VINIBUONI D'ITALIA

2020

A cura di Mario Busso e Alessandro Scorsone

Touring Club Italiano

VINIBUONI D'ITALIA 2020

Il mondo del vino italiano è in perenne studio, espansione, fermento. Ogni anno, e sono già molti, questa guida ne segue l'evoluzione avvalendosi della passione e della competenza di una squadra di esperti che degustano, valutano, selezionano i vini prodotti da vitigni autoctoni in tutte le regioni. Si tratta di un patrimonio straordinario per varietà e interesse.

Se è infatti vero che ogni vino è espressione di un territorio, è anche vero che in nessun caso il legame tra natura, paesaggio, cultura è tanto specifico e forte come nel caso dei vitigni 'che crescono sulla loro stessa terra' – i vitigni autoctoni appunto, secondo l'etimologia greca del nome –, coltivati da secoli nei suoli che li hanno visti nascere. Sono vitigni e vini prestigiosi, dal Nebbiolo al Picolit, dal Montepulciano al Nero d'Avola, o poco conosciuti, diffusissimi o rari, talora riscoperti e salvati dalla scomparsa come silenziosi tesori: tutti hanno da raccontare una storia che si intreccia con quella di chi li produce, dei vignaioli, delle cantine che oggi si aprono spesso alle visite e talora all'ospitalità agrituristica.

La valenza del vino, si sa, va ben oltre la tavola dove pure si consumano i riti e i piaceri del gusto. Non si tratta solo della crescente importanza economica di un settore dell'agroalimentare per cui l'Italia vanta, da tempo, vari primati di quantità e qualità nel mondo. Per l'intreccio, ogni volta unico, di sapori e saperi, dati ambientali e scienza enologica, tradizione e innovazione implicati nella sua produzione, il vino è anche una sorta di crocevia culturale, una cartina di tornasole del paesaggio naturale e umano da cui nasce. E sempre più stretto è il suo rapporto con l'esperienza turistica nella sua declinazione responsabile, consapevole e slow: come spinta al viaggio, possibile tematismo, strumento di conoscenza delle ricchezze e bellezze del nostro Paese. Tutti motivi assolutamente coerenti con la funzione e la missione del Touring Club Italiano.

FRANCO ISEPPI
Presidente del Touring Club Italiano

AUTOCTONI PER COMPETERE

Il vino italiano vale undici miliardi di euro e i produttori sono oltre quarantacinquemila. Il vino rappresenta dunque una grande risorsa per l'Italia, che conferma la sua leadership quanto a produzione in termini quantitativi, ma anche una fortissima vocazione all'export. Le previsioni di Industry Book 2019 di Unicredit vedono il settore vitivinicolo proseguire un interessante trend di crescita nei prossimi cinque anni, con l'Italia che si afferma in un mercato sempre più competitivo. Uno dei fattori determinanti, riteniamo noi, che ha permesso all'Italia di rafforzare il suo posizionamento nell'export è rappresentato dalla proposta diversificata dei vini, che attualmente le consente di detenere una quota di mercato di circa il 20% a livello internazionale.

Infatti il nostro patrimonio ampelografico, rappresentato da oltre 360 vitigni autoctoni utilizzati in vinificazione, genera una produzione vitivinicola eclettica capace di accondiscendere tutte le fasce di mercato e di gusto, pertanto è un'opportunità da sfruttare con progetti di comunicazione mirati. I vitigni autoctoni offrono profumi e sapori individuali e inconfondibili, e generano una varietà di tipologie di vino, regione per regione, che supera quella di Spagna, Francia e Grecia messe insieme. Le molteplicità di profumi e di sapori sono capaci di piegarsi ai vari abbinamenti che le cucine del mondo propongono: da quelle agrodolci a quelle piccanti.

Non va poi sottovalutato il fatto che i vini da vitigni autoctoni sono ambasciatori del territorio in cui nascono, quindi portano con sé la forza evocatrice del brand Italia. Il nostro Paese è una tra le prime destinazioni del turismo internazionale e ogni grande o piccola Doc e Docg conduce al ricordo e all'immagine di una destinazione precisa. I vini da vitigno autoctono sono diventati le porte di accesso immediato a un territorio e creano un contatto imprescindibile con la cultura e la tradizione di un luogo.

Se questo è il potenziale, le strategie di comunicazione ai fini della competizione sui mercati dovranno vedere più attive le istituzioni politiche affinché siano parte integrante della promozione e della preservazione di valori che, unitamente al presidio del territorio, vedano anche prioritari quelli della sostenibilità in vigna e in cantina.

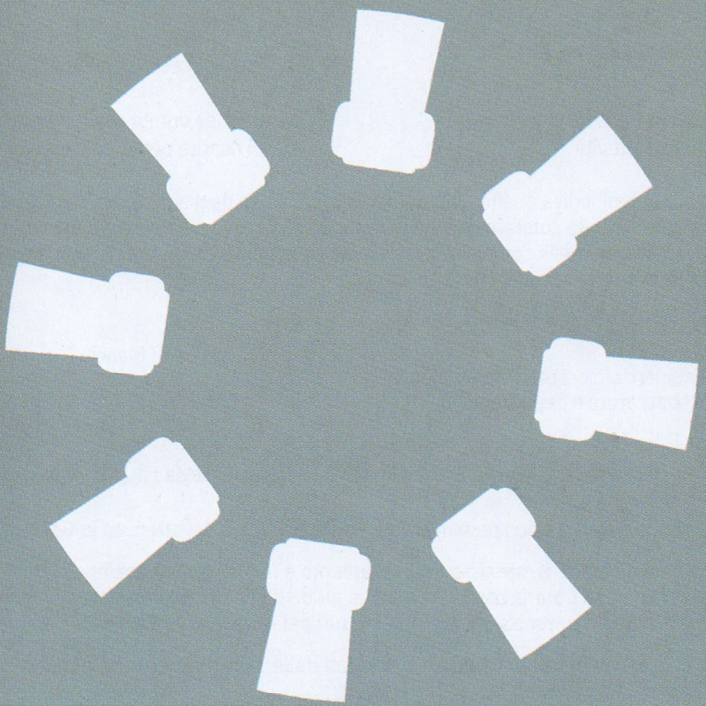
MARIO BUSSO
ALESSANDRO SCORSONE
Curatori nazionali di Vinibuoni d'Italia

