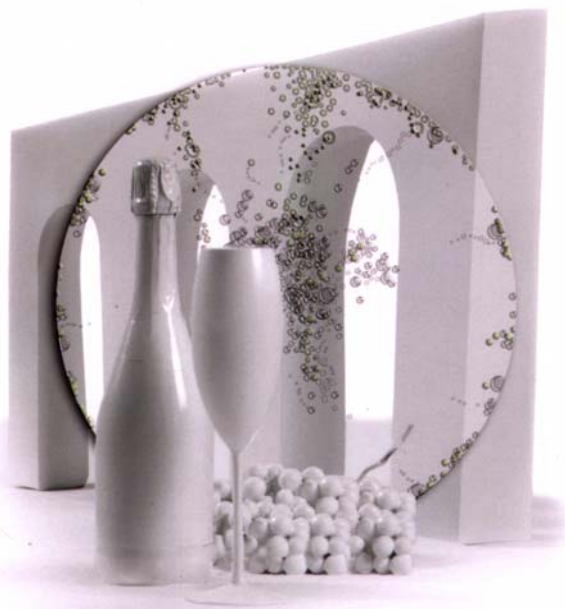


LE GUIDE DI
CUCINA & VINI



Bere spumante 2005




Bere spumante 2005


Terza edizione della guida dedicata ai migliori spumanti d'Italia, vini di grande qualità prodotti dalla Sicilia alla Valle d'Aosta con risultati ottimi ed in molti casi eccezionali, paragonabili alle migliori produzioni d'Oltralpe, ma caratterizzati da una dote non trascurabile, un costo al consumo più contenuto. Oltre 340 i vini in guida quest'anno, ciascuno corredato di una scheda contenente non solo un'ampia descrizione organolettica del vino ed almeno una pietanza consigliata in abbinamento gastronomico, ma anche i dati produttivi, quelli relativi all'azienda produttrice, incluse delle informazioni molto preziose per disegnare i vostri enotour, la possibilità di soggiornare e/o mangiare in azienda. Novità di questa edizione, la segnalazione dei vini caratterizzati da un rapporto tra il costo e la qualità particolarmente vantaggioso.

LEGENDA


 Metodo Classico
oppure
 Metodo Charmat


Gradazione alcolica

 Enologo

 Uvaggio

 Produzione (bottiglie)
Capacità (se non specificato si intende 0,75 l)

 Prezzo
(viene dato il prezzo medio in enoteca)

 Abbinamento consigliato

n.c. = non comunicato

 VOTAZIONE:

 Discreto
 Buono
 Ottimo
 Eccellente
 Da non perdere

Quando il simbolo è parzialmente colorato
la valutazione si colloca tra i due giudizi

Visite/soggiorno/ristorazione: si/si/si

Evidenzia i servizi di accoglienza proposti dall'azienda.

La sigla s.p. (su prenotazione)

Indica la necessità di prenotare il servizio.



Acquisto attento

Posto accanto al prezzo, segnala una particolare convenienza del vino in scheda.



