

Vini al Supermercato, la guida definitiva ai migliori acquisti

Data: 29/03/2021

Fonte: Intravino

Link: <https://www.intravino.com/primo-piano/vini-al-supermercato-la-guida-definitiva-ai-migliori-acquisti/>

Vini al Supermercato, la guida definitiva ai migliori acquisti

di Simone Di Vito

[Share](#)

[29/03/2021 - 09:42](#) [28 commenti](#)

Andate in Enoteca! Compratelo online! Andate in cantina! Ma se proprio dovete...

Amici, parenti, conoscenti, il vecchio compagno di scuola, il vicino, il vicino del vicino; chiamate, messaggi, foto di bottiglie; da quando ho iniziato a dedicarmi al mondo del vino la mia pazienza di appassionato viene spesso messa a dura prova. Tante domande alle quali non mi sottraggo quasi mai pur sapendo molte volte il perché e da dove arrivano: in diretta dal reparto vini del supermercato.

Cosa prendo? L'etichetta fica? La doc famosa? Quello in offerta? Questo o questo? Quello dell'altra volta però era bbbono... Il rosso no, mi dà alla testa!

Dopo l'ennesima richiesta indesiderata ho quindi provato a fare una piccola indagine, scrivendo linee guida, consigli per tipologia e suggerendo anche qualche azienda affidabile, sperando di non ricevere più videochiamate inaspettate e di poter tornare alle mie pennicelle pomeridiane in santa pace.

Disclaimer: abitando a Roma gran parte dei miei consigli fanno riferimento ai supermercati della capitale, quindi alcuni prezzi, prodotti e aziende citate potrebbero differire, quello che invece non cambia sono i concetti base da seguire.

Linee guida:

- **Ci sono supermercati e SuperMercati**

Prima di scegliere il vino scegliete il supermercato giusto. È preferibile affidarsi a grandi catene come Coop, Esselunga, Carrefour, Conad (molti di questi anche in franchising) e tanti altri, in cui quasi sempre trovi un'ampia selezione, non sarà una garanzia di ottima bevuta ma può nascondere qualche buon bicchiere.

- **Scegliere vini del territorio**

L'idea di acquistare vino locale sostenendo aziende della propria zona o regione può essere una scelta giusta e per la breve distanza forse anche più economica, ma attenzione: la vicinanza ad una zona

vitivinicola più o meno vocata non giustifica un prezzo troppo abbordabile; es. Barbaresco in Langa a 11€? Lasciate perdere.

- **Riconoscimenti e imbottigliamento**

Votazioni da 100/99 o “il Miglior Vino del quartiere”: non fatevi infiocchiare dai riconoscimenti in etichetta, un adesivo su una bottiglia non garantisce nulla, anzi, spesso potrebbe nascondere *marchette* o clientelismi vari, perciò considerate questi vini al pari di altri.

Inoltre... *state alla larga dai retro etichetta con “imbottigliato da Nom.Inventat.Farloc.SPA per Vattelapesca SNC”; la formula “imbottigliato da Mario Rossi presso l’azienda agricola Mario Rossi” è assai auspicabile (*
Fiorenzo Sartore)

- **Offerte e annate**

Spesso più che offerte sono “avanzi”, anche perché se alla modica cifra di 5 euro prendi vino che in realtà costerebbe il doppio comincia a farti qualche domanda: chi è il furbo di questa storiella? Tu che fai scorta per te e per le prossime generazioni o chi svende vino che magari ha a scaffale da 5 anni?

Uno dei problemi del vino al supermercato è proprio la conservazione, sbalzi di temperatura e luci puntate accelerano il deterioramento, quindi per non rischiare basatevi su max 3 anni dalla vendemmia per bianchi e rosati e 5 per i rossi, oppure frugate nello scaffale cercando direttamente l’annata più recente, forse agli addetti al reparto piacerà meno ma *c’est la vie*.

