo vero (consistente, equilibrato, integro) quello del frutto da cui è ottenuto.**

*Ciò premesso, per dare un giudizio sostanziale sulla qualità ossia sulla piacevolezza di un vino, bisogna valutarne il grado di fruttosità.*

**Logisma\*\* della fruttosità del vino**

**La fruttosità del vino è direttamente proporzionale alla consistenza, all'equilibrio, all'integrità del suo gusto.**

*Da ciò definitivamente si deduce che, per il vino:*

**Indice di Qualità/Piacevolezza/Fruttosità = Consistenza + Equilibrio + Integrità**

$$IQ/P/F = C + E + I$$

**I 3 parametri organolettici fondamentali**

*3 i parametri organolettici comuni ad ogni vino che ne determinano la qualità-piacevolezza-fruttosità:*

- 1) **consistenza**
- 2) **equilibrio**
- 3) **integrità**

*Illustriamo il significato di ciascuno.*

\* Un assioma è un principio enunciato la cui validità non è possibile dimostrare giacché vero per la propria auto-evidenza.

\*\* Un logisma è un principio enunciato logicamente dedotto da una premessa assiomatica.

**Consistenza**

*La consistenza è l'insieme delle sostanze che costituiscono un vino, il suo estratto. L'estratto secco totale di un vino, è l'insieme di tutti i componenti costitutivi, esclusi acqua, alcol e le sostanze che si disperdono con il calore; si ottiene sottoponendo il vino ad evaporazione, perciò corrisponde al peso del residuo fisso misurato in grammi per litro g/l.*

*Il vino consistente è ricco di colore, di profumo, di sapore, ed ha un tatto denso e viscoso (viceversa quello inconsistente). La consistenza determina quindi la quantità di sensazioni provate. Tanto maggiore è la consistenza dell'uva impiegata, tanto maggiore è la consistenza del vino. Tanto maggiore è la quantità di uva prodotta da una vite, tanta minore sarà la consistenza del vino ottenuto (e viceversa). La consistenza di un vino è in sostanza un pregio raro perché costoso.*

**Equilibrio**

*Un vino è equilibrato quando il suo sapore soddisfa la fondamentale equazione dell'equilibrio gustativo:*

$$\begin{aligned} \text{Eq} &= \text{Sostanze a Gusto Dolce} = \text{Sostanze a Gusto Acido} + \text{Sostanze a Gusto Amaro} \\ &\text{ovvero} \\ \text{Eq} &= \text{SGD} = \text{SGAc} + \text{SGAm} \end{aligned}$$

*Un vino è equilibrato quando la dolcezza (morbidezza) del suo gusto eguaglia la somma della sua acidità e della sua - eventuale - amarezza. È disequilibrato quando uno dei tre sapori è prevalente.*

*Il vino equilibrato ha sapore morbido, armonico. Viceversa, il vino disequilibrato è acido (immaturato) o sovrarmato; oppure è amaro (troppo ricco di tannino: sovrarmato). Nel primo caso, il vino acido avrà sapore più o meno secco e limoneggiante, nel secondo caso, il vino sovrarmato avrà sapore melenso e non fragrante. Nel terzo caso, il vino amaro avrà sapore di rabarbaro, di liquirizia, di medicinale. L'equilibrio determina quindi la qualità delle sensazioni provate.*

*Tanto minore è il livello di maturità dell'uva impiegata, tanto più il vino avrà sapore acido e amaro. Tanto maggiore è la quantità di uva prodotta da una vite, tanto più difficile è la maturazione del frutto. L'equilibrio di un vino è in sostanza un pregio raro perché rischioso e costoso.*

**Integrità**

*Il gusto di un vino è integro quando il sapore del frutto costitutivo è avvertito nella sua pulizia e nella sua novità.*

*La pulizia del vino consiste nell'assenza di gusto-aromi non propri dell'uva e/o del corretto prodotto enologico della sua trasformazione. Pulizia associabile all'idea di "purezza", di "nitidezza". Il vino pulito è quel vino che non rivela in degustazione caratteri negativi assenti nel frutto: profumi o sapori sulfurei, acetosi, lattosi, legnosi, ecc..*