La bacheca di Bere spumante

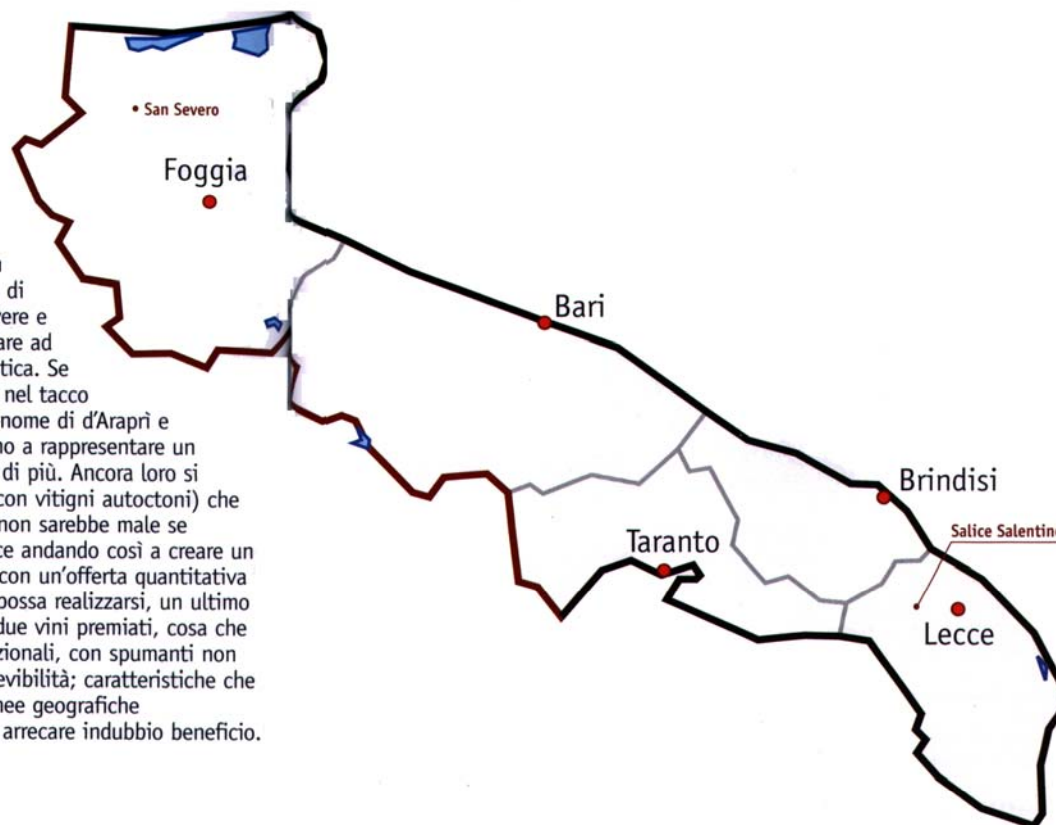
Indica i vini pluripremiati nella storia della guida. All'interno, il numero di "5 sfere" conseguito.

Nella regione di appartenenza i vini sono stati elencati seguendo l'ordine delle classificazioni di legge: Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), Doc (Denominazione di origine controllata), Vsaq/Vsq (Vino spumante aromatico di qualità/Vino spumante di qualità), Vs (Vino spumante). All'interno delle denominazioni Docg e Doc, i vini sono classificati in ordine alfabetico riferito alla tipologia zuccherina: brut, demi sec, dry, extra brut, extra dry, non dosati. In questo ambito gli spumanti senza annata precedono i millesimati, con i dotati di specificazione "superiore" e/o "riserva" davanti a quelli con sola denominazione.



Puglia

Nella precedente edizione scrivevamo a riguardo di questa regione, quasi a voler subito precisare, che quanto seguiva sulle pagine della guida, non era né una provocazione né tanto meno un eccesso d'entusiasmo. Oggi confermiamo che la Puglia è senza dubbio nella qualità l'altra faccia dello spumante italiano. La faccia solare, se vogliamo trasgressiva, almeno agli occhi di chi non sa o non vuole sapere; quella faccia che al di sotto di linee geografiche immaginarie, che poi diventano vere e proprie barriere culturali, poco o nulla ha da invidiare ad aree territoriali di consolidata tradizione spumantistica. Se volete, stupitevi, se preferite, sbalorditevi, ma qui, nel tacco dello stivale, due realtà vinicole che rispondono al nome di d'Arapi e Leone de Castris, senza tema di smentita continuano a rappresentare un autentico bastione della qualità ed anche qualcosa di più. Ancora loro si potrebbe dire, ma visti i risultati raggiunti (anche con vitigni autoctoni) che dimostrano le possibilità dello spumante pugliese, non sarebbe male se qualche altro produttore si mettesse sulle loro tracce andando così a creare un movimento spumantistico basato sulla qualità, ma con un'offerta quantitativa di maggiore impatto. Nell'attesa che quanto detto possa realizzarsi, un ultimo commento, e tutto dedicato a d'Arapi: bravi! Ben due vini premiati, cosa che pone questa realtà produttiva ai vertici assoluti nazionali, con spumanti non solo complessi e sfaccettati, ma anche di grande bevibilità; caratteristiche che se venissero esportate anche al di sopra di certe linee geografiche immaginarie, potrebbero in taluni casi (non pochi) arrecare indubbio beneficio.