- **Spumanti da gdo**

Piccola postilla su alcuni dei metodo classico economici di Franciacorta e Trento che troviamo al supermercato. Sulla retro-etichetta troverete la **data di sboccatura**, per farla breve il momento in cui è stato applicato alla bottiglia il tappo a fungo con gabbietta. A quella data aggiungete al conteggio 2-6 mesi max di riposo in cantina e da quel momento in poi è come se partisse un timer di durata, che può variare (in base anche alla qualità e ovviamente alla conservazione) \pm dai 24 fino a un max di 48 mesi, passati questi lo spumante potrebbe aver disperso (in parte o del tutto) le caratteristiche per cui viene acquistato e apprezzato. Una prova l’ho avuta con un Franciacorta ritrovato nella cantina di mio suocero, erano passati 6 anni dalla data di sboccatura e ahimè, era bello che andato già da un po’...

- **Stranieri in Italia e italiani all’estero** Comprare vino nei nostri supermercati è già di per sé un rischio, figuriamoci se questo è straniero. Ultimamente noto a scaffale tipologie come Rioja, Bordeaux, Alsace, Chablis, Sancerre... Da bravi italiani ci sentiamo spesso i migliori al mondo su tutto, figuriamoci se beviamo una porcheria straniera che effetto può farci; io eviterei ma se volete provare l’ebbrezza controllate almeno l’imbottigliamento nel retro etichetta. L’altolà è valido anche per i vini italiani comprati nei supermercati all’estero, specialmente se la somma che volete spendere non è superiore alla media.

- **Fasce di prezzo**

Che siate di quelli decisi perché a voi piace il solito, o di quelli dubbiosi, timidi e un po’ taccagni la questione prezzo come sempre è fondamentale, e di conseguenza apre vari scenari:

2/4 euro: difficilmente con tale somma si può acquistare vino decente in vetro: il costo di una bottiglia va dai 25 fino ai 50/60 centesimi al pezzo; corona, vite, silicone o sughero, i tappi possono andare dai 20 centesimi fino a sfiorare l’euro dei mono pezzo; sommando i costi di etichetta fronte/retro, capsula ed eventuali fascette

denominazione dai 30 centesimi in su, il tutto più iva, e senza dimenticare spese di imballaggio e trasporto, ad essere ottimisti il costo totale di una bottiglia vuota e finita può andare da 1€ in su (e anche molto più in su); e allora come sarà il contenuto di un vino pagato 2,99€??? Quindi se la somma che volete spendere è questa consiglio vino sfuso o tetrapak di grandi cooperative, birra lager da rutto libero o una bella cassa d'acqua, non fa mai male.

5/8 euro: non vi state svenando per regalarvi un piacere ma forse qualcosa salta fuori, specialmente se la bilancia pende verso gli 8 euro. Meglio affidarsi a determinate regioni e tipologie di vino: se li trovate consiglio Trentino e Alto Adige, territori con tante cantine cooperative dal rapporto qualità-prezzo eccellente; Veneto, Sicilia, Toscana e Puglia sono invece scelte logiche per fama e grandi quantità prodotte ma sono anche quelle che possono nascondere i maggiori tranelli, puntateci a patto che non pensiate in grande.

Rossi: dimenticate la tipologia riserva o grandi docg, Nero d'Avola o Primitivo di Manduria a 5 o 7€ sono praticamente benzina a 98 ottani, vitigni come pinot nero, nebbiolo e syrah lasciate che restino un sogno evitando così che questo non si trasformi in incubo. Meglio optare per tipologie base e/o denominazioni meno in voga, come ad esempio Rosso di Montepulciano, Morellino di Scansano, Chianti (non classico), Lacrima di Morro d'Alba, Cirò rosso, Salice Salentino, Rosso di Montefalco, Valpolicella, oppure qualche igt di Romagna, Umbria, Toscana e Campania.

Consigli:

- Alto Adige doc Kalterersee - Kaltern
- Rosso dei Barbi igt Toscana - Fattoria dei Barbi

Bianchi: scordatevi il Vermentino di Gallura, con questa fascia di prezzo punterei su doc meno conosciute di Campania, Calabria, Umbria, Sicilia e Puglia es. Falanghina del Sannio, Cirò bianco, oppure igt dalle stesse regioni con vitigni come falanghina, grechetto, catarratto, fiano e greco. Dai 7€ in poi qualche base di denominazioni come Sicilia, Alto Adige, Matelica, Pecorino di Offida o Chieti, e Soave.

