

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Search icon and Follow Us button

- AGROALIMENTARE ▾
- ATTUALITÀ ▾
- IMPRESA ▾
- INTERNATIONAL ▾
- PRIMA PAGINA ▾
- REGIONI ▾
- RUBRICHE ▾
- CONTATTI ▾



**Gazzetta Normativa Alimentare Web**  
Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

[Home](#) / [AGROALIMENTARE](#) / [I MIEI MIGLIORI VINI ROSSI ITALIANI ASSAGGIATI NEL 2018 VINI ROSSI ECCEZIONALI SPONTANEI, BEVA FRESCA GIOVANE, SOTTO 11 EURO](#)



## I MIEI MIGLIORI VINI ROSSI ITALIANI ASSAGGIATI NEL 2018 VINI ROSSI ECCEZIONALI SPONTANEI, BEVA FRESCA GIOVANE, SOTTO 11 EURO

9 MARZO 2019

0 COMMENTS

IN : [AGROALIMENTARE](#) , [DISCOVERING IN LIBERTÀ BY GIAMPIETRO COMOLLI](#) ,

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

**Iscriviti alla newsletter**

PRIMA PAGINA , VINI & CANTINE

♡ 0



**I MIEI MIGLIORI VINI ROSSI ITALIANI ASSAGGIATI NEL 2018  
VINI ROSSI ECCEZIONALI SPONTANEI, BEVA FRESCA GIOVANE, SOTTO 11 EURO AL  
CONSUMATORE FINALE**

Nella mia attività di saggiamentale (assaggiatore di vini, olio-evo, aceti, sali, birre, spumanti e cibi per passione e per lavoro) mi capita spesso, da alcuni anni a questa parte, che molti ristoratori mi chiedano vini, soprattutto rossi, sempre meno legnosi e sempre più beverini e freschi, titolo contenuto, medio corpo, profumi, facili da capire.

Questo mi ha meravigliato perché di fronte a moltissimi corsi (e sempre affollati) da sommelier professionisti e non, da cultori e innamorati del vino, pensavo che il consumatore fosse alla ricerca sempre di spessore, struttura, complessità, ricchezza.

Niente di meno esatto, e il boom di vini spumanti e frizzanti va evidentemente nell'ottica di un consumo più sottile, bevibili, molto profumati, eterei bassa acidità, tannini contenuti e molto rotondi.

Una leggerezza che si riscontra anche in cucina, al ristorante...per la linea ma anche per mangiare più raffinato, più leggero.

Così anche i cuochi e i ristoratori si adeguano: "vogliamo che il vino ritorni a essere consumato fuori casa meno occasionalmente... allora bisogna dare risposte certe alla domanda, compreso meno ricarichi, prezzi al tavolo più bassi ma bevendo bene.

Dal 1981 ad oggi ho visto cambiare i gusti (parlo di quelli medi e diffusi e non dei particolari), da quelli leggeri vivaci mossi di bianchi e rossi a quelli sempre più solo rossi corposi, piacioni e strutturati pieni e caldi legnosi succubi del mercato estero.

Insieme c'è stata l'escalation di vini super-passiti e dolci fino ad arrivare oggi al boom di bollicine di tutti i tipi (penso anche alla birra) con un gusto generale che si è sempre più spostato dal vino facile verso un vino completo (bianco e rosso e anche per le bollicine).

Si è passati da un vino asettico pulitissimo quasi amorfo a un vino oggi vivo, esuberante nei profumi e nella ricerca della peculiarità ma diffusa, dal vino tendente all'abbeccato dolce (vedi l'Asti spumante o all'Albana docg).

Oggi il vino è sempre più asciutto ma rotondo, equilibrato, armonico, senza eccessi, abbinabile con tutto, consumabile a tavola e fuori casa e fuori pasto.

Il colore è solo una differenza di percezione temporanea.

Mai banali e superficiali, di fattura magistrale, ideali per un palato quotidiano, facendo bella figura in compagnia.

Ecco allora, i vini utili per i ristoratori ma anche per i consumatori, diciamo che tutti, per entrambi gli acquirenti, si parla di vini sotto i gli 11 euro la bottiglia (enoteca online, cantina) anche sotto gli 8 euro, ma pur sempre ottimi, eccezionali, snelli, invitano a bere un calice in più, ideali per la convivialità.

Starà poi al ristoratore non caricarli più del doppio sulla lista vini.

Non tutti sono presenti nelle guide, molti sono vini ottimi senza punteggi e stelle.

