



Associazione Italiana Sommelier

I CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA GUIDA VITAE 2026

La trattazione regionale di Vitae si compone essenzialmente di due parti: la prima riguarda l'introduzione che contestualizza storia e geografia dei territori, ogni anno differente; la seconda è la guida vera e propria, con le schede aziendali.

Le introduzioni dell'edizione 2026 sono state curate dai referenti regionali della Guida Vitae e hanno lo scopo di fornire una lettura dell'annata. I testi hanno l'ambizione di enfatizzare, quando possibile, l'impronta definita ma rispettosa che la produzione vinicola può imprimere sul territorio.

Oltre al testo sono presenti una o più mappe delle denominazioni regionali e una sezione denominata "gli highlights".

Le mappe sono realizzate sulla base degli aggiornamenti che hanno interessato i vari disciplinari di produzione al momento della pubblicazione.

Gli highlights comprendono la ripartizione degli ettari vitati in funzione dell'utilizzo delle uve, per vini DOP, IGP o generici, le percentuali produttive riferite ai vini delle medesime tre tipologie, la suddivisione per colore e la quota percentuale dei vigneti delle province più vitate. Tali informazioni sono state stilate elaborando i dati ISTAT aggiornati a gennaio 2024.

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.

LE QUATTRO VITI

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

Il simbolo della vite ha un colore diverso per ognuna delle 3 principali tipologie:

Vino bianco | Vino rosato | Vino rosso

- da 70 a 79,9 punti: 1 Vite;
- da 80 a 84,9 punti: 2 Viti;
- da 85 a 89,9 punti: 3 Viti;
- da 90 a 100 punti: 4 Viti.

Per i vini che hanno ottenuto le Quattro Viti viene pubblicato il punteggio medio ottenuto nel panel di degustazione, arrotondato al mezzo punto.

I RICONOSCIMENTI – LE QUATTRO SELEZIONI

• 100 GRANDI VINI ITALIANI SECONDO AIS

Fra tutti i vini della fascia di eccellenza (Quattro Viti) sono selezionati da parte della Commissione Didattica e del Presidente le 100 grandi bottiglie italiane secondo AIS.

• 100 MIGLIORI VINI DI TERRITORIO

Dare valore ai terroir nelle loro ricchissime accezioni: una categoria in cui sono segnalati i vini più fedeli alle identità dei singoli territori. Non necessariamente vini di prestigio, complessità, ma vini di esemplare *espressività*.

• 100 VINI RIVELAZIONE

Non solo "nuove etichette", ma una selezione che evidenzia il valore di nuovi approcci, nuovi protagonisti, nuovi territori o nuove interpretazioni.

• 100 VINI VALORE/PREZZO

Vini il cui rapporto valore/prezzo è particolarmente significativo, sempre all'interno della fascia di eccellenza.

Aggiornato in data 08/10/2025



Associazione Italiana Sommelier

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 e la loro capacità nominale, nel caso di formati differenti dalla bottiglia standard, 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 Quattro 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 2026 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 e una parte un altro, oppure che, in due momenti distinti, matura in entrambi i contenitori.

Per tutti i vini è stato suggerito l'abbinamento a una pietanza o una preparazione gastronomica, indicando piatti o ingredienti della tradizione italiana e delle cucine regionali, con qualche interferenza internazionale o rimandi a piatti fusion. In alcuni casi sono stati mantenuti i nomi dialettali.

Al termine di ogni scheda aziendale sono stati riportati i vini che nelle edizioni precedenti di Vitae hanno ottenuto i migliori risultati, dando precedenza ai vini che hanno ottenuto le Quattro Viti; sono indicati al massimo due vini per ogni produttore e fino a tre annate che hanno ricevuto la valutazione più alta per ogni etichetta proposta. Non sono presenti vini nel caso in cui le aziende facciano il loro esordio sulle pagine di Vitae.

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.

Aggiornato in data 08/10/2025