- Sicilia doc "Anthilia" - Donna Fugata
- Cirò bianco doc - Librandi
- Torre di Giano - Lungarotti
- 448 S.l.m. Bianco igt dolomiti - Giralan

Spumanti e frizzanti: non metto in dubbio che esistano Asti e Brachetto buoni, ma certo non li trovate al supermercato, almeno qui da me; ignorate le parole metodo e classico, con tali somme sconsiglierei anche il prosecco, ma se proprio dovete non meno di 7 euro. Ho cercato in due o tre supermercati ma non vi è traccia di rifermentati in bottiglia se non il lambrusco, anche qui non meno di 7 euro.

- Prosecco di Valdobbiadene docg - Carpené Malvolti

Rosati: tipologia recentemente molto in voga ma spesso la scelta non è così folta, consiglio Puglia, Calabria, Abruzzo e Sicilia, a patto che non ci si aspetti la luna.

- Five Roses Salento igt - Leone de Castris

Passiti e fortificati: se pensate che un Passito di Pantelleria o un Porto a 5€ siano buoni, perché non andare direttamente sull'ACE gentile millesimato? Costa meno e in termini di avvelenamento è molto più efficace.

9/13 euro: si comincia ad intravedere la luce, ma inizierete a sentire una vocina che sussurra sottovoce «*E noteeecaaa, enoteeeecaaaa...*» ma voi - maledetti - insistete col supermercato.

Con questa fascia di prezzo la scelta di vino a vostra disposizione aumenta ma rimangono alcuni dei paletti sopraelencati.

Rossi: continuerei a dimenticare la categoria riserva, scordatevi grandi docg come Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco e Amarone, ma potreste puntare su tante doc come Rosso di Montalcino (qualcosina eh), Barbera e Dolcetto d'Alba e Monferrato, Aglianico del Vulture, Falerno del Massico, Nero di Troia, Chianti classico, finalmente un buon Montepulciano d'Abruzzo, Alto Adige da lagrein o pinot nero, Nero d'Avola o Cerasuolo di Vittoria, Carignano del Sulcis, e... potrei continuare all'infinito.

- Chianti classico docg "Etichetta Bianca" - Lamole di Lamole

- Montepulciano d'Abruzzo doc "Incanto" - Marammiero

- Tintilia - Di Majo Norante

- Cerasuolo di Vittoria docg - Planeta

- Etna Rosso doc "Barbazzale" - Cottanera

Bianchi: buon budget per un bel bianco giovane, andate sul sicuro con Friuli, Trentino e Alto Adige, con vitigni come friulano, ribolla gialla, sauvignon blanc, pinot grigio o bianco, oppure potreste anche provare un Frascati superiore, Trebbiano d'Abruzzo, un vermentino sardo o ligure, Etna bianco, Roero Arneis, un Verdicchio di Matelica o dei castelli di Jesi.

- Vermentino di Sardegna doc "Cala Silente" - Santadi

- Colli di Luni Vermentino doc - Lunae Bosoni

- Chardonnay, gewürztraminer, sauvignon blanc - St Michael Eppan

Spumanti: un buon prosecco, mentre per i metodo classico forse salta fuori un Trento doc.

- Metodo classico millesimato Trento doc - Altemasi

- Trento doc brut - Ferrari

Passiti e Fortificati: essendo una tipologia piuttosto di nicchia eviterei di prendere fortificati al supermercato, se non per farci un dolce, mentre per i passiti qualcosina inizia a materializzarsi: Cannellino di Frascati, Passito o Moscato di Pantelleria.

- Moscato di Pantelleria doc "Kabir" 0,375 - Donnafugata

14/20 euro: La vicina enoteca si trasforma in un pezzo growl dei famigerati **Slipknot**, ma voi avete i tappi alle orecchie, bevete poco ma quando lo fate provate a farlo bene. In questa fascia di prezzo si comincia a fare sul serio ma il rischio di delusione è dietro l'angolo, raramente chi compra vino al supermercato investe tali somme, perciò il ricambio di bottiglie è molto limitato, quindi sempre occhio alle annate.

