

v i t a e  
La Guida  
Vini 2022



Associazione Italiana Sommelier

**Referente Vitae 2022**

Nicola Bonera

**Redazione Centrale**

Emanuele Lavizzari (responsabile), Gherardo Fabretti

**Referenti regionali**

Nicola Abbrescia, Giuseppe Baldassarre, Sebastiano Balduin, Giulio Balsarin, Ornella Caramanna, Orazio Di Maria, Pier Paolo Fiori, Fabio Gallo, Giovanni Geremia, Gian Luca Grimani, Tommaso Luongo, Vitaliano Marchi, Alex Molinari, Bruno Paialunga, Luca Panunzio, Christoph Patauner, Maria Rosaria Romano, Federica Rossi, Daniele Scapicchio, Leonardo Taddei, David Tombolato, Maurizio Zanolta, Renzo Zorzi

**Testi delle introduzioni regionali**

Massimo Zanichelli

**Hanno collaborato nelle redazioni regionali**

Annito Abate, Francesco Albertini, Anna Albertosi, Giancarlo Alfano, Danilo Amato, Vincenzo Ameruso, Paolo Amici, Riccardo Antonelli, Carlo Badino, Giovanni Bagnara, Maria Grazia Barbagallo, Annalisa Barison, Anna Basile, Fabio Berchiesi, Mario Bevione, Ilaria Blasioli, Sabrina Blasioli, Emiliano Bogani, Simona Cairo, Eleonora Camilli, Sandro Camilli, Riccardo Cannistraci, Michele Canonici, Matteo Capurro, Serena Capuzzo, Marisa Carelli, Silvia Carloni, Luca Carmignani, Matteo Carosso, Mauro Carosso, Matteo Carpinelli, Michele Carta, Tania Cassani, Sergio Castagna, Flavia Catalano, Fausto Catellani, Tommaso Cattivelli, Paolo Cavin, Cristina Cavina, Renzo Ceccacci, Fabio Ceccarelli, Enzo Celi, Diego Ciarrocca, Teresa Ciccarone, Salvatore Circosta, Luca Civerchia, Simone Clerin, Federico Cocchetto, Elisa Colella, Valerio Conti Borbone, Danilo Cretarola, Anita Croci, Giacomo D'Ambruso, Andrea Dani, Franco De Luca, Mariagrazia De Luca, Attilia De Vito, Gabriella Demetz, Giorgio Demuru, Roberto Dessanti, Serena Di Battista, Angela Di Lello, Agnese Di Noia, Ilaria Di Nunzio, Emanuela Di Palma, Giovanna Di Pietro, Milena Di Pietro, Gianfranco Di Stefano, Alessandro Di Venosa, Marco Dorandini, Gianluca Falcinelli, Francesco Fanto, Nicola Farfaglia, Valeria Fazio, Gianfranco Ferrarese, Alberto Ferron, Maurizio Dante Filippi, Claudio Fonio, Lorella Forti, Antonio Furesi, Gianluigi Garattoni, Altai Garin, Oriana Gavelli, Simone Geremia, Adriana Gheri, Luca Giaccaglia, Cristina Giannice, Davide Gilioli, Luca Giordana, Tiziana Girasella, Maria Grazia Grande, Girolamo Grisafi, Anna Grossi, Silvia Gulisano, Pietro Iadicicco, Valentina Infusino, Stefano Isidori, Carla Laghi, Ernesto Lamatta, Giovanni Lampis, Cesare Lapadula, Alberto Levi, Marco Mancini, Augusto Manfredi, Gianfranco Manfredi, Pietro Marchi, Angelo Marongiu, Alessandra Marras, Roberto Marro, Barbara Massai, Antonio Massai, Vito Matarrese, Emanuel Mattea, Margherita Mazzantini, Attilia Medda, Maria Grazia Melegari, Deborah Meleo, Franco Melis, Gabriele Merlo, Betty Mezzina, Fabrizio Miccoli, Silvia Micelli, Mara Micolino, Federica Milazzo, Alessandro Milesi, Sara Missaglia, Fulvio Montozzi, Andrea Morelli, Stefano Morgagni, Marcello Morichi, Cristiano Morini, Mariafedea Morrone, Angelica Mosetti, Biagio Motta, Raffaella Nardini, Gabriella Nobile, Paolo Novara, Maria Rita Olivas, Maurizio Orlandi, Barbara Paglialonga, Daniele Palavisini, Andrea Palomba, Gianpaolo Palumbo, Teresa Palumbo, Giovanni Rosario Parisi, Sara Passerini, Lilli Pecis, Patrizia Pensini, Guido Perrella, Daniela Perria, Marco Pirotta, Giovanna Pizzi, Fabio Poli, Partizia Politi, Gabriele Pollio, Andrea Possidente, Emanuela Pregnotato, Camillo Privitera, Arcangelo Prologo, Stefano Quagliere, Antonello Raimondi, Ilaria Ranucci, Riccardo Ravaioli, Marica Rendina, Marco Rezzano, Gianni Riccioni, Alessandra Riccitelli, Antonio Riontino, Margherita Romano, Maurizia Ronzani, Tania Rossi, Davide Sacchi, Fabio Santini, Maria Sarnataro, Leonardo Savelli, Olga Sofia Schiaffino, Simone Schiaroli, Francesca Scoglio, Simona Sestili, Giovanni Solaroli, Daniele Sordoni, Marina Spina, Debora Spinelli, Marica Spuria, Matteo Tagliabracci, Valentino Tesi, Francesco Tombesi, Massimo Tortora, Guido Tosini, Nevio Toti, Eugenio Tropeano, Vladimiro Tullisso, Walter Tullio, Marisa Uras, Marcello Vagini, Fabio Valentini, Simone Vanoli, Flavia Virilli, Paolo Xausa.

