

FEDERICO GRAZIANI
MARCO POZZALI

**GRANDI
VINI
DI PICCOLE
CANTINE**

105

107

FOTOGRAFIE DI FRANCESCO ORINI

OLTRE 400 ETICHETTE
DI QUALITÀ ALLA PORTATA
DI TUTTI: UN VIAGGIO
TRA LE TERRE, GLI UOMINI,
I PIACERI DEL VINO

122

GRIBAUDO

Una guida aggiornata e indipendente per scoprire il panorama attuale delle piccole produzioni italiane di qualità: più di 400 schede dedicate ad altrettanti vini, suddivise per regione e corredate da complete informazioni sulle migliori annate, sui contatti delle cantine, sulla fascia di prezzo. A ciascun vino è dedicata una presentazione che, oltre a fornire indicazioni per apprezzarne le peculiarità e consigli per l'abbinamento, si sofferma su storie, idee, persone e territori che rendono ogni bottiglia unica e irripetibile. Un diario di viaggio attraverso l'Italia alla ricerca delle eccellenze nascoste, dei produttori che coraggiosamente tentano nuove strade, della cultura del vino più vera e profonda.



Guida alla lettura

Legenda



vino rosso o rosato



vino passito



vino bianco

Tutti i vini degustati per compilare questa guida sono stati acquistati dagli autori, in modo da garantire l'indipendenza delle scelte e dei giudizi. Le schede sono suddivise per regione, in un percorso che va da nord a sud; nella sezione dedicata a ciascuna regione le aziende sono in ordine alfabetico (gli articoli, qualora rientrino nella denominazione, non sono considerati ai fini dell'ordine alfabetico; nel caso di nomi propri di persona comprensivi di nome e cognome si tiene conto del cognome; non sono considerati i termini come "azienda agricola", "società agricola", "cantina", "vini" ecc.).

Nelle oltre 400 schede della guida sono riportati l'indirizzo completo della cantina, i vitigni o gli assemblaggi con le relative percentuali, la fascia di prezzo, le migliori annate, gli altri vini degni di nota della stessa azienda e la quantità di bottiglie prodotte, sia considerando solo il vino presentato ("bottiglie prodotte") sia considerando l'intera produzione della cantina ("bottiglie totali prodotte"). In alcuni casi non viene fornita la percentuale degli assemblaggi dei vitigni: significa che essa può variare a seconda dell'annata e delle scelte del produttore. Sono considerate piccole cantine le aziende con una produzione annua complessiva inferiore alle 120.000 bottiglie. In ogni scheda è presente un QR code che rimanda al sito internet della cantina produttrice. All'inizio del libro una sezione è dedicata ai "grandi classici", 20 vini che hanno segnato la storia dell'enologia.



d'Araprì

Riserva Nobile

Vitigno

Bombino Bianco 100%

Migliori annate

2006, 2004, 2002

Bottiglie prodotte

12.000

Bottiglie totali prodotte

80.000

Il vino costa circa

20 euro

Furono i tre amici Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore – le cui lettere iniziali del cognome sono state fuse in d'Araprì – che, con un'immensa passione per il vino, decisero di produrre spumanti a San Severo in provincia di Foggia, nel cuore della Daunia, quasi fosse una scommessa. Sin dalla sua nascita, la d'Araprì ha avuto le idee ben chiare, proponendo al consumatore una linea di prodotti dagli standard molto elevati. Tutte le fasi della lavorazione vengono seguite personalmente dai fondatori della cantina. L'artigianalità con conoscenza garantisce l'alto livello dei prodotti e consente l'uso esclusivo della rifermentazione in bottiglia.

La Riserva Nobile è l'unico spumante in purezza da Bombino Bianco, ed esprime al meglio il carattere di questo vitigno. Dopo la vendemmia e la selezione del solo mosto fiore, il vino viene messo a riposare per 48 mesi, fase in cui evolvono e si complessano tutte le sostanze aromatiche. Il vino presenta quindi un fine perlage, mantiene profumo di crosta di pane e pasticceria in simbiosi con le note ormai floreali del vitigno. Il palato è secco e pulito, di persistenza invidiabile.

Da assaggiare con tempura di verdure.



d'Araprì

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

Altri vini degustati che consigliamo

Brut, Pas Dosé, Brut Rosé,
La Dama Forestiera,
Gran Cuvée XXI secolo



Leggere il vino

Scrivere di vino, raccontare dopo avere degustato (meglio sarebbe dire gustato), è un'operazione impegnativa, complessa e rischiosa. Il vino è, per sua natura, un prodotto che sfugge a qualsiasi definizione pragmatica; tanti, troppi sono gli elementi, le componenti fisico-chimiche, gli aspetti sensoriali costituenti e l'esito soggettivo dei degustatori, che concorrono al giudizio di un vino.

Esistono metodi valutativi che ci hanno formato, a cui spesso, per forza di cose, facciamo riferimento: le schede analitico-descrittive e, in particolare, le schede a punteggio per la degustazione nei concorsi dell'Associazione Italiana Sommelier; di poco si discostano anche quelle dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, quelle dell'Associazione Enotecnici ed Enologi Italiani, dell'Unione Internazionale degli Enologi e della Commissione di Degustazione Ministeriale. Si tratta sempre e comunque di metodi che hanno un rigido impianto analitico, con punteggio numerico, e che spesso vengono sviluppati in commissioni d'assaggio, su scale di valore precostituite.

