

15/09/2022

<https://www.ilgolosario.it/it/vini-top-hundred-2022>



ilGolosario



ATTUALITÀ

## Vini Top Hundred 2022



di **IL GOLOSARIO** • 15.09.2022

### Ventuno candeline per lo storico riconoscimento di Golosaria che annuncia i 100 migliori vini d'Italia (+40 Fuori di Top)

**1** 5 settembre 2022. Come sempre è questa la data scelta per l'annuncio ufficiale dei nuovi **Vini Top Hundred 2022**, i 100 migliori vini d'Italia che ogni anno la coppia formata da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** seleziona senza mai premiare le cantine degli anni precedenti, in uno sforzo atto a fotografare la grande varietà enologica e l'altissima qualità raggiunta dalla vitivinicoltura italiana. **100 Top Hundred** cui, quest'anno, si aggiungono **40 Fuori di Top**, cioè cantine, per lo più piccole o piccolissime, con vini eccellenti scoperti a chiusura della selezione effettuata con le degustazioni collettive composte da 5 valutatori; questi 40 sono invece promossi direttamente da Massobrio o da Gatti senza passare dalle degustazioni plenarie.

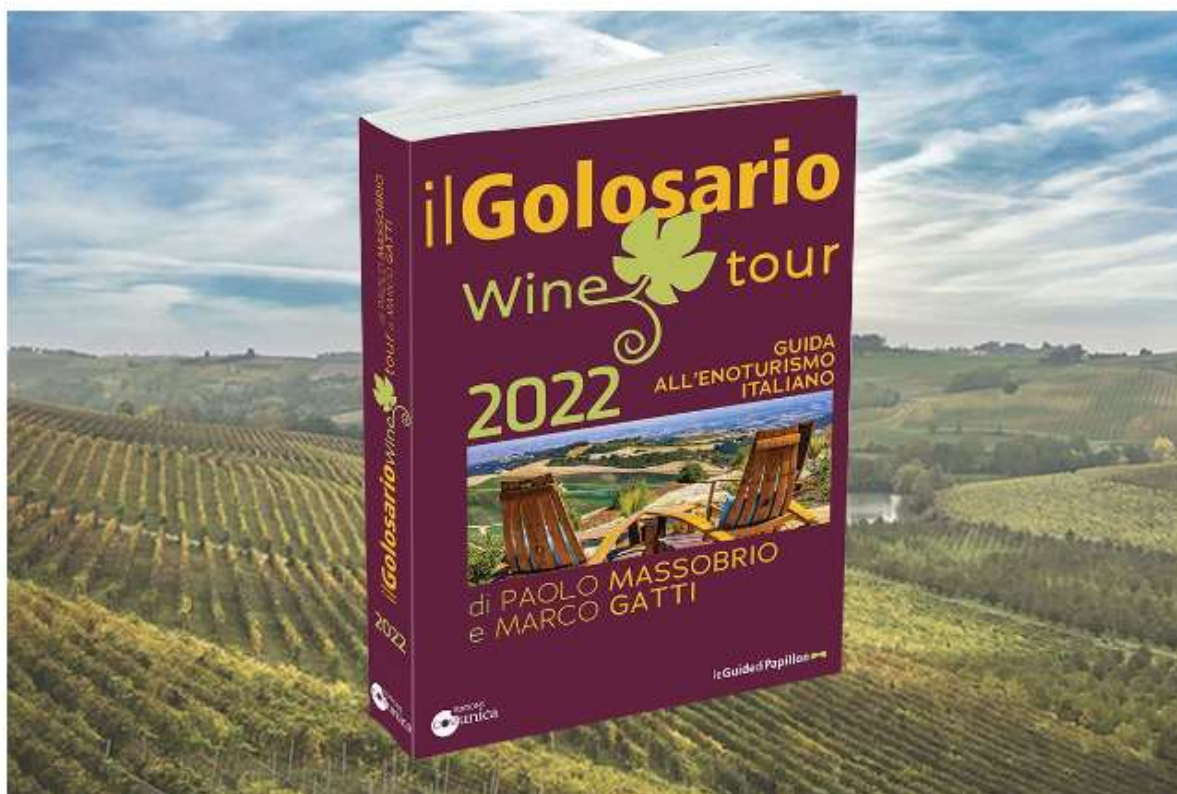
Un quadro enoico unico, che quest'anno vede affacciarsi con convinzione la **Toscana**, con ben **21 etichette premiate**, seguita dal **Piemonte** (19) e dalla **Lombardia** (13), con ottime performance registrate anche in **Emilia-Romagna, Abruzzo e Sardegna**, sempre in ascesa da diversi anni.