**Editore**

Associazione Italiana Sommelier  
Via Ronchi, 9 - 20134 Milano  
Tel. +39 02 2846237

Tutti i diritti sono riservati

**Progetto grafico, copertina e impaginazione**

Nerone Design Collective - Venezia  
Tommaso Lodi con Luca Coppola

**Concept e illustrazioni delle presentazioni regionali**

Davide Garofalo - Concettilaterali - Milano  
Credit - VectorMine

**Software e consulenza informatica**

Sinergy Studio - Firenze

**Stampa**

L'Artistica Savigliano - Savigliano (Cuneo)

L'analisi organolettica dei vini di tutte le nostre recensioni è stata effettuata con il metodo e la scuola dell'Associazione Italiana Sommelier

# Introduzione

Quando, nell'afoso 7 luglio del 1965, i nostri quattro padri fondatori si diedero appuntamento a Milano presso il notaio, non immaginavano certamente che la loro firma in calce all'atto costitutivo della nascente Associazione Italiana Sommelier avrebbe contribuito a cambiare le sorti del vino italiano.

Sebbene solo in due fossero addetti ai lavori, l'obiettivo comune era creare una sorta di organizzazione di categoria, per far riconoscere una professione che in quegli anni di boom economico stava facendo il suo esordio nella ristorazione. Da subito compresero che il loro compito non doveva sfociare nella sola tutela sindacale dei propri associati, e si impegnarono dunque per iscritto a perseguire "ogni attività di carattere culturale, didattico ed editoriale", come tuttora recita lo statuto dell'AIS. Nei primi anni la crescita del nostro sodalizio fu molto lenta, ma appena presero il via i corsi di formazione e ci si orientò verso il racconto del vino, indirizzando lo sguardo anche agli ambiti affini a quello dell'accoglienza a tavola, il successo fu trascinate e il Sommelier iniziò a caratterizzarsi come un comunicatore a tutto campo dell'enogastronomia. "Comunicare il vino" fu uno dei nostri primi claim.