Rossi: Non mi stancherò mai di dirlo: lascerei perdere riserve e grandi docg, per il resto avete ampia scelta sulle tipologie della precedente fascia di prezzo, con qualche licenza in più come ad esempio: Ripasso di Valpolicella, Bolgheri, Langhe Nebbiolo, Taurasi, Primitivo di Manduria e tanti altri.

- Le Volte dell'Ornellaia - Ornellaia

- Nobile di Montepulciano docg - Poliziano

- Langhe Nebbiolo "Perbacco" doc - Vietti

- Gattinara docg - Travaglini

Bianchi: qui potreste anche folleggiare ma continuate a fare attenzione.

- Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon "Lafóa" Alto Adige doc - Colterenzio

- Kerner, Sylvaner, Grüner Veltliner, Riesling "Praepositus" - Abbazia di Novacella

- Fiano di Avellino "Radici" o Greco di Tufo "Vignadangelo" - Mastroberardino

Spumanti: oltre al Trento doc, con questo budget qualche ottimo prosecco, Oltrepò Pavese, Franciacorta.

- Franciacorta brut - Ferghettina, Berlucchi ('61 brut, satèn, rosé)

- Spumante metodo classico brut - Monsupello

- Valdobbiadene Prosecco Superiore millesimato "Guia" - Foss Marai

Passiti: potreste trovare un Recioto della Valpolicella, un Primitivo dolce naturale, un Ramandolo.

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale docg - cantine San Marzano

20/30 euro: ma allora siete proprio *de cocchio*?! Si innalza di parecchio il budget come anche la possibilità di fregature, specie se siete di quelli baldanzosi che sapendo di spendere tanto scelgono solo guardando il prezzo. Se state attenti teoricamente in quasi tutte le categorie a scaffale c'è l'imbarazzo della scelta, e in presenza di

armadietti o teche in vetro potreste prendere anche qualche bella bottiglia, proprio per questo non capisco il perché non andare in enoteca.

Spumanti: potreste acquistare molti di quelli a scaffale, oppure prendere uno Champagne basandovi sempre sulla **postilla spumanti** ma - *bam bam* - gli Champagne non hanno obbligo di riportare la data di sboccatura in etichetta, e quindi?? Se non volete rischiare di incappare in una bottiglia vecchia e rovinata andate sul sicuro con Franciacorta e Trento doc, a questi livelli non hanno nulla da invidiargli, anzi...

- Franciacorta cuvée Prestige - Ca' del Bosco
- Franciacorta grande cuvée "Alma" brut - Bellavista
- Trento doc Maximum rosé - Ferrari

THE END... speriamo.

[alto adige](#) [brunello di montalcino](#) [Campania](#) [carrefour](#) [champagne](#) [chianti](#) [chianti classico](#) [conad](#) [consigli vino al supermercato](#) [coop](#) [Doc docg](#) [donna fugata](#) [enoteca](#) [esselunga](#) [franciacorta](#) [guida](#) [igt](#) [metodo classico](#) [passito](#) [passito di pantelleria](#) [planeta](#) [prosecco](#) [puglia](#) [spumante](#) [spumanti](#) [Supermarket](#) [supermercati](#) [supermercato](#) [toscana](#) [trentino](#) [Vie del Vino](#) [vinho](#) [vino al supermercato](#) [vino bianco](#) [vino italiano](#) [vino rosato](#) [vino rosso](#) [wine](#)

Simone Di Vito

Cresciuto a pane e corse automobilistiche (per via del papà pilota), sceglie la sostenibilità di bacchette, tamburi e corde grosse, tra batteria e basso elettrico. Si avvicina al vino grazie a una breve carriera da scaffalista al supermercato, decidendo dopo anni di iscriversi ad un corso AIS. Enostrippato a tempo pieno, operaio a tempo perso. Entra in Intravino dalla porta di servizio ma si ritrova quasi per sbaglio nella stanza dei bottoni. Coltiva il sogno di parcellizzare tutto quel che lo circonda, quartieri di Roma compresi.