PERLAGE ITALIA 2020

Guida agli spumanti italiani ottenuti con Metodo Classico

9ª edizione

a cura di Alessandro Scorsone
con la collaborazione di Paola Gambini



COME LEGGERE PERLAGE ITALIA

La sezione è suddivisa in 5 capitoli. Quello di apertura è dedicato alla situazione generale della produzione della Penisola; i tre successivi riguardano le maggiori aree produttive italiane, che differenziano la loro proposta non solo in funzione delle biodiversità territoriali, ma anche e soprattutto in funzione degli specifici disciplinari di produzione. Il primo di questi capitoli è dedicato al Franciacorta che detiene il primato, come vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico), di avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi sulle etichette non si legge più spumante, ma solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. Seguono le altre importanti aree di produzione: il Trento Doc e l'Oltrepò Pavese Docg. Il Lessini Durello Doc infine, altro importante territorio la cui produzione in termini quantitativi è limitata, è ben evidenziato con i vini dei produttori che la guida ha ritenuto migliori in fase di degustazione. Segue un focus dedicato al Prosecco Doc, vino che continua a vivere una grande stagione non solo per l'aumento dei volumi prodotti ma per l'innalzamento della qualità. Nella griglia di valutazione, poiché a volte i nomi sono molto lunghi, sono stati omessi alcuni termini, che caratterizzano peraltro la sezione, adattando le denominazioni ufficiali.

Icone dell'azienda

A fianco del nome del produttore possono comparire alcune icone che indicano:

- possibilità di visita in azienda su appuntamento
- ospitalità agrituristica
- possibilità di acquisto vino in azienda
- azienda che ha oltre 100 anni di attività
- azienda biologica
- azienda biodinamica
- impegno ecosostenibile
- azienda dotata di strumenti di ricarica per veicoli elettrici

La voce vitigni indica quelli utilizzati per la produzione degli spumanti. Ogni vitigno è caratterizzato da un tassello colorato che viene ripreso nella scheda. La percentuale delle varie tipologie di uve utilizzate nella composizione del vino base per la spumantizzazione è schematizzata dalla lunghezza dei vari tasselli.

Icone del vino

12 Il numero circoscritto indica l'anno di sboccatura o degourgement.

- spumanti bianchi
- spumanti rosati
- spumanti rossi

★★★★ Le stelle indicano la valutazione del vino e sono espresse da 1 a 4.

Il simbolo indica uno spumante che, arrivato a finale, ha ottenuto la Golden Star.

La Corona indica il massimo apprezzamento e la più alta valutazione di uno spumante. La Corona costituisce per la guida il più alto riconoscimento attribuito dai membri delle commissioni regionali riuniti per le valutazioni a livello nazionale.

La Corona del pubblico indica i vini votati dalle commissioni parallele di Oggi le Corone le decido io.

I prezzi, con oscillazioni plausibili tra i vari esercizi, sono quelli che il consumatore paga in enoteca o, più in generale, in distribuzione.

D'ARAPRÌ SPUMANTE CLASSICO

Via Zannotti, 30
71016 San Severo (FG)
Tel. 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it

D'Amico, Rapini e Priore, che con i loro cognomi formano l'acronimo 'd'Araprì', hanno portato al successo quest'azienda che dedica la sua esclusiva passione al Metodo Classico. Jazzisti con una grande passione per lo spumante, nel 1979 avviano la produzione di bollicine concentrando la loro attenzione sui vitigni autoctoni locali e in particolare sul Bombino Bianco. Proprio questo vitigno è protagonista nel Riserva Nobile Brut che ottiene la Golden Star, riccamente contraddistinto da complessità e forte intensità olfattiva. L'eleganza caratterizza il sorso sorretto da perlage cremoso e avvolgente su percorso decisamente verticale. Spiccano le note di freschezza e insistono sul finale i sentori di frutta esotica percepiti all'olfatto.

★	Daunia Igt Bombino Bianco Spumante Brut Riserva Nobile 2015	★★★★	19	€ 24-26
	Daunia Igt Rosato Spumante Brut Sansevieria 2015	★★★★	19	€ 42-45
	D'Araprì Pas Dosé	★★	18	€ 18-20

Bottiglie: 106.000 Vitigni: Bombino Bianco - Nero di Troia - Pinot Nero

VINIBUONI D'ITALIA

Touring Club Italiano

EDIZIONE 2020

D'ARAPRÌ SPUMANTE CLASSICO

DAUNIA IGT BOMBINO BIANCO SPUMANTE BRUT RISERVA NOBILE 2015 ★★★★ ★

DAUNIA IGT ROSATO SPUMANTE BRUT SANSEVIERIA 2015 ★★★★

D'ARAPRÌ PAS DOSÉ ★★

azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata agli **SPUMANTI METODO CLASSICO**