Pian piano presero forma alcuni progetti editoriali, sviluppati talvolta in collaborazione con testate già esistenti. Ricordo con piacere la rivista ufficiale dell'AIS di qualche tempo fa, "Il Sommelier Italiano", la cui direzione fu affidata a Luigi Veronelli. Si trattò tuttavia di esperienze di durata piuttosto limitata. Una grande novità fu annunciata il 7 aprile 2014 al Vinitaly di Verona: venne illustrato il primo progetto editoriale AIS integrato, che comprendeva una rivista, una guida e si rivolgeva anche al variegato mondo della comunicazione digitale. L'emozione vissuta durante quella presentazione, con l'intera platea in piedi a dare il benvenuto a Vitae, gli innumerevoli messaggi di complimenti e di incoraggiamento, non senza qualche suggerimento o critica, e l'orgoglio di offrire ai Soci un nuovo ed efficace strumento di comunicazione e di divulgazione furono di ottimo auspicio. A ottobre dello stesso anno uscì la prima edizione della nostra guida, realizzata come voce corale dell'Associazione Italiana Sommelier. Il nome del progetto, Vitae, ci è apparso subito particolarmente appropriato, perché evoca la nostra amata pianta, ma anche la vita di chi cura i filari, controlla in cantina i processi di vinificazione e ci permette di ritrovare nei calici il frutto di tanto lavoro. La vite in senso stretto, dunque, e in senso più ampio la vita del vino, il suo mondo, i suoi attori, mentre la "t" del nome traduce graficamente la forma di un guyot.

Un insieme di valori condivisi per proseguire l'impegno iniziato tanti anni fa dall'indimenticato Jean Valenti, tessera n. 1 dell'AIS.

# La guida

di Nicola Bonera

Giunta all'ottava edizione, dopo il successo delle precedenti, Vitae si rinnova. Orgogliosa del proprio passato, diventata ormai un punto di riferimento, uno strumento che fa da *trait d'union* con il mondo della produzione, Vitae affronta il futuro grazie a nuovi stimoli, cercando di essere sempre più integrata in un ambito, come quello del vino, che cerca di riscattarsi da un biennio difficile. A tutto il comparto vogliamo far sentire fortemente la nostra vicinanza.

Quanto realizzato negli scorsi anni ha permesso di costruire un bagaglio tale da rendere Vitae un immenso compendio di dati, nozioni, esperienze. Un grande grazie a chi ha creduto fortemente nel progetto e ha gettato le basi per arrivare, oggi, a proporre uno strumento ricco di contenuti.

Come già accaduto per Vitae 2021, anche per questa edizione, alcune restrizioni hanno messo a dura prova il prezioso lavoro dei colleghi che da tutta Italia hanno contribuito a dar vita a questa opera. Le chiusure forzate fino a tarda primavera non hanno però fermato la macchina organizzativa; i panel di degustazione, nel rispetto delle norme vigenti a tutela di tutti i collaboratori, sono stati organizzati con perizia e precisione, allo scopo di valorizzare la produzione vinicola italiana. Un lavoro incessante che ha coinvolto moltissime persone: i Presidenti Regionali e tutto il Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, la redazione centrale, i referenti regionali di Vitae, i redattori, il gruppo che ha lavorato alla nuova impostazione e, infine, la nutrita squadra dei Degustatori AIS, coloro che hanno messo le proprie competenze al servizio del vino italiano, per capitalizzare quel patrimonio immenso che ci circonda tramite degustazioni attente, scrupolose, volte alla ricerca del legame del vino con il territorio che lo ospita e con il saper fare dei produttori.

Tutto questo lavoro e sacrificio non si esaurisce con l'uscita di Vitae 2022 ma vede, come sua appendice e logica prosecuzione, in varie zone d'Italia, la nascita di guide regionali, vere e proprie scansioni delle realtà produttive, dalle più piccole alle più grandi, con la sensibilità e lo stile propri dell'Associazione Italiana Sommelier.

Vitae 2022, adattandosi ad un periodo che sta imponendo un netto cambio delle abitudini, si propone ai lettori con una nuova veste e contenuti rinnovati: un volume ed un peso leggermente ridotti, l'aumento del numero delle aziende recensite, l'introduzione di nuove indicazioni e nuovi premi, diverse novità che troverete illustrate nella sezione "la consultazione".

La parola chiave di Vitae 2022 è, dunque, "cambiamento". Quel cambiamento che deve portarci a saper leggere le situazioni di criticità convertendole in una chiave differente, sotto forma di nuove opportunità. In queste pagine troverete numerosi riferimenti a questo tema, a partire dalle illustrazioni che introducono le regioni del vino italiano. Da ogni parte d'Italia un lento ma significativo movimento sta dando impulso a un modello di sostenibilità che fino a pochi anni fa sembrava molto distante dal realizzarsi. Ogni luogo della nostra penisola offre interessanti spunti e propone gesti virtuosi per migliorare il rapporto tra l'uomo e l'ecosistema che ci circonda.

