



**I VINI
D'ITALIA 2013**

Le Guide de l'Espresso

D'Araprì

Via Zannotti 30 - 71016 San Severo (Foggia)

tel. 0882.227643 fax 0882.227643

e-mail: info@darapri.it

A trent'anni dai primi imbottigliamenti, la gamma della D'Araprì consolida una delle proposte più originali del nostro Sud, con gli spumanti metodo classico unici protagonisti del catalogo. Cuvée elaborate con buona consapevolezza stilistica e ottima sensibilità tipologica, in cui le varietà locali (bombino bianco e bombino nero) trovano una felice fusione con vitigni di diversa origine (montepulciano e pinot nero).

GRAN CUVÉE XXI SECOLO METODO CL. 2007

 **16/20** bombino bianco, pinot nero
bt 7000 €25/29

calibrata evoluzione olfattiva, sottobosco, miele, zagara, prugna e lieve "soffio" iodato; in bocca buona trama di sapori, ritmo e fine brio salino a sostenere una persistenza dal tono nocciolato

PAS DOSÉ METODO CLASSICO

 **15.5/20** bombino, pinot nero, montepulciano
bt 15000 €17/19

BRUT METODO CLASSICO

 **15/20** bombino bianco, pinot nero
bt 30000 €17/19

BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

 **14.5/20** montepulciano, pinot nero
bt 15000 €18/21

Ordine alfabetico delle aziende

Come districarsi nel ginepraio di «cantine», «castelli», «fattorie», e quant'altro precede la parola chiave che identifica una casa vinicola? Ogni sistema di ordinamento ha i suoi pregi e i suoi difetti. Preso atto di questa banale verità, abbiamo optato per una soluzione forse poco rigorosa, che ha però il vantaggio di essere elastica: abbiamo indicato il nome che riteniamo il più conosciuto. Ad esempio, troverete «Fonterutoli» e non «Castello di Fonterutoli», perché la prima forma è più diffusa. Sotto la testata di queste cantine abbiamo comunque trascritto la relativa ragione sociale. Anche questa è una soluzione di compromesso, e non vi garantiamo di poter sfuggire a qualche momento di sofferenza cercando il produttore che vi interessa.

Le stelle - da ★ a ★★★

Alle migliori aziende viene attribuita una valutazione in stelle, da una a tre. I produttori «stellati» devono avere almeno uno di questi pregi particolari:

- alto livello qualitativo
- rappresentatività nel territorio o nella denominazione di riferimento
- presenza di uno stile definito, riconoscibile e stabile nel tempo

La graduatoria non rappresenta, ovviamente, una gerarchia immutabile, ed è soggetta a continue verifiche e a eventuali variazioni.

La stella bianca ☆ segnala un'azienda che si è particolarmente distinta con le ultime annate proposte, e/o che è apparsa in netta crescita qualitativa. Attenzione: non si tratta di una nuova categoria, ma solo di un segnale di attenzione. In altre parole, una casa vinicola potrà passare da una stella bianca a una rossa, ma non viceversa essere «retrocessa» da una stella rossa a una bianca.

I commenti alle aziende

Tutte le aziende stellate sono presentate con un testo descrittivo. Per quanto riguarda le aziende non stellate, ne troverete alcune con un commento specifico, altre senza. La scelta è stata puramente redazionale: abbiamo preferito dare informazioni su un numero maggiore di vini e produttori, rinunciando a testi che potevano risultare scontati e ripetitivi. Ciò non ha escluso una ripetitività nei casi in cui abbiamo ritenuto opportuno fornire informazioni magari ovvie per i conoscitori, ma utili per aiutare a orientarsi chi si avvicina al mondo del vino italiano per la prima volta. È giusto ricordare, comunque, che tutte le aziende selezionate per la Guida - stellate e non - costituiscono l'avanguardia qualitativa della produzione nazionale.

- 😊 Indica, in relazione agli assaggi effettuati, l'aspetto (il punto di forza, la buona notizia...) che ci ha convinto o sorpreso in positivo e che abbiamo ritenuto meritasse una sottolineatura
- 😞 😞 Indicano, in relazione agli assaggi effettuati, l'aspetto (il punto debole, il passo falso...) che ci ha deluso o non pienamente convinto e che abbiamo ritenuto meritasse una sottolineatura

I vini

Forma e colore della bottiglia - o delle bottiglie - dopo il nome di ogni vino ne indicano la categoria di appartenenza, secondo il seguente schema:

- | | |
|---|---|
|  vino rosso |  vino rosato spumante |
|  vino bianco |  vino bianco dolce |
|  vino rosato | e/o liquoroso |
|  vino bianco spumante |  vino rosso dolce e/o liquoroso |