Il nostro fine non è questo, e l'ambito in cui ci muoviamo non è quello dei concorsi; l'obiettivo che ci proponiamo è di raccontare il vino, di apprezzarne

le peculiarità, di giudicarne il grado di piacevolezza, di abbinabilità, di bevibilità. Importanti guide di settore, che noi tutti conosciamo e sfogliamo, attribuiscono punteggi, bicchieri, stelle e quant'altro, valutando ogni prodotto con il medesimo sistema, con il medesimo approccio: un'unica chiave di lettura per un mondo frammentato, diversissimo, con aspetti molto lontani tra loro.

Noi riteniamo che questa visione abbia il fiato corto e in questo libro ci siamo proposti di adottare un nostro personale metodo di valutazione, che tenga sempre e solamente presenti alcuni imprescindibili valori che sono alla base del vino, dei vini. È nostro scopo uscire dagli sterili confini della valutazione sensoriale, rappresentati da punteggi e giudizi asettici, per approfondire altri temi, parlando di ciò che realmente sta dentro ogni bottiglia, raccontando così le tante, profonde storie degli uomini e delle terre, la nostra storia agricola ed enologica, andando incontro al fascino dell'inatteso, dell'imprevisto, della suggestione e dell'emozione.

Per parlare e scrivere di vino è d'obbligo fare i conti con molteplici aspetti: culturali, commerciali, economici.

Il mercato è oggi polverizzato, aperto ad ampie soluzioni e infinite possibilità. Per pubblicare un libro sul vino si può

scendere a compromessi, parlando bene solo delle cantine che sponsorizzano l'editore o gli autori, in questo caso noi, con molte forme, inviando diversi cartoni di bottiglie e spesso pagando anche forme di pubblicità mascherata. L'altra strada è quella di acquistare le bottiglie presso diverse enoteche e quindi non essere condizionati, sentirsi liberi di scrivere quello che si pensa, magari proprio nell'interesse stesso dei lettori. Noi abbiamo scelto questa strada: vi troverete di fronte a un "racconto" accurato, il nostro, di tantissimi viaggi e degustazioni, a un'esperienza vissuta e condivisa, che racconta con semplicità e chiarezza la poesia che ogni bottiglia ha racchiuso in sé.

I vini che ci hanno emozionato, quelli che ci hanno fatto discutere, quelli che ci hanno stupito.

Noi riteniamo che i grandi vini siano i più spontanei, i più istintivi, i più veri. Quelli che parlano della propria genesi, del proprio appartenere a una terra, a una storia, a una famiglia. In alcuni casi si tratta di nomi già conosciuti affermati, in altri di realtà piccole ma di grande spessore che, se non lo hanno ancora fatto, faranno sicuramente parlare di sé e rientreranno a pieno diritto tra coloro che il vino lo sanno veramente fare, e con i loro vini sono in grado di emozionarci ancora.

Per un criterio di scelta

Selezionare un numero ristretto di referenze per rappresentare il panorama italiano è difficile e limitativo. Ci siamo proposti di cercare una strada nuova per arrivare alle nostre, alle vostre preferenze, individuando non solo una scelta di bottiglie di vino ma storie, persone, territori che riuscissero a trasmettere un segno, un sorriso, una sensazione. La strada che abbiamo voluto intraprendere e condividere con voi parla di regioni lontane tra loro ma accomunate dalle prerogative vive e tangibili dei vini, legate indissolubilmente a caratteristiche climatiche, alla morfologia del terreno, alla sua pedologia, alla vicinanza al mare, al centro della terra, al cielo. La nostra raccolta, quasi un diario imperfetto, ci guida attraverso l'Italia

tutta, partendo dalle cime della Valle d'Aosta, alle pendici del Monte Bianco, tra le diversità di ogni singola regione, di ogni piccolo comune, fino alla caratterizzazione più piccola, ovvero quella dei vigneti, attraversando confini, colline appenniniche e alpine, strapiombi sul mare, vigneti sabbiosi di laguna, terre vulcaniche e ventose, assolate, fino al clima nordafricano di Pantelleria.

Con la certezza di proporvi una panoramica enologica trasparente e "soggettivamente" onesta ci auguriamo possiate condividere, se non tutte le scelte, quantomeno gli ideali che l'hanno strutturata nelle difficoltà. Questo libro è inoltre traccia fedele di ciò che amiamo e, di conseguenza, di ciò che non amiamo, ossia quei produttori che, con la libertà concessaci, abbiamo voluto che rimanessero esclusi. Noi prediligiamo i vini che rappresentano un'annata, una peculiare condizione climatica e non, come richiederebbe il mercato, un prodotto di ottimo standard che non lascia percepire differenze tra una vendemmia torrida e una molto più piovosa. Noi preferiamo vivere queste differenze nella loro diversità, apprezzando la leggerezza di un millesimo come il 2002, esaltando la forza dell'annata 2000 oppure l'acidità e quindi

il supporto alla longevità del vino dell'annata 1996 in Piemonte. Il 1999, per esempio, è stato un anno molto lungo dal punto di vista fisiologico della vite, fatto che ha conferito equilibrio e complessità ai vini. Basta provare un Brunello di Montalcino, indipendentemente dal produttore: mostra un'eleganza sorprendente per una tipologia solitamente così austera.