**Ecco i vini rossi conviviali, quotidiani, senza svenarsi (sotto gli 11 euro online e/o in cantina) bevendo molto bene.**

Borgeri Rosso Bolgheri Rosso Doc 2017 Giorgio Meletti Cavallari di toni balsamici misurato frutto polposo dalla Toscana; Aglianico Irpinia Doc Tauri 2015 Antonio Caggiano di delicata vaniglia aromatica dalla Campania; Rosso di Montalcino Pian delle Querci 2016 Docg di frutto fresco speziato dalla Toscana; Pinot Nero Colli Piacentini Doc 2016 La Torretta fresco rotondi tannini dalla Emilia Romagna;



Frappato Terre Siciliane Igt 2017 Baglio di Pianetto fruttato sapido biologico dalla Sicilia; Gutturnio Superiore Doc Terre della Tosa 2017 La Tosa viola vinoso cacao dall'Emilia Romagna; Sanguè di Giuda Paradiso Rosso Dolce 2015 Oltrepo Pavese Doc gelatina arancio cioccolato dalla Lombardia; Lambrusco Doc Sorbara del Fondatore 2015 Cleto Chiarli vivace lampone ciliegia dall'Emilia Romagna; Rossese di Dolceacqua Doc Brae 2015 Maccario Dringenberg tamerice ciliegia salmastra dalla Liguria; Negroamaro Igp Puglia 2017 Donato Angiuli floreale fruttato speziato dalla Puglia; Rosso Terra Vino da Tavola Vigneti Massa fruttato e terroso con stile dal Piemonte; Bonarda Doc Colli Piacentini 2017 Santa Giustina sapido di prugna dall'Emilia Romagna; Barbera d'Asti Docg 2016 Le Orme Michele Chiaro di viola frutto scorrevole dal Piemonte; Sagrantino Montefalco Rosso Doc 2016 Arnaldo Caprai di noce moscata morbida fresco dall'Umbria; Morellino di Scansano Docg 2017 Terenzi di viola e frutti rossi speziati dalla Toscana; Syrah Lazio Igp Tellus 2016 Falesco sentori di frutta vanigliata dal Lazio; Cabernet Franc Latisana Doc 2017 Zaglia peperone alloro e mirtillo dal Friuli; Rosso Piceno Superiore Doc Brecciarolo Velenosi di frutto speziato caloroso dalle Marche; Nero di Troia Igt Puglia Il Nero 2015 Ariano di tannino fruttato fresco dalla Puglia; Chianti Classico Docg Storia di Famiglia 2016 Cecchi floreale fresco e ciliegia dalla Toscana; Rosso Basilicata Igt S'Adatt 2013 Michele Laluec erbaceo vinoso polposo dalla Basilicata; Nero d'Avola Terre Siciliane Igt 2017 Cusumano di mora calda e mandorla dalla Sicilia; Merlot Igt Lazio 2017 Casale del Giglio di fragoline giovani e sottobosco dal Lazio; Lagrein Alto Adige Doc 2017 Muri Gries viola e frutta rossa matura dall'Alto Adige; Marzemino Doc Capriano del Colle 2017 San Michele fruttato fragrante fresco dalla Lombardia; Santa Maddalena Huck am Bach 2017 Alto Adige Doc snella ciliegia mandorla dall'Alto Adige; Montepulciano d'Abruzzo Doc Lumeoggio di Rosso 2017 Illuminati fruttato muschio e liquerizia dall'Abruzzo; Merlot Friuli Grave Doc 2015 conte Brandolini d'Adda schietto coriandolo passito e confettura ribes dal Veneto.

© Riproduzione Riservata  
 Newsfood.com



**Giampietro Comoli**  
 Economista Agronomo Enologo Giornalista  
 Libero Docente Distretti Produttivi-Turistici  
 Mob +393496575297

Editorialista Newsfood.com  
 Economia, Food&Beverage, Gusturismo  
 Curatore Rubrica Discovering in libertà  
 Curatore Rubrica Assaggi in libertà

Redazione Newsfood.com  
[Contatti](#)

Crea/Invia pdf

SHARE THIS

Giampietro Comoli - Vini Rossi

PREVIOUS ARTICLE  
**FEDERALISMO DEI LANDERS ... PER  
 CAMBIARE L'EUROPA?**

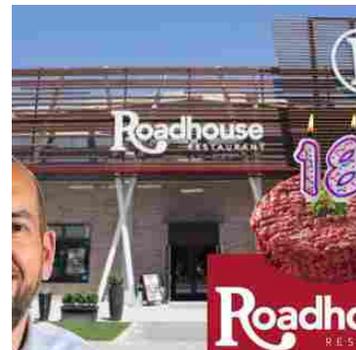
NEXT ARTICLE  
**I MIEI VINI BIANCHI ITALIANI PREFERITI  
 NEL 2018**



**OLIO GERACI EXTRA VERGINE** »  
**BIO A BIOFACH È OK (VIDEO)**



**NOCCIOLA PIEMONTE IGP** »  
**DELL'ALTA LANGA È IN ARRIVO -  
 GIANFRANCO**



**PRIMI 18 ANNI ROADHOUSE** »  
**RESTAURANT... 135 CANDELINE**

[Vedi Tutti i Video](#)