*La novità del vino consiste nell'assenza di gusto-aromi ossidati (rancido, caramello, Marsala) non presenti nell'uva al momento del suo distacco dalla pianta. Quanto è nuovo il frutto che c'è nel vino in esame? È intatto o ossidato? Quanto è perciò potenzialmente longevo questo vino?*

*Come l'equilibrio anche l'integrità determina quindi la qualità delle sensazioni provate. Tanto più curato e rapido è il processo di produzione, tanto più alta è l'integrità del vino. L'integrità di un vino è in sostanza un pregio raro perché rare sono negli operatori la diligenza e la velocità.*

### Considerazioni di carattere generale sui 3 parametri che determinano la qualità-piacevolezza- fruttosità del vino

- 1) I 3 parametri fondamentali non sono puramente teorici ma analiticamente misurabili.
- 2) I 3 parametri fondamentali sono fra loro indipendenti.
- 3) Ognuno dei 3 parametri concorre in maniera identica (il 33,33%) alla determinazione della qualità-piacevolezza-fruttosità assoluta di qualsiasi vino. Nessuno dei 3 parametri fondamentali determina da solo la qualità di un vino. Un vino è di alta qualità se è allo stesso tempo consistente, equilibrato ed integro.
- 4) Il livello di ciascuno dei 3 parametri organolettici fondamentali è fissato una volta per tutte dal produttore con il definitivo imbottigliamento del vino.
- 5) Dati la consistenza, l'equilibrio e l'integrità originari, il trascorrere del tempo causa il decremento della consistenza e dell'integrità, restando invece sostanzialmente immutato l'equilibrio. In sostanza, con il trascorrere del tempo la qualità-piacevolezza-fruttosità di un vino tiene o diminuisce progressivamente.

### Applicazione pratica del metodo

La valutazione complessiva della qualità dei vini esaminati si esprime attribuendo un voto in centesimi al vino degustato. Punteggio che equivale all'Indice di Piacevolezza del vino. 100 è però il punteggio non assegnabile: il vino perfetto che non sarà identificato una volta per tutte dal momento che vi è, e vi sarà sempre, la possibilità di produrre e di assaggiare un vino migliore di quello mai prodotto ed assaggiato. 99 è quindi il miglior punteggio assegnabile: il vino che presenta un gusto di consistenza, equilibrio ed integrità massime. Il vino che è l'incarnazione della fruttosità, cioè della piacevolezza.

IP MAX = 99 PUNTI

Tale voto in novantanovesimi si ottiene assegnando un punteggio da 1 a 33 alla consistenza, all'equilibrio, all'integrità, effettuando poi la somma dei tre punteggi parziali assegnati.

IP MAX 99 = CONSISTENZA 33 + EQUILIBRIO 33 + INTEGRITA' 33

È consigliabile valutare in decimi il livello della consistenza, dell'equilibrio e dell'integrità, convertendo il voto in trentatreesimi secondo le uguaglianze riprodotte nella tabella.

### Informazioni varie sul punteggio

- 1) Tanto più è alto il punteggio centesimale assegnato, tanto più è alto l'indice di piacevolezza-fruttosità-qualità del vino valutato.
- 2) Vini di uguale piacevolezza complessiva possono presentare assetti diversi di sapore, caratteristica evidenziata da parziali differenti di consistenza, equilibrio, integrità.
- 3) Per avere un'idea del valore effettivo del punteggio centesimale assegnato occorre mettere una virgola tra la prima e la seconda cifra della valutazione. Ecco che un vino valutato con 67 punti vale in decimi 6,7: è in sostanza un vino che dal sufficiente tende al buono. Un vino da 70 punti è un vino da 7,0, un buon vino, di pregio anche desueto. Un vino da 82 punti, è un vino che vale più di 8, un vino veramente ottimo; così per i vini dal punteggio intorno ai 90 punti. Un vino da 92 punti è un vino da 9,2, un vino veramente eccellente quindi, che è molto raro incontrare, e che è un grandissimo piacere assaggiare.
- 4) A partire dal livello di qualità-piacevolezza-fruttosità coincidente con il punteggio di 75 centesimi i vini vanno decisamente comprati. A partire dal punteggio di 84 centesimi il richiamo al frutto costitutivo è davvero evidente. A partire da questa soglia la qualità-piacevolezza-fruttosità del vino in esame è superiore. A partire da questa valutazione i vini sono vini-frutto, capaci cioè di richiamare in modo consistente, equilibrato ed integro il frutto compositivo.

