Food & Agroalimentare - *Gambero Rosso svela "Vini Rari 2027": quando la rarità va oltre le bottiglie prodotte*

Roma - 05 ott 2026 (Prima Notizia 24) **L'anticipazione della guida "Vini d'Italia" seleziona cinquanta etichette d'eccellenza tra vigne prefillossera, vitigni Piwi, affinamenti subacquei e tirature limitate. Prezzi compresi tra i 19 e i 518 euro.**

La rarità di un grande vino non si misura esclusivamente in base al numero limitato di bottiglie prodotte. È la filosofia alla base di "Vini Rari 2027", la speciale selezione firmata da Gambero Rosso in vista dell'uscita della nuova edizione della guida "Vini d'Italia". La rassegna raccoglie cinquanta etichette — ripartite in otto bollicine, quattordici bianchi, un bianco macerato, ventidue rossi e cinque vini dolci o da meditazione — accomunate da un profilo qualitativo paragonabile a quello dei Tre Bicchieri e da una spiccata identità legata a origini, metodi produttivi o radici storiche. Vecchie vigne scampate alla fillossera, progetti di recupero di vitigni dimenticati, sperimentazioni su varietà resistenti e lavorazioni di nicchia convivono così con produzioni che superano la soglia delle tremila bottiglie, a dimostrazione di un criterio di selezione flessibile che valuta il valore del progetto viticolo complessivo. L'ampiezza della selezione trova riscontro anche nell'estensione della forbice di prezzo, che va dai 19 euro fino ai 518 euro richiesti per il Barbaresco Asili V. V. 2020 di Roagna, tirato in appena 1.169 esemplari. Il prezzo d'accesso di 19 euro corrisponde al Dolcetto d'Alba Boschi di Berri Pre-Fillossera 2025 di Poderi Marcarini (1.800 bottiglie), ricavato da un vigneto impiantato a fine Ottocento a La Morra su viti franche di piede preservate dalla fillossera grazie alla natura sabbiosa del terreno. Benché la quantità resti un indicatore rilevante, la soglia indicativa delle tremila bottiglie viene superata da diverse etichette di valore, quali il Mandrolisai Rosso Memorias Creccherie 2024 di Fradiles (3.840 bottiglie), il Romagna Albana Passito Scaccomatto 2024 di Fattoria Zerbina (3.500 bottiglie), il Derthona Specchio del Sole 2022 di Vigneti Massa (3.200 bottiglie) e lo Zibbo 2023 della Cantina Marco Canneddu di Mamoiada (3.197 bottiglie). La ricerca legata a singole vigne di pregio si riflette in etichette come il Valtellina Superiore Inferno Vigna Guast 2023 di Dirupi (1.200 bottiglie) e il Fico Sangiovese 2024 di Principe Corsini - Villa Le Corti (800 bottiglie). Sul fronte dell'innovazione e della sostenibilità spicca invece il Renitens 2025 firmato Resistenti Nicola Biasi (1.500 bottiglie a 60 euro), ottenuto da un blend di varietà Piwi quali Johanniter, Bronner, Solaris, Souvignier Gris, Soreli e Fleurtai, selezionate per ridurre al minimo gli interventi fitosanitari in vigna. A Saracena si registra il recupero della tradizione con il Vino del Preside Raspato 2022 di Luigi Viola, unico bianco macerato in lista, nato da sette anni di sperimentazione su uve Guarnaccia, Malvasia, Moscato e Duraca lavorate con i raspi in fermentazione. L'affinamento in ambiente marino è rappresentato dal Cinque Terre Sciacchetrà Underwater 2019 di Possa (750 bottiglie a 119 euro), mentre per il comparto spumantistico

figura l'Alta Langa Pas Dosé Zero 140 Mesi Riserva 2013 di Enrico Serafino, rimasto quattordici anni sui lieviti e proposto a 142,80 euro, affiancato da quattro espressioni del Metodo Classico lombardo tra Franciacorta e Oltrepò Pavese. L'elenco dei bianchi spazia dal Colli Tortonesi Timorasso Grand Fostò Riserva 2021 di Vigne Marina Coppi al VdA Chardonnay Les Chevaliers 2024 di Cave des Onze Communes, fino al Riesling Windbichel 2024 di Castel Juval Unterortl, al Collio Bianco San Serff 2016 di Castello di Spessa, al Trebbiano 2024 di Monteraponi e al Fiano di Avellino Neviera di Sopra Riserva 2021 di Rocca del Principe. Nei rossi trovano ampiezza denominazioni storiche interpretate in piccole tirature, con espressioni di Barbaresco, Dolcetto, Valtellina Superiore, Lagrein, Pinot Nero, Sangiovese, Cabernet Franc, Taurasi, Etna Rosso, Cannonau e Mandrolisai; in ambito toscano figurano tra gli altri il Serine 2022 di Stefano Amerighi, il Poggipiè Cabernet Franc 2022 della Tenuta di Artimino, il 16 File 2020 di Ampeleia e il Ventigghiatu Alicante 2024 di La Mursa, prodotto sull'isola di Capraia. A chiudere il quadro sono cinque vini dolci e da meditazione che comprendono il VdA Chambave Muscat Flétri 2024 di La Vrille, lo Sciacchetrà Underwater di Possa, il Passito Scaccomatto di Fattoria Zerbina, il Pourriture Noble 2018 di Petreto e il Mikaelis Zibibbo Passito 2022 di Ceramida, quest'ultimo realizzato in sole 350 bottiglie.

(Prima Notizia 24) Lunedì 05 Ottobre 2026