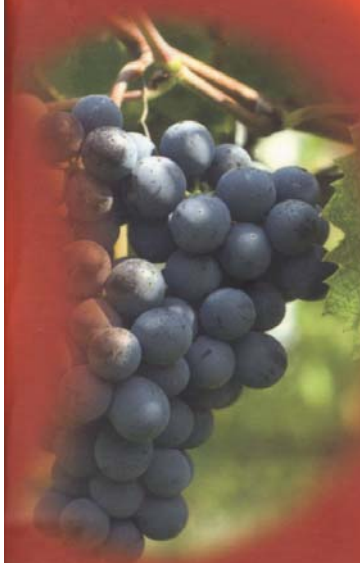


Luca Maroni



# GUIDA DEI VINI ITALIANI 2008



L'UNICA CON  
IL METODO DI VALUTAZIONE  
PER SCEGLIERE  
I VINI PIÙ PIACEVOLI



Distribuito da  
**RCS** Libri

○  
Lm

## D'ARAPRÌ

**D'Araprì Srl** - Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG) - tel. +39-0882227643 - fax +39-0882227643 - info@darapri.it - www.darapri.it - Responsabili della produzione: *Girolamo D'Amico (Enologo), Ulrico Priore (Resp. Cantina), Lonis Rapini (Resp. Commerciale)* - Anno avviamento: 1979 - Vini prodotti: 5 - Bottiglie prodotte: 65.000 - Ettari: 3 - Percentuali uve o vini acquistati: 50% delle uve - Campioni: *forniti dal produttore*  

### VINI DEGUSTATI NEL PERIODO







#### BRUT ROSÉ D'ARAPRÌ SA

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
77	26	25	26	6,43	6,52	6,48

 -  C -  12.000 -  Montepulciano 70%, Pinot Nero 30% -  antipasti/stuzzichini a base di pesce; antipasti -  29-05-07





#### BRUT D'ARAPRÌ SA

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
76	25	26	25	6,43	6,99	6,71

 -  C -  26.000 -  Bombino Bianco 60%, Pinot Nero 40% -  pizze/focacce/torte salate; antipasti -  29-05-07

#### RISERVA NOBILE D'ARAPRÌ 2002

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
74	25	25	24	6,05	5,98	6,02

 -  D -  8.000 -  Bombino Bianco -  pizze/focacce/torte salate; antipasti -  29-05-07







### COMMENTO CONCLUSIVO

*Il suo profumo è netto, la sua ciliegia viva; tocca allora arioso, nitidamente espressivo questo Brut Rosé D'Araprì migliore espressione della mano enologica di D'Araprì. In complesso sale la fragranza dei vini e perciò s'innalza la media organolettica.*

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	74,6	73,2	+1,91%
Consistenza	25,4	25,6	-0,78%
Equilibrio	24,8	24,6	+0,81%
Integrità	24,4	23	+6,09%
QQT	5,52	5,31	+3,95%







#### GRAN CUVÉE XXI SECOLO D'ARAPRÌ 2000

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
73	25	24	24	5,8	5,7	5,75

 -  D -  6.000 -  Bombino Bianco 70%, Pinot Nero 30% -  pizze/focacce/torte salate; antipasti -  29-05-07

#### PAS DOSÉ D'ARAPRÌ SA

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
73	26	24	23	6,17	6,24	6,21

 -  C -  13.000 -  Bombino Bianco 50%, Pinot Nero 25%, Montepulciano 25% -  antipasti/stuzzichini a base di pesce; antipasti -  29-05-07

## SIGNIFICATO DELLE INFORMAZIONI FORNITE

### NOTIZIE SULL'AZIENDA

La ragione sociale, il recapito postale e telematico, i nomi dei responsabili della produzione, l'anno di avviamento, il numero complessivo di vini e di bottiglie prodotte, l'estensione dei vigneti di proprietà e la percentuale di uve o di vini eventualmente acquistati. Vengono inoltre evidenziati attraverso simboli grafici la possibilità di visitare il complesso aziendale (☺), di acquistare vini in loco (☒) e le aziende con attività di agriturismo (🏠).

### VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

Di ogni vino prodotto dall'azienda in esame e degustato dal 16/08/06 al 16/08/07 viene innanzitutto riportato l'**Indice di Piacevolezza (IP)**. Indice centesimale ottenuto sommando i punteggi in trentatreesimi attribuiti a ciascuno dei tre parametri che determinano la piacevolezza di qualsiasi vino (consistenza, equilibrio, integrità). Di seguito vengono forniti per ogni vino altri tre indici qualitativi: l'Indice Valor-Prezzo (VP), l'Indice Quali-Quantitativo (QQ), l'Indice di Acquistabilità (ACQ) (vedi spiegazione tecnica alle prossime pagine).

Seguono quindi le voci identificate dalle seguenti icone:

- Tipo di vino: bianco ☐, rosso ●, rosato 🌀, dolce 🍷, spumante 🍾
- Prezzo indicativo al dettaglio: ☹
- Numero di bottiglie prodotte del vino degustato: 🍷
- Uve compositive: 🍷
- Specifica dell'abbinamento vino-cibo ideale: 🍷
- Data di degustazione: 📅

### VINI DEGUSTATI

Per tutti i vini non degustati durante l'ultimo anno, ma degustati comunque di recente (nel corso del 2006), viene pubblicato un profilo con l'Indice di Piacevolezza, i tre parametri (Consistenza - Equilibrio - Integrità) riportati tra parentesi, il tipo di vino ed il prezzo. Questi vini non rientrano però nel calcolo delle medie, nelle statistiche e nelle graduatorie finali. Esempio:

### COMMENTO CONCLUSIVO

Considerazioni riepilogative che commentano il pregio organolettico complessivo dei vini dell'azienda degustati nel periodo (per i vini degustati l'anno precedente non appare commento).

### PREZZO

Riporta la cifra richiesta dal produttore franco cantina IVA compresa. Il costo al dettaglio del vino dipende dalla percentuale di ricarico, estremamente variabile, praticata dal rivenditore.

A: fino a 5 euro	D: da 15 a 20 euro
B: da 5 a 10 euro	E: da 20 a 50 euro
C: da 10 a 15 euro	F: oltre 50 euro

## INDICI MEDI

### Piacevolezza 2008:

piacevolezza media dei vini dell'azienda degustati quest'anno. Consistenza, equilibrio, integrità medi: valore medio in trentatreesimi di ciascuno dei 3 parametri determinanti la piacevolezza dei vini dell'azienda degustati quest'anno. Sommando la consistenza, l'equilibrio e l'integrità media si ottiene il totale centesimale della piacevolezza media. Viene inoltre riportato l'Indice Quali-Quantitativo Totale (QQT) che esprime la relazione tra la piacevolezza media e il numero totale di bottiglie realizzate dal produttore.

### Piacevolezza 2007:

piacevolezza media dei vini dell'azienda degustati l'anno precedente. Consistenza, equilibrio, integrità medi: valore medio in trentatreesimi di ciascuno dei 3 parametri determinanti la piacevolezza dei vini dell'azienda degustati l'anno precedente. Viene inoltre riportato l'Indice Quali-Quantitativo Totale (QQT) che esprime la relazione tra la piacevolezza media e il numero totale di bottiglie realizzate dal produttore.

La tabella grafica sottostante, riprodotta per ogni azienda a conclusione del rapporto organolettico, esprime il segno e la misura della variazione ( $\Delta$ ) della piacevolezza complessiva, della consistenza, dell'equilibrio e dell'integrità media dei vini del produttore rispetto ai valori dell'anno precedente. Viene inoltre segnalata la variazione dell'Indice Quali-Quantitativo Totale del produttore (QQT).

## L'INDICE VP: VALOR-PREZZO

La qualità del vino - determinante il suo valore - è la piacevolezza del suo sapore. Riportato per ogni vino, l'Indice Valor-Prezzo (simbolo VP) esprime la relazione tra l'Indice di Piacevolezza (IP) e il Prezzo di Vendita riferito ad una bottiglia da lt 0,75 (PV). È una grandezza scalare, di tipo intensivo. L'Indice VP cresce al crescere dell'Indice di Piacevolezza, e decresce al crescere del Prezzo di Vendita relativo ad una bottiglia da lt 0,75.