Post Correlati

- [\[Focus\] Alcool e cancro. Dire "non esiste una dose minima sicura" non è poi così corretto](#)
- [Cosa ci dice il prezzo delle uve in Toscana? Tra Brunello di Montalcino e dintorni](#)
- [Hype si? Hype no? - Champagne Edition \(vol. 2\)](#)

28 Commenti

Lorenzo

circa 5 anni fa - [Link](#)

Con una certa frequenza compro vino al supermercato, ho la fortuna di vivere nel centro della Toscana e di avere vicino casa un grande supermercato con un bel reparto vini, con tanto assortimento. E ci compro di (quasi) tutto, da 3/4 euro in su, spesso sfruttando le offerte. In un supermercato del genere, con un assortimento del genere, con una buona conoscenza del mondo del vino ci si compra bene, molto ma molto bene. E non parlo di prezzi, ma proprio di prodotti. Poi è logico che la chicca da enoteca o il vino naturale fatto nell'isoletta più remota non ce l'abbiano... Ma non tutti sono dei "fissati" come noi, la maggior parte della clientela generalista tipica di un supermercato cerca(al massimo) solamente un buon vino ad un certo prezzo. P. S. : senza alcuna vena polemica, spesso lo stato di conservazione delle bottiglie vendute in enoteca non differisce poi molto da quelle del supermercato. I canali di approvvigionamento sono più o meno gli stessi, anche i supermercati più grandi comprano dai distributori/grossisti così come le enoteche che non comprano certamente tutto direttamente dal produttore. Ed i tempi di giacenza sullo scaffale non credo differiscano poi molto...

[Rispondi](#)

Simone Di Vito

circa 5 anni fa - [Link](#)

Ciao Lorenzo, ovviamente da esperto di vino tu sai con 3/4 euro cosa puoi permetterti di comprare (non credo punti al grande nome o denominazione), e la tua fortuna può essere sia di avere un supermercato ben fornito vicino casa e sia di abitare in Toscana... molto probabilmente chi acquista per conto di quel supermercato sa il fatto suo, senza contare la miriade di zone vitivinicole a pochi km da voi... Io infatti parlo della mia realtà qui a Roma, con tali somme la vedo dura specie per chi non si interessa tanto al vino. Discorso conservazione, non tutti i supermercati sono cattivi e non tutte le enoteche sono buone, ci sono sempre le eccezioni.

[Rispondi](#)

Stefano

circa 5 anni fa - [Link](#)

Contesto quello che scrivi sugli spumanti: andava bene fino a qualche anno fa, ora le date si sono molto allungate dalla sboccatura al commercio. La permanenza sugli scaffali spesso è banalmente indicata... dalla polvere! Per i vini francesi poi mi trovi in totale disaccordo: oltralpe alcuni negociant lavorano molto bene e non è raro trovare ottime bottiglie a prezzi interessanti sui nostri scaffali; in più un bollino di qualche concorso (Bruxelles, per esempio) è da prendere molto seriamente. Grandi distribuzioni internazionali poi rilevano intere produzioni di piccole cooperative o si fanno fare private label (è il caso di uno Champagne da Aldi, per nulla malaccio).

[Rispondi](#)

Simone Di Vito

circa 5 anni fa - [Link](#)

Ciao Stefano, ti riferisci al fatto che mi sono tenuto basso sulla tempistica di riposo in cantina? In questo post faccio riferimento a spumanti da gdo (l'ho aggiunto per chiarezza perchè me lo ha fatto notare più di una persona). La mia intenzione era quella di dare indicazioni per andare più sul sicuro, cioè se leggi sboccatura dicembre 2018 per uno spumante di 12 euro ci penserei due volte a prenderlo; per quanto riguarda i vini francesi dipende, non so dove abiti ma ti assicuro che in molti supermercati qui a Roma girano delle cose... Io tutte queste chicche di negociant francesi qui da noi non le ho viste ecco... Per non parlare dei prezzi, Chablis a 20 euro, Sancerre a 18, bordeaux superieur a 27/29€, sono prezzi interessanti per te? Per i bollini facevo riferimento ai "nostri" in Italia, per una persona che compra vino e ne sa poco sarebbe meglio evitare di affidarsi a bollini o voti, secondo me creano aspettative inutili... ma è il mio modo di pensare, ognuno ha il suo.