Consistenza			Equilibrio			Integrità					
Voto	10	= 33	Punti	Voto	10	= 33	Punti	Voto	10	= 33	Punti
"	10 -	= 32	"	"	10 -	= 32	"	"	10 -	= 32	"
"	9 1/2	= 31	"	"	9 1/2	= 31	"	"	9 1/2	= 31	"
"	9	= 30	"	"	9	= 30	"	"	9	= 30	"
"	9 -	= 29	"	"	9 -	= 29	"	"	9 -	= 29	"
"	8 1/2	= 28	"	"	8 1/2	= 28	"	"	8 1/2	= 28	"
"	8	= 27	"	"	8	= 27	"	"	8	= 27	"
"	8 -	= 26	"	"	8 -	= 26	"	"	8 -	= 26	"
"	7 1/2	= 25	"	"	7 1/2	= 25	"	"	7 1/2	= 25	"
"	7	= 24	"	"	7	= 24	"	"	7	= 24	"
"	7 -	= 23	"	"	7 -	= 23	"	"	7 -	= 23	"
"	6 1/2	= 22	"	"	6 1/2	= 22	"	"	6 1/2	= 22	"
"	6 +	= 21	"	"	6 +	= 21	"	"	6 +	= 21	"
"	6	= 20	"	"	6	= 20	"	"	6	= 20	"
"	6 -	= 19	"	"	6 -	= 19	"	"	6 -	= 19	"
"	5 1/2	= 18	"	"	5 1/2	= 18	"	"	5 1/2	= 18	"
"	5	= 17	"	"	5	= 17	"	"	5	= 17	"
"	5 -	= 16	"	"	5 -	= 16	"	"	5 -	= 16	"
"	4 1/2	= 15	"	"	4 1/2	= 15	"	"	4 1/2	= 15	"
"	4 +	= 14	"	"	4 +	= 14	"	"	4 +	= 14	"



## Dragani

**Cantine Dragani Srl**  
Via Macinini, 15 - 66026 Caldari di Ortona (CH) - tel. 085903331 fax 0859032235 - info@cantinedragani.it - www.cantinedragani.it - Responsabili della produzione: Grazia Dragani (Titolare), Renzo Tortora e Nicola Dragani (Enologi), Giuseppe D'Alessandro (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1962 - Vini prodotti: 15 - €: 9.000.000 - Ettari: 30 - Uve/vini acquistati: 70% delle uve - ☞: sì - ☎: sì - ☠: no

### IL MIGLIOR VINO

#### Montepulciano d'Abruzzo

##### Riserva Gunè 2006

88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27



**Sensazioni:** dalla sua morbidezza la sua prima e miglior forza: solo carezze, pur al cospetto di una maestosità estrattiva che sempre ne domina l'incendere. Nero eppur avvolgentemente suoasivo, in una

fusione di potenza a souplesse che in ogni contatto aumenta di rotondità e volume. Una nitidezza enologica esecutiva che chiara consente del suo grande ammontare d'aroma, una limpida, netta, turgida fruizione. Vi s'ammira un susseguirsi di speziosità e richiami al frutto, che densi si sposano in morbidezze di or polposa or mentosa natura. Un vino di non comune caratura e levatura.

**Informazioni:** ☞ - ☎: 10-06-10 - ☎: B - €: 10.000 - ☎: Montepulciano d'Abruzzo

**Impressioni del produttore.** Gunè è il connubio tra la complessità aromatica di un'uva maturata in una regione fiera e la dolcezza di un vigoroso tannino nobilitato dall'estro della natura.

