

Top Hundred, ecco i migliori vini d'Italia secondo Paolo Massobrio e Marco Gatti

15 Settembre 2026

di Redazione



ALESSANDRIA - È il più coraggioso e selettivo fra i riconoscimenti enologici italiani, diventato negli anni un faro per il pubblico di settore e per gli appassionati. Ideato nel 2002 da **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, il premio Top Hundred taglia quest'anno lo storico traguardo della 25esima edizione.

La regola aurea resta immutata: non premiare mai la stessa cantina degli anni precedenti, spingendo la ricerca sempre oltre. Così, ai 100 nuovi vini del 2026 si affiancano i 63 Top Storici, ovvero quelle realtà che, pur essendo già salite sul podio in passato, si sono distinte nuovamente con un'etichetta diversa.

“Questo esercizio ci costringe a ricercare in continuazione, per scoprire che il mondo del vino italiano è dinamico e in continua evoluzione”, sottolinea Marco Gatti. Un impatto concreto sul mercato, per dare uno strumento ai ristoratori di offerta distintiva.

La selezione, frutto di innumerevoli degustazioni settimanali, delinea una mappa del vino in fermento. Il Piemonte si conferma leader con 26 Top Hundred e 14 Storici, seguito a stretto giro dalla Toscana (20 Top e 7 Storici). La vera notizia è però l’affermazione perentoria del Sud e delle Isole: l’Abruzzo conquista 4 Top e 2 Storici, mentre la Calabria conferma un trend di straordinaria crescita con ben 6 Top e 1 Storico. Ottime conferme arrivano anche dalla Sicilia (5 Top e 3 Storici) e dalla Sardegna (4 Top e 4 Storici).

A rappresentare l’eccellenza assoluta per ogni categoria ci sono i Top dei Top, ovvero i vini che per ogni categoria si sono distinti in maniera unica.

Per i vini Rossi: trionfa con il Toscana Petit Verdot “Amphora Maris” 2021 di Podere San Cristoforo (Gavorrano, GR). Per i Bianchi: si afferma un Riesling piemontese il “Tardoché” 2023, dell’azienda Frasca – La Guaragna (Nizza Monferrato, Asti). Per i Rosati è in vetta l’Abruzzo con il Colline Pescaresi Cerasuolo d’Abruzzo Superiore 2025 di Poderi Costantini Antonio (Città Sant’Angelo, Pescara). Sorpresa per la categoria Spumanti Metodo Classico: Officina del Sole, wine resort nel Fermano (Marche), vince con il suo “360” Spumante Metodo Classico 2016. Infine coi Passiti si va in Calabria, dove il Barone G.R. Macrì (Gerace, Reggio Calabria) porta sul palco di Golosaria il Greco Bianco Passito “Centocamere” 2021. Il premio Outsider, dedicato alla novità più dirompente, quest’anno riguarda la Franciacorta ed è stato assegnato alla storica cantina Guido Berlucchi per il suo Extra Brut Metodo Classico Erbammat, spumante che recupera l’antico vitigno autoctono erbamat.

La selezione completa con le descrizioni dei vini è consultabile sul portale *ilGolosario.it*. La premiazione ufficiale si terrà sul palco di Golosaria Milano domenica 1° novembre, qui oltre 100 produttori tra i premiati di quest’anno saranno presenti fisicamente, o con la bottiglia in degustazione nella grande Enoteca di Golosaria.