— confini nazionali
— confini regionali
— confini provinciali

BRUT

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco 60%, pinot nero 40%		
	23.000 (0,75 l)	€	16,00
	1.000 (1,5 l)	€	30,00

● È il vino più commercializzato dell'azienda, nonché il primo ad essere prodotto. Questo Brut riposa per almeno 24 mesi sui lieviti dopo la presa di spuma. Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino carico con decisi riflessi dorati; il perlage è copioso, persistente e di buona finezza. Naso semplice, piuttosto intenso, dolce, fruttato con riconoscimenti di nespola, pera, mela, arancia, banana, confettura di albicocca e note di pomodoro fresco. Meglio in bocca, dove il vino è più compiuto, grande equilibrio, buona struttura, il tutto sostenuto da un'effervescenza cremosa, che dona grande bevibilità. Retrofatto più espresso rispetto alla via diretta con frutto in evidenza (i toni del naso fino alla banana), seguito da scorza di arancia, tostatura di nocciola, pasta di mandorla. Buona la persistenza.



Vi consigliamo di gustarlo in abbinamento a un primo piatto di pappardelle rosse ai frutti di mare.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 7 ettari

Visite/soggiorno/ristorazione: sì/no/no

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 230, 231, 232

D'ARAPRÌ

VSQ

CUVÉE ANNETT BRUT

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	montepulciano 50%, pinot nero 50%		
	3.064	€	32,00

● Solo uve a bacca nera per questa cuvée speciale che celebra il 25° anno di attività della casa ed è dedicata alla madre di uno dei tre soci dell'azienda, Annetta Cardillo D'Amico, donna di grande carattere e competenza enoica. Altra particolarità di questo vino, che sarà un'unica apparizione, visto che non sarà più prodotto, è la composizione della cuvée: montepulciano (rara se non unica spumantizzazione di questo vitigno) e pinot nero. Dopo la presa di spuma, effettuata nel marzo successivo alla vendemmia, ogni bottiglia riposa sui lieviti per almeno 36 mesi e la sboccatura avviene senza aggiunta di sciroppo di dosaggio. Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino carico con riflessi oro antico ed un perlage fine, fitto e persistente. Il naso è intenso e dolce e parte da un floreale di rosa ed un fruttato di mela, ciliegia Ravenna, cedro, arancia, lampone e ribes, continuando con toni vegetali, per passare a sentori più dolci di miele, confettura d'arancia, pesca gialla matura, susina rossa, gelso fresco, noce, fino a note di pasticceria. La bocca è più austera, dotata d'ingresso equilibrato e strutturato ed un finale lievemente disidratante per una sapidità che restringe l'assaggio. Retrofatto che ripropone in chiave meno intenso e più stretta i sentori del naso per virare poi su toni minerali e vegetali.