Il punteggio

Come è nella tradizione dell'Espresso la scala del punteggio è ventesimale: è il dato che trovate in grassetto sotto al nome di ogni vino. Consapevoli della difficoltà a leggere e interpretare le valutazioni solo numeriche abbiamo ritenuto opportuno utilizzare una simbologia esplicativa, da una a cinque bottiglie. Questa la chiave di lettura:

da 18 a 20

I vini dell'eccellenza. I punteggi superiori a 18/20 segnalano vini di qualità davvero rara ed eccezionale; quello di 20/20 non indica un vino di perfezione assoluta, che non esiste, ma semplicemente la valutazione data ai vini che più di altri ci hanno emozionato.

da 16.5 a 17.5

A partire da 16.5/20 i vini sono giudicati di alto livello.

da 15.5 a 16

A partire da 15.5/20 un vino è giudicato ottimo. Per le tipologie cosiddette minori è un risultato notevole.

da 14.5 a 15

A partire da 14.5/20 un vino è giudicato senz'altro buono. Una valutazione soddisfacente e onorevole per quasi tutte le tipologie, ma piuttosto deludente per i vini più ambiziosi e costosi, quali ad esempio il Barolo o il Brunello di Montalcino.

da 13.5 a 14

A partire da 13.5/20 un vino è giudicato apprezzabile. Sono di solito vini corretti, di impostazione semplice. Per le tipologie più importanti è un voto decisamente deludente.

Informazioni sui singoli vini

I dati che riportiamo sono forniti in massima parte dai produttori medesimi.

Vitigni principali

Per i vini non a denominazione di origine abbiamo indicato i vitigni di base. I vitigni presenti in misura prevalente sono seguiti da un punto e virgola; la dizione «altri» segnala che uve di altre varietà sono impiegate in percentuali basse, oppure che le varietà stesse non sono state specificate dal produttore. Per convenzione della Guida, le uve sono indicate sempre in minuscolo.

Numero di bottiglie prodotte

L'abbreviazione «bt» indica il numero di bottiglie prodotte in media ogni anno.

Prezzi

Viene indicato il prezzo minimo e massimo di vendita del vino al dettaglio.

Le cifre riportate in colore rosso (ad esempio € 6/7) segnalano i vini che offrono un'ottima qualità complessiva in relazione al prezzo finale sullo scaffale. Il criterio scelto poggia su un semplice rapporto matematico tra il punteggio assegnato in degustazione e il costo finale del vino.

Attenzione però, i vini dal prezzo messo in evidenza in rosso non sono sempre e comunque vini economici: ad esempio, un grande rosso può costare 50 euro e costituire comunque un ottimo affare.

INTRODUZIONE

Forse mai come oggi il mondo del vino è stato diviso in due parti contrapposte: da un lato un numero crescente di produttori, piccoli e piccolissimi, che hanno deciso di abbandonare o ridurre fortemente le tecniche agronomiche e soprattutto enologiche più interventiste; dall'altro aziende grandi e grandissime che - forti di quote di mercato consistenti - resistono e utilizzano senza complessi tutta l'infinita varietà di strumenti che la tecnologia moderna mette a disposizione del cantiniere.

Certo, le due fazioni si fronteggiano da anni, non è una novità. È invece una novità la durezza, ideologica e pratica, dello scontro in atto. La tanto nominata crisi ha esacerbato il confronto. Un sereno dialogo democratico è una chimera, in un contesto dove parlano, anzi urlano, gli estremismi: chi vuole produrre in maniera non invasiva, senza sostanze di sintesi, si sente (ed è percepito da molti bevitori) come una sorta di Davide che lotta contro un Golia avvelenatore, avido di denaro, senza scrupoli. Chi vuole produrre tenendosi le mani libere di usare ogni strumento tecnico, si sente (ed è percepito da molti bevitori) un baluardo di razionalità e di modernità assalito da orde di talebani oscurantisti che vogliono tornare al medioevo enologico.

Come ogni anno in questa introduzione al lavoro della Guida ripetiamo, monotonomamente e insistentemente, il nostro ritornello: per noi è saggio e opportuno valutare caso per caso. Una verità elementare è sotto gli occhi di tutti: il vino in natura non si fa da solo. È l'uomo che fa il vino. Una manipolazione c'è sempre, per definizione. Si tratta di valutare fino a quale grado una manipolazione rimane nei confini del buono, del giusto e dell'autentico.