*Premiazione dei Vini Top Hundred a Golosaria Milano (foto d'archivio)*

Come ogni anno, il riconoscimento dei Top Hundred comprende anche i **Top dei Top**, ovvero l'eccellenza per ogni categoria che in questa edizione vede primeggiare tra i rossi l'**Amarone della Valpolicella Valpantena 2017** della cantina **Costa Arènte** di Grezzana (Verona); tra i bianchi il **Valle d'Itria Verdeca "Chakra Essenza" 2020** di **Giovanni Aiello** di Putignano (Bari); tra i rosati il **Terre di Cosenza San Vito di Luzzi** della cantina **Vivacqua di Luzzi** (Cosenza); tra gli spumanti, il **Bianchetto del Metauro Spumante Brut Metodo Classico Millesimato "Conte Giulio" 2015** che la cantina **Bruscia** di San Costanzo (Pesaro Urbino) realizza con le uve bianchetto del Metauro. Infine, tra i passiti, il **Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice 2016** del **Castello di Radda** di Radda in Chianti (Siena).

Tutte queste cantine saranno premiate ufficialmente **domenica 6 novembre** sul palco di **Golosaria Milano**, negli spazi dell'Allianz Mico - Milano Convention Centre.



In questa occasione sarà protagonista anche **ilGolosario Wine Tour**, la guida all'enoturismo italiano con oltre 1.000 cantine che in Italia offrono degustazioni a pagamento in luoghi accoglienti, ma anche posti letto, cucina e altre iniziative che permettono di godere appieno l'ambiente circostante.

Lo sparviere fin dal Medioevo è utilizzato nella caccia. Viene considerato uno dei rapaci più difficili da addomesticare che presuppone una capacità non comune da parte del falconiere. Altrettanto non comune è però la sua attinenza alla caccia: veloce, intelligente, tenace rivela doti uniche e inaspettate. Lo sparviero o sparviere è raffigurato sul grande camino che domina la sala principale della bella residenza cinquecentesca che oggi rappresenta il cuore dell'omonima azienda agricola. Sessanta ettari di proprietà di cui trenta vitati, per questa cantina che rappresenta il nucleo storico delle attività agricole facenti capo alla famiglia Gussalli Beretta, dinastia di industriali lombarda, che già sul finire degli anni Novanta aveva deciso di rafforzare gli investimenti nell'ambito della viticoltura. Oggi Monique Poncelet Gussalli Beretta guida una galassia di cinque aziende che oltre allo Sparviere comprendono il Castello di Radda nel Chianti Classico, la cantina Orlandi Contucci Ponno sulle Colline Teramane in Abruzzo, Fortemasso a Monforte d'Alba nel cuore delle Langhe e Steinhaus a Buchholz di Salorno in Alto Adige. L'azienda Lo Sparviere sorge a Monticelli Brusati, su suoli di marne calcaree che qui vanno sotto il nome di Selcifero Lombardo. A fare la differenza, all'interno della denominazione, è poi il microclima leggermente più fresco rispetto al resto della Franciacorta con conseguente riflesso sull'acidità del vino. Una freschezza che accomuna tutti i campioni assaggiati, accanto a una bolla finissima e un naso che punta più su profumi floreali e note minerali rispetto ai lieviti. Come in questo Franciacorta Bruta Cuvée "n.7", campione di finezza ed eleganza.