[Rispondi](#)

Lanegano

circa 5 anni fa - [Link](#)

Franciacorta cuvée prestige Cà Del Bosco ritengo sia una boccia ampiamente sopravvalutata. Per mio gusto personale addirittura dozzinale. A 30 euro si comprano champagne di piccoli vigneron (penso al base di Pierson Cuvellier per fare un esempio) che la distaccano di chilometri. Non al supermercato, ovviamente....

[Rispondi](#)

BT

circa 5 anni fa - [Link](#)

mi trovo sostanzialmente d'accordo. ovviamente declinando il tutto rispetto ad una esselunga del nord dove, ad esempio, si trovano spesso buoni vini di val d'aosta (anche mancano quelli della cave d'aymaville) che non credo si trovino nella gdo più sotto. il problema é che ormai li conosco tutti e son sempre i stess. aggiungo: la colombera che é cantina ligure e rocche del gatto di imperia, davvero buoni bianchi. circa 7/8 euro. poi a milano tra i rossi c'è sempre san felice con il grigio et similia per i rossi. cantina di calasetta al carrefour ma santadi mai vista. susumaniello di due palme anche tra i rossi, oltre alle citate cantine sociali trentine che sono una certezza (caldaro, san paolo, bolzano etc). di alcune ci sono anche le riserve.

[Rispondi](#)

BT

circa 5 anni fa - [Link](#)

per finire ecco il problema per me che guardo sempre cantina e produzione ("integralmente prodotto ed imbottigliato all'origine da" o formule minori ma vicine) é che di vini con questa tipologia di etichetta in realtà ce ne sono pochi davvero. non credo più di una trentina. poi beh collio/puiatti/schiopettino etc etc non so come li vogliamo considerare. mi piacerebbe avere su intravino un bello screening o lo farei io se avessi le capacità.

[Rispondi](#)

[Giovanni](#)

circa 5 anni fa - [Link](#)

Riguardo ai riconoscimenti e punteggi in etichetta: le associazioni italiane e soprattutto i reviewer internazionali non credo che abbiano bisogno di abbassarsi a "markette o a clientelismi vari". I loro voti non corrispondono a verità assoluta ma rappresentano un ottimo strumento, utile per gli acquisti.

[Rispondi](#)

[Anulu](#)

circa 5 anni fa - [Link](#)

Absolutamente d'accordo. Anzi, spesso è più la storia della volpe e l'uva: chi non riceve bei punteggi o non è cagato parla, fin quando non riceve bei punteggi.

[Rispondi](#)

[Massimo](#)

circa 5 anni fa - [Link](#)

Sarebbe bello pensare ad una integrità morale delle associazioni, riviste, critici enogastronomia. Ma non viviamo su Marte, sappiamo bene che chi paga di più, ottiene di più. In questo settore come in molti, troppi, altri ambiti della vita. Io ad una votazione 95/100 per un vino da 5-6€ non ci credo. E comunque, nella mia pur limitata esperienza, non mi è mai successo di incontrare un vino con tale corrispondenza qualità/prezzo. Apprezzo molto invece chi a quel prezzo propone vini non di alta fascia, ma più discretamente vini senza difetti o particolarmente sgradevoli (che a mio avviso, ce ne sono!)

[Rispondi](#)

[Nicola Micheletti](#)

circa 5 anni fa - [Link](#)

Ciao bell'articolo. Rimango dell'idea (romantica se si vuole) che sarebbe utile educare il pubblico a non comprare proprio un vino che costa meno di 5-6 euro al supermercato. Comunque capisco che sia forse un punto dove vista irrealistico il mio. Invece forse sarebbe più pragmatico fare una analisi della distribuzione in GDO centrata sulle cantine, più che sul singolo vino che magari dipende dallo stock del supermercato e banalmente dalla sua

collocazione geografica. Visto che entrambi sono citati per esempio si potrebbe dire che Donnafugata e Planeta fanno sempre dei prodotti più che rispettabili per quanto riguarda la Sicilia ... o stessa cosa per Mastroberardino per la Campania.