Dà ottimi risultati abbinato ad uno stufato di vitello con salsa genovese.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 7 ettari

Visite/soggiorno/ristorazione: sì/no/no

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 230, 231, 232

D'ARAPRÌ

VSQ

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco 70%, pinot nero 30%		
	5.000	€	26,00

● San Severo sta ad Erbusco, come la Daunia sta alla Franciacorta. Si potrebbe continuare il gioco dei paragoni mettendo a confronto il grande vitigno internazionale chardonnay, con l'autoctono bombino; ma alla fine contano i fatti e questi dimostrano che i "fuoriclasse" possono nascere ovunque. Di "fuoriclasse" l'azienda d'Araprì ne ha fatti nascere almeno due quest'anno, uno di questi è senz'altro la Gran Cuvée XXI Secolo Brut, vino che l'azienda propone solo nelle grandi annate, dove il bombino è supportato da un 30% di pinot nero. Si presenta nel bicchiere con un bel colore giallo paglierino carico, dai riflessi dorati, con un perlage fine, fitto e persistente. Il naso è intenso, elegante, ampio; parte da note floreali di fresia e lavanda, per proseguire con sentori fruttati di mela, pera, banana, gelso bianco, frutti tropicali, con ananas su tutti, mandarino e scorza d'arancia candita, fino ad arrivare a note burrose, miele, bignè al forno alla crema, vaniglia ed una tostatura di mandorla e nocciola. Bocca tutta da godere: vino di grande struttura e grande equilibrio, grasso, opulento e di massima bevibilità. Retrofatto molto accattivante, che riprende tutti i toni caldi e fruttati del naso con prevalenza di mela, pera e mandarino fino a note di pasticceria e di croccante al caffè.



Vino importante, che richiede un piatto all'altezza, come un filetto di maiale laccato al miele e alle mandorle con riduzione di olio extravergine alla menta.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 7 ettari

Visite/soggiorno/ristorazione: sì/no/no

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 230, 231, 232

D'ARAPRÌ

PAS DOSÉ

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco 50%, montepulciano 25%, pinot nero 25%		
	11.000	€	16,00

● Aumenta la presenza in guida dei vini di quest'azienda, ben cinque quest'anno, a conferma di un lavoro serio ed appassionato. Questo Pas Dosé, tra la gamma dei prodotti aziendali, è quello più secco, pensato per un uso a tutto pasto; la vinificazione prevede una permanenza sui lieviti di almeno trenta mesi e, naturalmente, una sboccatura senza aggiunta di sciroppo di dosaggio. Ha un colore giallo paglierino molto luminoso; il perlage è fine, copioso e persistente. Il naso è fresco ed intenso ed esprime note floreali di glicine, mugugno e lavanda, sentori fruttati di mela golden, banana, mandarino, gelso bianco, noce fresca e note di pane e di burro. La bocca è più austera del naso, di grande struttura, con una sinergia acido-sapida un po' sopra le righe che tende a serrare il retrofatto su toni minerali e vegetali, pur proponendo nella prima fase, tutti i toni fruttati del naso.



Vino che per la sua struttura può dare buoni risultati abbinato anche a piatti di carne elaborati, come un agnello in fricassee.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643

e-mail: info@darapri.it

web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 7 ettari

Visite/soggiorno/ristorazione: sì/no/no

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 230, 231, 232

D'ARAPRÌ

VSQ

RISERVA NOBILE 2001

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	bombino bianco		
	7.500	€	20,00

● Secondo "fuoriclasse" per quest'anno dell'azienda d'Arapri. Non ci stancheremo mai di ripeterlo: siamo in una zona, San Severo, alle porte del Gargano ed agli inizi del Tavoliere delle Puglie, le cui tradizioni vitivinicole non sono certo le bollicine, tanto meno il metodo classico. Ma ormai da venticinque anni quest'azienda produce, con risultati sempre maggiori, un'ampia gamma di bottiglie tutte metodo classico, privilegiando il vitigno autoctono bombino, come è il caso di questa etichetta. All'esame visivo il vino presenta un bel colore giallo dorato ed un perlage fine, intenso e persistente. Il naso è concentrato, dolce, fresco, ampio, con note floreali in cui riconosciamo sambuco, lavanda, gelsomino ed acacia, note vegetali di macchia mediterranea e fruttate di mela, pera, banana, pesca, nespola, albicocca, sentori agrumati di mandarancio e cedro e di scorze fresche di cedro, ed ancora note di pistacchio dolce, nocciola, mandorla, vaniglia, di distillato di pera e di pasticceria. In bocca è estremamente morbido, di importante struttura e di grandissimo equilibrio e non smette di invitare al riassaggio. Retrofatto ampio e di grande persistenza: i toni fruttati del naso diventano più polposi e ad essi si aggiungono note di pasticceria alle mandorle ed alla nocciola. Una grande conferma.