Le attività delle Cantine Dragani iniziano nel lontano 1812. In tale anno un documento a firma dell'allora borgomastro di Caldari autorizza Emanuele Dragani all'esercizio di vendita dei suoi prodotti nel territorio dello stesso comune. Già a quel tempo la famiglia Dragani possedeva i suoi agri più rinomati, come la Selva dei Canonici e la Fonte Melata. Le Cantine Dragani rappresentano da decenni un punto di riferimento del comparto vitivinicolo abruzzese.

### GLI ALTRI VINI

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SELVA DE' CANONICI 2008**  
IP: 85

C: 30 - E: 28 - I: 27 - ☞ - €: 100.000 - ☎: Montepulciano d'Abruzzo

**CERASUOLO SELVA DE' CANONICI 2009** IP: 85

C: 27 - E: 29 - I: 29 - ☞ - €: 20.000 - ☎: Montepulciano d'Abruzzo

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2009** IP: 84

C: 29 - E: 27 - I: 28 - ☞ - €: 20.000 - ☎: Montepulciano

**CHARDONNAY MALIA 2009** IP: 83

C: 27 - E: 29 - I: 27 - ☞ - €: 10.000 - ☎: Chardonnay

**PECORINO SELVA DE' CANONICI 2009** IP: 83

C: 27 - E: 28 - I: 28 - ☞ - €: 35.000 - ☎: Pecorino

**TREBBIANO D'ABRUZZO SELVA DE' CANONICI 2009** IP: 83

C: 26 - E: 29 - I: 28 - ☞ - €: 15.000 - ☎: Trebbiano

**NINON PECORINO 2009** IP: 82

C: 28 - E: 27 - I: 27 - ☞ - €: 20.000 - ☎: Pecorino

### Commento Conclusivo

Ottima da tradizioni la fruttosità del bicchiere Dragani. Bianchi di gran polpa e suadenza, dai profumi caldi e solari. Che suadenza lo Chardonnay Malia 2009, che bel turgore residuo il Pecorino Selva de' Canonici 2009. E così morbido il Trebbiano d'Abruzzo Selva de' Canonici 2009, evoca polpa di pera pura. Il Cerasuolo Selva de' Canonici 2009, densa carezza di ciliegia e amarena. Suadenze non disgiunte da glicerinoso polposità di contatto. Grande la tinta per il turgore, il Montepulciano d'Abruzzo 2009 il suo frutto, viola profonde. Di avvolgente speziatura la cassis del Montepulciano d'Abruzzo Selva de' Canonici 2008. Quindi il Montepulciano d'Abruzzo Riserva Gunè 2006: fuoriclasse vero per possanza, rotondità e morbidezza della sua potenza maestosa. Il frutto che lo domina è la mora, che persistendo mai si spenge giacché si fitta mentosa.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 84,12 (-3,18%); QQT: 7,23

Indici complessivi: C: 28,25 - E: 28,25 - I: 27,62



## Farnese

**Farnese Vini Srl**  
Via dei Bastioni - Castello Caldora - 66026 Ortona (CH) - tel. 0859067388 fax 0859067389 - farnese@farnesevini.com - www.farnese-vini.com - Responsabili della produzione: Filippo Baccalaro (Enologo), Valentino Sciotti (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1994 - Vini prodotti: 13 - €: 11.000.000 - Ettari: 150 in affitto - Uve/vini acquistati: 80% delle uve - ☞: sì - ☎: sì - ☠: no

### IL MIGLIOR VINO

#### Montepulciano d'Abruzzo

##### Opi Riserva 2006

97

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33



**Sensazioni:** qui si parla, s'avverte, di morbidezza e d'integrità assolutamente pure. La prima è talmente armoniosa che ogni gustativo cenno, non giunge come, ma è carezza. Apollineità e a gravità di sapore da fusione totale di forze e vene altrove contrapposte. Qui giustapposte in un sapor di frutto che è l'archetipo del vino rosso

moderno: tanto impenetrabilmente nero e scuro quanto suadentemente, polposamente tondo. La seconda, l'integrità, è fatto prima di virtuosità agronomica, che alla ricerca della maturità compiuta, non una tacca di fragranza, di clorofilla viva della nativa uva si è bruciata o perduta. Quindi è tecnica di cantina, che ogni lume dell'originario aromatico ed estrattivo portato, con assoluta pulizia e fragranza è stata in questo vino traslato. Un Montepulciano d'Abruzzo fra i migliori di sempre, rosso fra i più completi e piacevoli certo incontrati di recente.

