WINE ENTHUSIAST BUYING GUIDE
DECEMBER 2026



Soarda Vespaiolo 2025
94/100
Hidden Gem

This is what it feels like when a wine operates on a frequency you did not know existed. From the volcanic soils of Breganze, this Vespaiolo arrives like a cool breeze carrying sweet lemon peel, sliced nectarine, and a ghostly magnolia note, with wet flagstone anchoring it all to something primal. Zippy, textured, and electrifyingly alive, the salty preserved citrus finish rewires the palate and sends you straight back for more. —J.P.

È questa la sensazione che si prova quando un vino vibra a una frequenza di cui non si sospettava nemmeno l'esistenza. Dai suoli vulcanici di Breganze, questo Vespaiolo arriva come una brezza fresca, portando con sé scorza di limone dolce, nettarina appena tagliata e un'eterea nota di magnolia, mentre il richiamo alla pietra bagnata ancora il tutto a una dimensione primordiale Vivace, materico ed elettrizzante nella sua vitalità, conquista con un finale sapido di agrumi conservati che risveglia il palato e invita immediatamente a un altro sorso. —J.P.

Vignasilan 2019
96/100
Cellar selection
The argument for Italy as the greatest garden of native grapes does not need words when a wine like this exists. Take a single vineyard, grape, and seven years of quiet transformation and what emerges is something that feels less discovered than destined. Ripe golden plum, apricot, and candied lemon carry a richness that is generous without ever being heavy, warm floral notes drift through like something steeped rather than poured. Dried peach, preserved lemon, and a long salty finish keep the palate endlessly engaged, the acidity a bright thread running through everything. Drink now–2050.

Non servono parole per sostenere che l'Italia sia il più straordinario giardino di vitigni autoctoni, quando esiste un vino come questo. Un singolo vigneto, un unico vitigno e sette anni di silenziosa trasformazione: ciò che ne emerge sembra meno il frutto di una scoperta che di un destino già scritto. Prugna gialla matura, albicocca e limone candito esprimono una ricchezza generosa, senza mai risultare pesante. Calde note floreali si diffondono delicatamente, evocando un'infusione più che un vino versato nel calice. Pesca essiccata, limone sotto conserva e un lungo finale sapido mantengono il palato costantemente coinvolto, mentre l'acidità attraversa ogni sfumatura come un filo luminoso. Da bere ora fino al 2050.

Gaggion Marzemino Nero 2024
93/100

You do not need to know a single thing about the Marzemino grape to fall for this wine, just that it arrives with tart plum, cracked pepper, wild flowers, and a velvet juicy energy that feels like an open invitation. Chill it slightly, put something on the grill and let the fun begin. From eggplant to tuna to ribs, this bottle has the whole table covered. —J.P.

Non serve sapere assolutamente nulla del vitigno Marzemino per innamorarsi di questo vino. Basta lasciarsi conquistare dalle sue note di prugna acidula, pepe appena macinato e fiori selvatici, accompagnate da un'energia succosa e vellutata che suona come un invito irresistibile. Servitelo leggermente fresco, mettete qualcosa sulla griglia e lasciate che il divertimento abbia inizio. Dalle melanzane al tonno, fino alle costine, questa bottiglia sa accompagnare ogni piatto e conquistare tutta la tavola. —J.P.

Sarson Torcolato Riserva 2020 — Breganze
95/100
Cellar Selection
Amber in color and unhurried by nature, this is a wine that demanded patience before it ever reached you; six months of drying, five years of quiet aging, and not a single moment wasted. Dried apricot, roasted hazelnut, and chestnut honey open into stone fruits deep in the oven; marmalade, candied orange peel, and raw vanilla thread through with a warmth that feels ancient and earned. Then the acidity arrives, and suddenly the whole glorious weight of it lifts. Drink now–2060. —J.P.

Dal colore ambrato e dall'indole paziente, questo è un vino che ha richiesto tempo e attesa prima ancora di arrivare nel calice: sei mesi di appassimento, cinque anni di lento affinamento e nemmeno un istante sprecato. Albicocca essiccata, nocciola tostata e miele di castagno si aprono su sentori di frutta a nocciolo cotta al forno. Marmellata, scorza d'arancia candita e vaniglia naturale si intrecciano in un calore profondo, antico, conquistato attraverso il tempo. Poi arriva l'acidità e, improvvisamente, tutta quella magnifica ricchezza sI solleva, acquistando una sorprendente leggerezza. Da bere ora fino al 2060. — J.P.

CONTACT US FOR MORE INFO

Eleonora Gottardi, sales
eleonoragottardi@contrasoarda.it
+39 0424505562

VIGNAIOLI CONTRÀ SOARDA
strada soarda 26. 36061 Bassano del Grappa, (VI), Italy
info@contrasoarda.it - www.contrasoarda.it - +39 0424505562