Vino da godere con una vellutata di ceci con gamberoni saltati all'aglio dolce e santoreggia.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643
e-mail: info@darapri.it
web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 7 ettari

Visite/soggiorno/ristorazione: si/no/no

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 230, 231, 232

D'ARAPRÌ

ROSÉ BRUT

	12,5% vol		Girolamo D'Amico
	montepulciano 70%, pinot nero 30%		
	10.000	€	17,00

● Conosciamo bene questa azienda il cui nome è l'acronimo dei cognomi di tre amici, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, musicisti jazz, con la passione per il vino ereditata dai genitori. Quasi per gioco, alla fine degli anni Settanta, i tre decidono di produrre Spumante a San Severo, in provincia di Foggia, nel cuore della Daunia. La scommessa riesce, ed anche bene, infatti questo Rosé non ci delude, anzi. Il bicchiere si veste di un color cerasuolo brillante con riflessi porpora, segnato da un perlage fine continuo ed abbondante, con buona spuma. Il naso, intenso e persistente, riporta una bella progressione di interessanti sentori fruttati di mela, melograno, fragole di bosco, ananas, ribes e lampone, accompagnati da lievi note floreali di peonia. Sul finire escono nuance di pasticceria da forno con bagna alcolica. Anche in bocca è intenso e persistente, molto fresco e di medio equilibrio, con una lieve nota dolce all'ingresso e la tendenza a chiudersi un po' nel finale. Il retrofatto, di ampiezza minore rispetto al naso, è soprattutto caratterizzato dalle note finali di pasticceria.



Versatile com'è, ve lo consigliamo in abbinamento a una classica teglia di riso, cozze e patate o ad un cous cous di carne.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643 - Fax 0882 227643
e-mail: info@darapri.it
web: www.darapri.it

Anno di fondazione azienda: 1979

Superficie vitata: 7 ettari

Visite/soggiorno/ristorazione: si/no/no

Persona da contattare: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese, inglese

Vendita diretta: sì

Come arrivare:

A14 uscita San Severo. La cantina si raggiunge percorrendo via Umberto Fraccacreta.