Crediamo fortemente che tutto quanto ruota attorno al vino possa rappresentare un motore – rispettoso per l'ambiente – sempre acceso, pronto a trainare mezzi e uomini verso quel traguardo che da molto tempo entra nei discorsi dei potenti della Terra, ma che nei piccoli gesti del quotidiano trova riscontro: consegnare un mondo migliore e più responsabile alle generazioni future.

Buona lettura

# La consultazione

Per ogni regione è stata realizzata un'introduzione, a cura del giornalista Massimo Zanichelli, che mette in risalto le peculiarità territoriali, le principali aree viticole, i vitigni e i vini che riscuotono i maggiori consensi e le unicità gastronomiche. Oltre al testo sono presenti una o più mappe delle denominazioni regionali e due grafici, uno relativo alla ripartizione produttiva per colore del vino e per classificazione di legge e l'altro esplicativo degli ettari vitati, suddivisi per provincia.

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.




Prima del nome dell'azienda produttrice compare l'indicazione di una fascia di punteggio (ranking), che identifica il valore medio dell'azienda, elaborato sulla storicità della produzione, i riconoscimenti ottenuti, la costanza qualitativa espressa dai vini nel tempo. Questa classifica, aggiornabile anno dopo anno, rappresenta uno spaccato dell'esperienza accumulata nelle edizioni precedenti di Vitae.

Ranking	●○○○	<b>icona un pallino pieno</b> azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico o che muove i primi passi in Vitae, proponendo ottimi vini.
	●●○○	<b>icona due pallini pieni</b> azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico, saltuariamente meritevoli dell'eccellenza.
	●●●○	<b>icona tre pallini pieni</b> azienda di riferimento per il territorio, che nella media ha sempre proposto vini di pregio, presentando frequentemente eccellenze.
	●●●●	<b>icona quattro pallini pieni</b> azienda storicamente e qualitativamente consolidata, che nella media ha presentato molto frequentemente uno o più vini eccellenti.

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in cinque fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

Le quattro viti	†	<b>da 75 a 79 punti:</b> vini di discreto profilo stilistico e organolettico
	††	<b>da 80 a 84 punti:</b> vini di buon profilo stilistico e organolettico
† bianchi	†††	<b>da 85 a 87 punti:</b> vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
† rosati	††††	<b>da 88 a 90 punti:</b> vini dal profilo stilistico e organolettico di pregio
† rossi	†††††	<b>da 91 punti:</b> vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

Ai vini che hanno ottenuto le 4 viti viene affiancato il punteggio medio ottenuto nei panel di degustazione, arrotondato al mezzo punto.

Coup de Coeur		Identifica i vini "Cupido", vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.
Salvadanaio		Identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita
Miglior vino d'Italia	<b>I</b>	Identifica i vini 4 Viti che per questa edizione hanno ottenuto le performance migliori, meritando i punteggi medi più elevati, è un estratto dei circa 100 migliori valori espressi nei panel di degustazione. Il valore è ottenuto considerando anche i decimi di punto.
Tastevin		Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che, a nostro avviso, hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.