**Informazioni:** ☞ - ☎: 06-07-10 - ☎: C - €: 36.000 - ☎: Montepulciano

### GLI ALTRI VINI

**EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI** IP: 97

C: 33 - E: 33 - I: 31 - ☞ - €: 50.000 - ☎: Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia 5%

**CHARDONNAY OPI 2009** IP: 93

C: 28 - E: 32 - I: 33 - ☞ - €: 12.000 - ☎: Chardonnay

**SANGIOVESE TERRE DI CHIETI 2009** IP: 90

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☞ - €: 4.800.000 - ☎: Sangiovese

La società si è costituita nel 1994: i soci, seppure giovani, vantano una discreta esperienza personale e provengono tutti da famiglie dedite alla vitivinicoltura da generazioni. L'azienda ha attivato collaborazioni con enologi austriaci e cileni e, grazie al gruppo inglese di Hugh Johnson, ha potuto avvalersi della consulenza dell'enologo francese Jean-Marc Subua. L'azienda esporta annualmente quasi 9.000.000 di bottiglie, in tutto il mondo.

**DON CAMILLO FARNESE 2009** IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ☞ - €: 180.000 - ☎: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

**CHARDONNAY 2009** - IP: 89 - ☞; **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE 2007** - IP: 89 - ☞; **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2009** - IP: 88 - ☞; **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASALE VECCHIO 2009** - IP: 88 - ☞; **PECORINO CASALE VECCHIO 2009** - IP: 88 - ☞; **TREBBIANO D'ABRUZZO 2009** - IP: 87 - ☞; **CERASUOLO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2009** - IP: 87 - ☞; **PASSERINA CASALE VECCHIO 2009** - IP: 87 - ☞

### Commento Conclusivo

L'essenza qualitativa del formidabile Abruzzo: grandi vini in grandi quantità ad imbattibile prezzo. Chapeau a Farnese, da anni stabilmente fra i più performanti produttori secondo l'Indice Qualiquantitativo Complessivo e con ogni vino fra i migliori di categoria e varietà per qualità e prezzo. In particolare ritengo il suo Sangiovese Terre di Chieti (eccezionale nella versione 2009) il miglior vino per qualità e prezzo del mondo. Ovunque morbidezza e massimo tersore enologico nello sviluppo e nella lavorazione. Lo Chardonnay Opi 2009 è stupendo nel suo suadentissimo frutto si mentosamente speziato, uno fra i profumi più integri dell'anno. Carezzevole e floreale lo Chardonnay 2009, tropicaleggiante in freschezza il Trebbiano d'Abruzzo 2009. Fra le più definite del millesimo la Passerina Casale Vecchio 2009. Ma è con i rossi che la qualità si fa diffusamente eccezionale. Il Montepulciano d'Abruzzo 2009 per immediatezza, il Sangiovese Terre di Chieti 2009 per spontaneità e polposità, il Don Camillo Farnese 2009 per speziosità e dolcezza si apprezzano con violaceo turgore. Con il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2007 il volume si fa maestoso, il frutto sentitamente mentoso. Quindi due vini-frutto da vero vertice. L'Edizione Cinque Autoctoni, che stupisce una volta ancora con la sua massima fittezza, la sua perfetta morbidezza d'assieme. Il Montepulciano d'Abruzzo Opi Riserva 2006 che lo supera però per l'indicibile integrità olfattiva della sua clorofillosa e mentosa mora. Il miglior Montepulciano d'Abruzzo in purezza mai prodotto e testato. Suggello di competenza enologica ad una serie di vini di viticolo splendore.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90 (0%); QQT: 11,06

Indici complessivi: C: 29,69 - E: 30,07 - I: 30,23