Altri vini in guida: pagg. 230, 231, 232

D'ARAPRÌ

Le cinque sfere del 2005



Franciacorta Brut 2000

Villa

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 1997

Ca' del Bosco

Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré 1999

Franciacorta Gran Cuvée Satèn

Bellavista

Franciacorta Aligi Sassu Pas Dosé 1999

Majolini

Gran Cuvée XXI Secolo Brut 1999

Riserva Nobile 2001

D'Arapi

Prosecco di Valdobbiadene Santo Stefano Dry

Ruggeri

Prosecco di Valdobbiadene Vigneto Giardino Dry 2003

Adami

Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 1995

Ferrari

Trento Talento Rosé Brut

Maso Martis

Vino dell'emozione

Franciacorta Brut 2000

Villa

Cena del 13 dicembre 2004

Prosecco di Valdobbiadene Vigneto Giardino Dry 2003 <i>Adami</i>	Gelato alla cipolla <i>Salvatore Tassa - Colline Ciociare - Acuto (Fr)</i>
Prosecco di Valdobbiadene Santo Stefano Dry <i>Ruggeri</i>	Mousse bianca di pomodoro con cannolo fondente di mozzarella di bufala <i>Fabio Baldassarre - L'altro Mastai - Roma</i>
Franciacorta Gran Cuvée Satèn <i>Bellarista</i>	Cacio con le pere <i>Riccardo De Prà - Dolada - Pieve d'Alpago (Bl)</i>
Riserva Nobile 2001 <i>D'Arapi</i>	Cannolo croccante di polenta con ripieno di ricotta e baccalà <i>Salvatore Tassa - Colline Ciociare - Acuto (Fr)</i>
Franciacorta Brut 2000 <i>Villa</i>	
Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé 1999 <i>Bellarista</i>	Bon bon di baccalà e porri <i>Salvatore Tassa - Colline Ciociare - Acuto (Fr)</i>
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 1997 <i>Ca' del Bosco</i>	Spiedino di rigatoni con gamberi e tartufo, gratinato al pecorino di fossa <i>Raffaele Liuzzi - Locanda Liuzzi - Cattolica (Rn)</i>
Franciacorta Aligi Sassu Pas Dosé 1999 <i>Majolini</i>	
Gran Cuvée XXI Secolo Brut 1999 <i>D'Arapi</i>	Il cubismo nel piatto <i>Raffaele Liuzzi - Locanda Liuzzi - Cattolica (Rn)</i>
Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 1995 <i>Ferrari</i>	Crepinette di stinco di vitello brasato su ragoût di pere <i>Fabio Baldassarre - L'altro Mastai - Roma</i>
Trento Talento Rosé Brut <i>Maso Martis</i>	
Veneto Bianco Acininobili 2001 <i>Maculan</i>	Terrina di foie gras con gelatina di mele cotogne <i>Fabio Baldassarre - L'altro Mastai - Roma</i>
Marche Bianco Arkezia Muffo di San Sisto 2001 <i>Fazi Battaglia</i>	Diplomatico di foie gras <i>Salvatore Tassa - Colline Ciociare - Acuto (Fr)</i>
Piemonte Moscato Passito Bertolino 2001 <i>Tenuta Olim Bauda</i>	
Umbria Passito 2000 <i>La Palazzola-Grilli</i>	I formaggi, le composte, le mostarde, le confetture...
Tal Lùc 2003 <i>Lis Neris</i>	Marmellata di mela annurca <i>Michele Amato - Gustando... Insieme - Montecorvino Rovella (Sa)</i>
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2001 <i>Terre Cortesi Moncaro</i>	Mostarda di cocomero bianco <i>Riccardo De Prà - Dolada - Pieve d'Alpago (Bl)</i>
Recioto di Soave Classico Le Sponde 2002 <i>Coffele</i>	
Alto Adige Goldmuskateller Vivalia 2002 <i>Cantina Produttori Bolzano</i>	Panettone guarnito <i>Luigi Pomata - Da Nicolo - Carloforte (Ca)</i> <i>Chicco Cerea - Da Vittorio - Bergamo</i>
Irpinia Bianco Privilegio 2001 <i>Feudi di San Gregorio</i>	Mousse al cioccolato bianco al profumo di mirto <i>Luigi Pomata - Da Nicolo - Carloforte (Ca)</i>
Recioto di Soave 2003 <i>Vicentini</i>	
Alto Adige Goldmuskateller Passito Serenade 2001 <i>Viticoltori Caldaro</i>	
Aleatico dell'Elba 2001 <i>Acquabona</i>	La sfera magica <i>Riccardo De Prà - Dolada - Pieve d'Alpago (Bl)</i>
Vin Santo 1994 <i>Avignonesi</i>	Cilindro al cioccolato <i>Luigi Pomata - Da Nicolo - Carloforte (Ca)</i>
Vin Santo Occhio di Pernice 1993 <i>Avignonesi</i>	
Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice Dolce Sinfonia 1999 <i>Bindella</i>	
Recioto della Valpolicella Classico Ca' del Pipa Le Vigne 2001 <i>Michele Castellani</i>	Caffè e sambuca <i>Luigi Pomata - Da Nicolo - Carloforte (Ca)</i>