[Rispondi](#)

vinogodi

circa 5 anni fa - [Link](#)

...ma davvero il vino buono si vende anche ai supermercati? ... PS: scherzo ... ormai esistono sezioni dedicate da far invidia alle più rinomate enoteche (CONAD di Viadana con Dom Perignon e Sassicaia come piovessè , ESSELUNGA di Parma con 4 corsie di vini compresi Rodano, Bordeaux e Borgogna) . Il problema della conservazione è però realissimo , da non sottovalutare ... PPS: effettivamente al supermercato mancano, però , le enoperversioni , i vini dell'artigiano o in piccolissime serie , quelli che emozionano sul serio ...

[Rispondi](#)

Simone Di Vito

circa 5 anni fa - [Link](#)

Marco il giorno in cui tu comprerai vino al supermercato, penso che ti troveremo sulla cronaca nera di tutti i quotidiani nazionali :D o probabilmente saremo a poche ore dalla caduta di un meteorite gigante sulla terra.

[Rispondi](#)

vinogodi

circa 5 anni fa - [Link](#)

...l'articolo però mi ha divertito e l'ho letto d'un fiato ... ironico e scherzoso , con bella propensione alla provocazione riflessiva, per farti passare 10 minuti in leggerezza in questo momento del ..."beep" ...

[Rispondi](#)

Claudio Shiffer

circa 5 anni fa - [Link](#)

Infatti, alla Conad di Guastalla(RE) si trovano i vini di TripleA, Teatro del vino, Caves de Pyrene, Arkè, Capagio.. un'enoteca a tutti gli effetti dentro ad un supermercato

[Rispondi](#)

Simone Di Vito

circa 5 anni fa - [Link](#)

Grazie Nicola, diciamo che il mio è stato un tentativo bonario e scherzoso (spero che almeno qualcuno abbia apprezzato) riferito a tanti amici e conoscenti che mi contattano, ognuno poi fa come vuole e vive secondo le proprie possibilità... Molte di quelle che ho riportato ritengo che siano aziende piuttosto affidabili e anche molto diffuse quindi si possono trovare in gran parte dello stivale...

[Rispondi](#)

Giuseppe

circa 5 anni fa - [Link](#)

Lorenzo ho l'impressione che tu conosca poco come funziona la GDO. Nella GDO gli acquisti non avvengono più per singolo supermercato ma da "piattaforme" e decise sulla base di diverse valutazioni di mercato (una di queste, non so però quale, fa sì che buoni vermentini di Sardegna siano pochissimo diffusi nel Lazio). Proprio per tale organizzazione e per il fatto che ormai qualunque supermercato ha la contabilità giornaliera anche del singolo pezzo presente sullo scaffale le rimanenze sono quasi inesistenti. Vivo tra Roma e la Toscana dove trovo supermercati che hanno molti dei vini da te citati ma anche tanto altro. Non capisco perché, e non mi sembra che tu fornisca una valida motivazione, per fasce ad esempio 9/13 e 14/20 debba correre in enoteca a meno che non vogliamo fare discorsi legati all'importanza, e che condivido, della sopravvivenza del commercio non da GDO. Anche per quanto riguarda le offerte non sono i singoli supermercati che motu proprio le decidono, ma sono concordate su larga scala con gli stessi produttori; sono proprio questi ultimi che spesso hanno la necessità di liberare le proprie cantine o comunque praticano un prezzo ridotto per permetterne l'offerta; in quest'ultimo hanno causa covid il fenomeno è aumentato. PS: non sono né proprietario né gestore di supermercati.

[Rispondi](#)

BT

circa 5 anni fa - [Link](#)

ma come perché? perché li ho già bevuti tutti, tutti. un milanese con un minimo di conoscenza di vino i vini dell'esselunga/altra GDO li ha già bevuti tutti, esclusi quelli sotto i 5 euro che non si possono considerare. Li conosco a menadito: da bucci e pievalta, da puiatti a schiopettino, dall'unico matelica a cantina della palme, firriato, san felice

[Contenuto troncato per lunghezza]

Articolo originale:

<https://www.intravino.com/primo-piano/vini-al-supermercato-la-guida-definitiva-ai-migliori-acquisti/>