È certo che queste informazioni tendono a complicare il panorama che stiamo analizzando, ma forniscono, allo stesso tempo, un mezzo per la loro interpretazione e comprensione a un livello superiore. Vi abbiamo descritto l'unicità dei territori italiani, in cui svariate zone classiche e vitigni dimenticati meritano maggiore considerazione. Pensate al vino della Costiera Amalfitana e all'uva Fenile, al Dolcetto di Ovada, alle sottozone dimenticate dei Nebbioli di Valtellina, ai rossi del Trentino, ai Colli Euganei, ai vitigni Schioppettino e Vitovska, al Carso, alle Cinque Terre, ai Sangiovese della collina toscano-romagnola, al Vino Nobile di Montepulciano (il più nobile tra i Sangiovese), al Conero e ai Castelli di Jesi, all'Abruzzo più interno e tortuoso, all'Umbria e alla Campania dei laghi vulcanici e del Falerno

del Massico, al Nerello Mascalese dell'Etna e di Messina, al Vermentino e alla Sardegna più interna e più vera. Ne abbiamo citati solo alcuni, con la speranza che la vostra come la nostra curiosità ci conduca a riscoprirne altri nel gusto e nelle peculiarità che da sempre connotano le nostre preferenze. La selezione dei vini, dunque, è stata realizzata in profondità valutando molteplici aspetti che sentiamo come nostri: valori personali che condividiamo nella professione ma anche in momenti di disimpegno, quando abbiamo l'occasione per sederci al ristorante, al bar o nelle sempre più rare osterie che cerchiamo e frequentiamo. L'amore per la cucina è stato un secondo, reciproco stimolo alla definizione del volume: per ogni vino recensito troverete, infatti, il suggerimento di un piatto; in molti casi non si tratterà del miglior abbinamento possibile ma di quello più stimolante e, magari, curioso. Un ulteriore viaggio nella cucina di prodotto delle nostre terre; come approdo essenziale la semplicità di un gesto: sedersi attorno a un tavolo, aprire una bottiglia, versare il vino e trovare nella luce del piatto la perfetta sintesi dell'essere uomo, mangiare, bere. Sentire.



Foto: Linda Russo

FEDERICO GRAZIANI

Nato a Ravenna nel 1975, è diventato sommelier professionista a 19 anni e ha vinto il titolo di miglior sommelier d'Italia nel 1998. Dopo esperienze prestigiose (Gualtiero Marchesi, Bruno Loubet, The Halkin Restaurant, Cracco-Peck) è stato capo sommelier presso Il Luogo di Aimo e Nadia per otto anni; dal 2012 ne cura la carta dei vini. Laureato nel 2007 in Viticoltura ed Enologia a Milano, ha scritto con Marco Pozzali *Vini d'autore. Le 111 migliori etichette d'Italia* (Food Editore, 2008). Dal 2009 ha iniziato il corso formativo presso l'Institute of Masters of Wine di Londra. Dallo stesso anno è autore ed editore della rivista "Pietre Colorate", insieme a Francesco Orini e Marco Pozzali. Custodisce una piccola vigna centenaria sull'Etna, da cui ottiene il vino Profumo di Vulcano.



Foto: Francesco Orini

MARCO POZZALI

Nato a Parma nel 1972, è giornalista professionista e sommelier. Per 11 anni nel Gruppo Food, è stato caporedattore e condirettore di riviste a diffusione nazionale di enogastronomia come "Bar Business", "Buon Appetito" e "Mangiarsano". Ha realizzato gli abbinamenti vino-cibo per numerose collane (oltre 150 titoli), sia per la libreria sia in allegato a quotidiani nazionali come "La Repubblica", "La Gazzetta dello Sport", "La Stampa" e molti altri. È Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne e ha scritto a quattro mani, insieme a Federico Graziani, *Vini d'autore. Le 111 migliori etichette d'Italia* (Food Editore, 2008), con prefazione di Gianni Mura. Ha pubblicato un breve romanzo sul vino, *Il profumo degli aghi di pino* (Fedelo's, 2009). È editore e autore della rivista "Pietre Colorate", creata con gli amici Federico Graziani e Francesco Orini. Dal gennaio 2011 scrive per "Spirito diVino".

FRANCESCO ORINI

Nato nel 1977, inizia a fotografare nel 1994. Quando non è in giro per il mondo a "camminare vigneti", vive in Friuli Venezia Giulia. Le sue fotografie sono pubblicate nelle principali riviste e nei libri di settore, ma i soggetti preferiti restano la nostalgia e l'oggettistica d'antan. Insieme a Marco Pozzali e Federico Graziani ha ideato e creato la rivista "Pietre Colorate".