- Per ciascun vino è stata indicata la denominazione di origine per esteso nel caso di vini Dop/Docg e Dop/Doc, mentre nel caso di vini Igp/Igt è stato indicato esclusivamente il nome con cui il prodotto è comunemente conosciuto. In questa fase di adeguamento normativo, le sigle sono quelle indicate dal produttore in etichetta, stante la possibilità di usare il sinonimo corrispondente.
- I vitigni, con la relativa percentuale, sono indicati in ordine decrescente di composizione. Nel caso in cui il produttore abbia indicato solo i vitigni prevalenti, per la parte omessa è stata utilizzata la dicitura "altre varietà".
- La gradazione alcolica è quella dichiarata dal produttore e riportata in etichetta.
- Il prezzo è quello segnalato o suggerito dal produttore per la vendita al pubblico. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.
- Il numero di bottiglie è quello dichiarato dall'azienda.
- Nel caso di informazioni non dichiarate o non reperibili compare la sigla "N.d."
- Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.
- La descrizione organolettica è sempre riportata per il primo vino di ogni azienda e in tutti quei casi in cui sia stato raggiunto il traguardo delle 4 viti, fino a un massimo di 3 vini descritti. Non sempre è stato possibile presentare l'intera gamma di ciascun produttore, talvolta per limiti di spazio, in altri casi perché non ancora disponibili, in altri ancora perché poco rappresentativi per definire il profilo aziendale. Riteniamo tuttavia che i vini recensiti siano in grado di rappresentare adeguatamente la filosofia che anima ogni specifica realtà e costituiscano un utile stimolo di approfondimento.
- Per tutti i vini presentati in Vitae 2022 sono proposti i principali metodi di elaborazione, ovvero fermentazioni e maturazioni, sono abbreviati con "Ferm." E "Mat.", seguiti dai contenitori utilizzati per quel processo produttivo e dai tempi indicati sulle schede tecniche fornite dai produttori. L'indicazione di differenti contenitori e diversi periodi di maturazione sottintende che una parte del vino sfrutta un materiale ed una parte un altro, oppure che, in due momenti distinti, matura in entrambi i contenitori.

- Per il vino o i vini descritti è indicato l'abbinamento di una pietanza suggerita dai colleghi Sommelier che hanno redatto le schede.
- Per tutti gli altri vini, privi di descrizione organolettica, viene suggerita una tipologia di cibi che potrebbero esaltarne le caratteristiche.

---

#### Gli abbinamenti

**Piatti di verdure**

indicati per quei vini che, con una certa delicatezza e dotati di buoni componenti acido-saline, valorizzeranno preparazioni culinarie quali sauté di verdure, tortini, insalate di legumi.

**Salumi o insaccati**

adatti a quei vini, di diverse tipologie, talvolta effervescenti, capaci di interagire con l'espressione sapida e all'occorrenza con le componenti grasse di questi cibi.

**Crostacei, molluschi o crudità**

indicati per quei vini, dotati di freschezza pronunciata, capaci di valorizzare la tendenza dolce di questi ingredienti.

**Zuppe, minestre o vellutate**

adatte a vini, di media struttura, con moderate astringenza o alcolicità, capaci di interagire con la garbata succulenza.

**Risotti di pesce**

indicati per vini eleganti, freschi e sapidi, capaci di valorizzare una preparazione ricca di elementi aromatici.

**Risotti di terra**

ottimali per vini di buona struttura, alcolicità e profondità, perfetti per interagire con risotti cremosi e con ingredienti di carattere.

**Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena**

ideali per vini di una certa struttura, complessità, dotati di freschezza e sapidità, in grado di valorizzare le componenti amidacee.

**Piatti di pesce**

perfetti per vini fini, eleganti, capaci di esaltare tranci, filetti o pesci interi cucinati al forno o con cotture rispettose.

**Carni bianche o da cortile**

indicate per vini di media ricchezza, con alcolicità o tannino pregevoli, in grado di accompagnare carni ricche di tendenza dolce con cotture e condimenti di media complessità.

**Carni rosse o selvaggina**

ideali per vini di grande struttura e complessità, perfetti per interagire con la succulenza di certe carni o di lunghe cotture, con aromi decisi o condimenti elaborati

**Formaggi freschi o a pasta filata**

cibi con notevole tendenza dolce e grassezza, meritevoli di vini freschi, succosi, salini, di media struttura

**Formaggi stagionati o erborinati**

ideali per vini di grande complessità, maturi e avvolgenti, oppure vini passiti in grado di esaltare la forza e il carattere di certi formaggi.

**Dolci al cucchiaino o a base di frutta**

adatti a vini con un certo residuo zuccherino, frizzanti, spumanti o passiti, di media ricchezza, capaci di rispettare gli aromi dei cibi o di interagire con le creme.

**Pasticceria secca, torte o cioccolato**

per quei vini dolci, passiti o liquorosi, di maggior struttura, complessità e persistenza, adatti a preparazioni ricche e dal profilo poliedrico.

Nell'ottica di valorizzazione del settore olivicolo messa in atto dall'Associazione Italiana Sommelier, anche attraverso la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, sono state segnalate le aziende che affiancano alla produzione vitivinicola quella di olio extravergine di oliva.