

Ebook gratuito

Seconda Edizione

Guida ai
Vini
d'Italia
Eccellenti

Raccolta dei migliori
produttori italiani



A cura di

www.tavolaegusto.it



Prefazione



Sono tanti e diversi i discorsi che si possono intraprendere sul vino e sempre più difficile è rappresentare il mondo enologico in un quadro sintetico ed esaustivo. Il vino è tradizione, è il racconto della storia e della crescita di una nazione attraverso il lavoro dell'uomo e l'interazione con la propria terra. E' stato elemento fondamentale per il sostentamento dell'uomo, e oggi è cultura che si è sedimentata in un popolo, nel modo di vivere il divertimento, il tempo libero, la socialità. E' progresso perché è sempre più frutto di sapiente combinazione tra tradizione e innovazione tecnologica. Alle botti in legno in cantina si affiancano oggi computer e software. Ma il vino è indubabilmente anche valore economico che viene pensato e prodotto per essere venduto grazie alla sua capacità di rispondere alle esigenze di consumatori. E così accanto al lavoro in vigna ci sono le scelte di marketing che rendono appetibile, attraente, desiderabile il vino, in un mercato abitato da milioni di etichette, dove il consumatore è spesso spaesato nel tentativo di coniugare la qualità e il giusto prezzo. Questa guida, editata da Tavola e Gusto, si propone come valida risposta a questa ricerca. Intanto, si contraddistingue subito per la scelta di non assecondare l'odiosa abitudine di attribuire voti e punteggi. Una consuetudine che tiene svegli nelle notti i produttori e che, a nostro avviso, non offre nessun valore aggiunto. A volte, a comprare i "primi classificati" si rischia soltanto di esagerare nella spesa perdendo di vista tante piccole produzioni, dai costi contenuti e perfettamente in grado di deliziare il palato.

Tavola e Gusto colpisce anche per il suo unico approccio tramite l'online. Guida ai Vini d'Italia, infatti, non la si ritrova negli scaffali delle librerie ma è scaricabile esclusivamente dal web. Un consultazione quindi accessibile a tutti, facile e concreta, utile e divulgatrice di tanti saperi e anche di tanti giudizi di semplici appassionati. Una guida che si sta affermando, anche grazie al social network, riscrivendo le regole dei contatti tra produttori e consumatori. Se è vero, come dicono i grandi enologi che il vino si fa in vigna le guide devono rispecchiare questa semplicità di pensiero, questa filosofia che accompagna la produzione enologica e non mostrarsi strumenti inaccessibili e talvolta fuorvianti. Quello che ci è piaciuto subito di Tavola e Gusto è il lavoro onesto di ricerca e di attenzione a produzioni non note, magari piccole e a conduzione familiare, ma comunque di ottima e a volte eccellente qualità. Più che ai giudizi tecnici di sommelier e degustatori di professione Guida ai Vini d'Italia 2011 dà spazio al racconto di gusti e percezioni che i consumatori hanno di fronte ad un buon bicchiere di vino. Vuole parlare al pubblico sempre più numeroso che vuole conoscere il vino da vicino, lo vuole sentir raccontare da chi lo fa, lo vuole incontrare sul territorio. Insomma un atteggiamento umile e aperto che si basa sulla convinzione che, una volta garantiti i criteri oggettivi di qualità, il valore di un vino si misura anche attraverso la preferenza e l'empatia che si crea con chi lo beve. Perché la scelta di un vino è anche, e soprattutto, una questione di gusto.

Paola Cambria & Patrizia Vasta
Giornaliste e Sommelier

Ringraziamenti



Dedicato a tutte le aziende vinicole.

Un professore, prima di iniziare la sua lezione di filosofia, pose alcuni oggetti davanti a sé, sulla cattedra. Senza dire nulla, prese un grosso barattolo di maionese vuoto e lo riempì con delle palline da golf. Domandò quindi ai suoi studenti se il barattolo fosse pieno ed essi risposero di sì. Allora, il professore rovesciò dentro il barattolo una scatola di sassolini, scuotendolo leggermente. I sassolini occuparono gli spazi fra le palline da golf. Domandò quindi, di nuovo, ai suoi studenti se il barattolo fosse pieno ed essi risposero di sì.

Il professore, rovesciò dentro il barattolo una scatola di sabbia. Naturalmente, la sabbia occupò tutti gli spazi liberi. Egli domandò ancora una volta agli studenti se il barattolo fosse pieno ed essi risposero con un sì unanime.

Il professore tirò fuori da sotto la cattedra due bicchieri di vino rosso e li rovesciò interamente dentro il barattolo, riempiendo tutto lo spazio fra i granelli di sabbia. Gli studenti risero!

“Ora”, disse il professore quando la risata finì, “vorrei che voi consideraste questo barattolo la vostra vita. Le palline da golf sono le cose importanti: la vostra famiglia, i vostri figli, la vostra salute, i vostri amici e le cose che preferite; cose che se rimanessero dopo che tutto il resto fosse perduto riempirebbero comunque la vostra esistenza.

I sassolini sono le altre cose che contano, come il vostro lavoro, la vostra casa, l'automobile. La sabbia è tutto il resto, le piccole cose. Se metteste nel barattolo per prima la sabbia”, continuò, “non resterebbe spazio per i sassolini e per le palline da golf. Lo stesso accade per la vita. Se usate tutto il vostro tempo e la vostra energia per le piccole cose, non vi potrete mai dedicare alle cose che per voi sono veramente importanti. Curatevi delle cose che sono fondamentali per la vostra felicità. Giocate con i vostri figli, tenete sotto controllo la vostra salute. Portate il vostro partner a cena fuori. Giocate altre 18 buche! Fatevi un altro giro sugli sci! C'è sempre tempo per sistemare la casa e per buttare l'immondizia. Dedicatevi prima di tutto alle palline da golf, le cose che contano sul serio. Definite le vostre priorità, tutto il resto è solo sabbia”.