Un vino che ha Indice di Piacevolezza sufficiente (IP= 60) ha un indice VP sufficiente (VP= 6) se è venduto ad un prezzo non superiore a 5,16 euro. Un vino che ha Indice di Piacevolezza da vino-frutto (IP= 84) ha un indice VP sufficiente (VP= 6) se è venduto ad un prezzo non superiore a 38,73 euro.

## L'INDICE QQ: QUALI-QUANTITATIVO

L'Indice Quali-Quantitativo riportato per ogni singolo vino (simbolo QQ) esprime la relazione tra l'Indice di Piacevolezza (IP) ed il numero di Bottiglie in cui il vino è prodotto (nB). Un vero e proprio Indice di reperibilità e/o di diffusione di ogni vino; un'indicazione preziosa sulla piacevolezza quantitativa o piacevolezza specifica. Una misura della capacità di ogni produttore di sviluppare un'alta qualità organolettica su un alto numero di bottiglie. Indice riguardo al quale il vino italiano può e deve migliorare. È una grandezza scalare, di tipo intensivo. L'Indice QQ cresce sia al crescere dell'indice di piacevolezza, sia al crescere del numero di bottiglie prodotte.

Un vino che ha Indice di Piacevolezza sufficiente (IP= 60) ha un Indice QQ sufficiente (QQ= 6) se è prodotto in almeno 60.000 bottiglie. Un vino che ha Indice di Piacevolezza da vino-frutto (IP= 84) ha un Indice QQ sufficiente (QQ= 6) se è prodotto in almeno 3.000 bottiglie.

### **L'INDICE ACQ: ACQUISTABILITÀ**

L'Indice di Acquistabilità (simbolo ACQ) esprime la relazione tra l'Indice di Piacevolezza (IP), il Prezzo di Vendita riferito ad una bottiglia da lt 0,75 (PV), ed il numero di Bottiglie in cui il vino è prodotto (nB). Un indice di acquistabilità complessivo, associato come è alla qualità pura (IP), alla convenienza (VP), alla reperibilità e/o di diffusione di ogni vino (QQ). Un'indicazione preziosa sulla possibilità di effettuare un acquisto valevole di un vino. È una grandezza scalare, di tipo intensivo.

L'Indice ACQ cresce al crescere dell'Indice di Piacevolezza, decresce al crescere del Prezzo di Vendita relativo ad una bottiglia da lt 0,75, e cresce al crescere del numero di bottiglie prodotte. Un vino che ha Indice di Piacevolezza sufficiente (IP= 60) ha un indice ACQ sufficiente (AQ= 6) se è venduto ad un prezzo non superiore a 5,16 euro, e se è prodotto in almeno 60.000 bottiglie. Un vino che ha Indice di Piacevolezza da vino-frutto (IP= 84), ha un indice ACQ sufficiente (AQ= 6) se è venduto ad un prezzo non superiore a 38,73 euro e se è prodotto in almeno 3.000 bottiglie.

### **L'INDICE QQT: QUALI-QUANTITATIVO TOTALE**

Per ogni singolo produttore, l'Indice Quali-Quantitativo Totale (simbolo QQT) esprime la relazione tra l'Indice di Piacevolezza Medio del produttore (IPM) ed il numero di Bottiglie Totali realizzate dal produttore (nBT). Un vero e proprio Indice di capacità produttiva di quantità oltre che di qualità; un'indicazione preziosa sulla piacevolezza quantitativa totale o piacevolezza specifica totale. È una grandezza scalare, di tipo intensivo. L'indice QQT cresce sia al crescere dell'Indice di Piacevolezza Medio del produttore, sia al crescere del numero Totale di Bottiglie prodotte.

Per il numero di Bottiglie Totali (nBT) si intende la somma algebrica delle bottiglie prodotte dei soli vini definitivi degustati.

Un produttore che ha Indice di Piacevolezza Medio sufficiente (IPM= 60) ha un indice QQT sufficiente (QQT= 6) se produce almeno 1.000.000 di bottiglie.

Un produttore che ha Indice di Piacevolezza Medio da vino-frutto (IPM= 84) ha un indice QQT sufficiente (QQT= 6) se produce almeno 50.000 bottiglie.