Una studentessa alzò la mano e chiese che cosa rappresentasse il vino. Il professore sorrise. “Sono contento che tu l'abbia chiesto. Serve solo a dimostrare che per quanto possa sembrare piena la tua vita: c'è sempre spazio per un paio di bicchieri di vino con un amico”.

Grazie in primis alle nostre famiglie e a tutti coloro che hanno reso possibile questa sudatissima edizione ma anche a Gabriele, Luca, Marco P., Marco Z., Michelangelo, Michelle, Nicola, Paola, Patrizia, Salvatore, Tobia, Vanni.


La redazione di Tavolaegusto vuole esprimere riconoscenza a coloro che hanno contribuito in maniera importantissima al nostro progetto: Bonollo, Coltelleria Collini, Ermesse, Fercam, McCain, OverWine!


Legenda




I vini inseriti nel riquadro color vinaccia sono recensiti (a partire dal 06/07/2011) nella sezione Vini di www.tavolaegusto.it con una scheda tecnica ed organolettica.

Montepulciano d'Abruzzo 2008 - Colle Tondo

 VINI ROSSI

 VINI ROSATI

 VINI BIANCHI

In questa casella trovate indicato se questo vino appartiene alle categorie:
 IGP VDT
 DOP MPF
 DOC
 DOCG
 IGT
 VSQ

Qui potete trovare la denominazione del vino riportata sull'etichetta e l'anno di produzione

Qui trovate i consigli su quali portate si sposano bene con questo vino

 Bicchiere pieno significa VINO SECCO E FERMO

 Calice con bollicine significa VINO BRIOSO E FRIZZANTE





 Bicchiere da dessert significa VINO DOLCE O PASSITO

 Calice flûte con bollicine significa SPUMANTE

Qui riportiamo la gradazione del vino

La temperatura di servizio è la temperatura consigliata per servire il vino perché ne esalti le caratteristiche

La fascia di prezzo è il prezzo medio a cui è acquistabile questo vino, direttamente dal produttore o in enoteca

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
 DOCG	Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" Riserva 2006 - Pregio	14,5%	Piatti a base di cacciagione, brasati	18-20°		€
 DOC	Montepulciano d'Abruzzo 2008 - Colle Tondo	14%	Carne alla brace, formaggi stagionati	16-18°		€

D'Araprì Spumante Classico



Possibilità
di visita
in Cantina



Possibilità
di acquisto
in azienda



Punto ristoro
Ristorante/Agriturismo
per gruppi su prenotazione

Puglia













Via Zannotti 30
San Severo (FG)
Tel. 0882 227643
Fax 0882 227643
www.darapri.it
info@darapri.it

Vitigni:

Bombino Bianco, Montepulciano,
Pinot Nero

Parlare di spumante "metodo Classico" in Puglia è parlare di d'Araprì. La Casa d'Araprì è per antonomasia quella che meglio identifica la qualità di questo vino inimitabile. Si racconta che al ritorno dalle Crociate, alcuni Cavalieri Templari si stanziarono a San Severo; la leggenda vuole che uno di questi portò dall'Oriente il vitigno Bombino, dalle cui uve nasce un vino fine e longevo. d'Araprì ha creato una cuvée con il Bombino Bianco di San Severo che è da tempo annoverata tra i grandi vini millesimati ottenuti con il metodo classico. Con una attenta pressatura, un sapiente taglio, "il remuage" fatto a mano e il "degorgement" solo prima degli ordini nascono le "cuvées" d'Araprì. Scendendo nelle cantine del 1700 e percorrendo il dedalo di sotterranei ci si accorge che il tempo non è denaro bensì una costante per raggiungere la qualità. Sin dalla sua nascita (1979), la Casa d'Araprì si è posta l'ambizioso obiettivo di raggiungere il più alto standard qualitativo, proponendo al consumatore la sua precisa filosofia produttiva. Tutte le fasi della lavorazione vengono seguite personalmente dai fondatori della Casa d'Araprì (acronimo dei cognomi dei tre soci: d'Amico Girolamo, Rapini Louis, Priore Ulrico). Il carattere artigianale garantisce l'alta qualità dei prodotti e il rispetto assoluto della tradizione champenoise. d'Araprì produce spumanti di pregio, con i caratteri della modernità e il cuore antico, ancorati ai valori del territorio d'origine, utilizzando principalmente uve autoctone, portando ai più alti livelli i propri spumanti e la loro immagine, contribuendo alla diffusione delle tante perfezioni che i luoghi e gli uomini hanno donato nella storia della Daunia.

N° bottiglie prodotte: 80.000

Categoria	Denominazione ed annata	Alcool: %vol	Abbinamenti	Servire a	Tipologia	Prezzo
	VSQ D'Araprì Brut	12,5%	Cavatelli con finocchietti selvatici	6-8°		€ 14-16
	VSQ D'Araprì Pas Dosé	12,5%	Antipasti di mare	6-8°		€ 14-16
	VSQ D'Araprì Brut Rosé	12,5%	Tiella al forno con patate e agnello	7-9°		€ 15-18
	VSQ D'Araprì Riserva Nobile 2006	12,5%	Caciocavallo Podolico, Prosciutto di Faeto	8-10°		€ 18-22
	VSQ D'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2004	12,5%	Anguilla arraganata con lampascioni	8-10°		€ 20-25