Nell'ambito pratico di una guida dei vini la valutazione è senza dubbio legata alla conoscenza dei luoghi e delle persone, ma poi, su un piano decisivo, è eminentemente sensoriale. Un vino nato su una terra intatta, da viti centenarie di una varietà locale, vinificato senza solfiti, imbottigliato senza aggiunte di sostanze chimiche di sorta, può benissimo essere un vino scadente, per quanto autentico. Un vino prodotto da uve cabernet con tecniche moderne, lieviti selezionati, affinato in barrique, può essere benissimo un vino di grande naturalezza espressiva.

Attenzione però. Questo non significa tirarsi fuori della contesa lavandosene pilatescamente le mani. Il punto centrale è questo: tra il rispettare senza pregiudizi ogni singolo vino e il non prendere partito c'è un differenza sottile ma decisiva. Noi in partenza rispettiamo tutti i vini e tutti i produttori. Lo impone l'esigenza di equidistanza peculiare di uno strumento interpretativamente complesso come una guida. Non ci interessa suddividere le aziende in convenzionali o biologiche o biodinamiche o simili. Ma la nostra prospettiva è chiara. Al netto di ogni deriva estremista, la fazione che lotta per il rispetto per la natura, per la forte riduzione di interventi fisici e chimici, per l'esaltazione del carattere autentico del territorio, ha il nostro massimo rispetto e il nostro appoggio critico. Al contrario, la parte più spregiudicata della fazione avversa, che abusa della permissività di una legge italiana - ed europea - troppo lassista, per aggiungere nel vino decine di sostanze lecite ma artificiali, e/o manipolarlo con mille procedimenti meccanici, ha la nostra condanna critica. Una condanna, lo ripetiamo, non preventiva. Non c'è bisogno di stroncare aprioristicamente i vini prodotti con troppa tecnica: si stroncano da soli, in degustazione coperta. E infatti non ne troverete nella pagina della nostra Guida, che segnala soltanto vini - almeno a nostro giudizio - onesti e ben fatti. Simmetricamente, non c'è bisogno di esaltare preventivamente i vini più veri e genuini: si esaltano da soli, in degustazione coperta.

Le ultime tornate di degustazioni e di visite presso le aziende restituisce un'immagine in parte prevedibile, in parte nuova dei rapporti di forza tra le varie aree produttive. Se infatti il Piemonte e la Toscana continuano a essere i punti di riferimento dell'enologia di alta qualità, è anche vero che non sembrano esercitare più il ruolo dominante del passato. Si può anzi affermare che ormai esistono valenti interpreti diffusi un po' in tutte le aree e anche in tipologie ritenute, fino a pochi anni fa, minori: dai Grignolino ai Rossese, dai Cirò ai Cesanese, dai Lambrusco ai Santa Maddalena. Mentre si rafforza la sensazione che l'Alto Adige sia la regione più uniformemente convincente sul piano della qualità media dei vini, è dai profondi e intensissimi bianchi campani che arrivano i risultati più squillanti, stando al nostro ruolino degli assaggi. Restando sul fronte dei bianchi va segnalata l'ottima riuscita dei friulani, dei Verdicchio, dei Soave, della Vernaccia di San Gimignano. Franciacorta e Trento mantengono alto il profilo dei nostri spumanti, la Valtellina si conferma area di straordinaria vocazione a produrre rossi unici e - con caratteristiche ovviamente del tutto diverse - si fanno apprezzare i possenti rossi pugliesi. Il Barolo detiene ancora lo scettro tra le varie denominazioni, ma è tallonato da vicino dal Brunello di Montalcino, mai così in stato di grazia, e anche il Barbaresco recita un ruolo di rilievo. Ci pare un anno molto positivo anche per le Barbera. Insomma: nel complesso tutte le tipologie di maggiore fama hanno mantenuto fede alle attese. Infine, la multicolore categoria dei vini dolci e passiti ha offerto, una volta di più, una serie inebriante di bottiglie spettacolari.

Puglia

La via pugliese alla produzione enologica di qualità si fa di anno in anno più interessante per il bevitore appassionato, che può contare su un'offerta variegata e affidabile, dove spaziare dal vino di larga diffusione alla selezione di nicchia: dalla raffinatezza del Nero di Troia a nord della regione, tra San Severo e Castel del Monte, alla complessa personalità dei Negroamaro salentini, passando attraverso la potenza e la succosità dei migliori Primitivo. La cultura enologica è infatti significativamente cresciuta negli ultimi due decenni. Fermo restando che la regione continua a sfornare una considerevole massa di vino di livello corrente, si è infatti passati con più consapevolezza dalla brutale strategia delle grandi quantità a un progetto più articolato di ricerca della qualità. Una più profonda consapevolezza interpretativa e imprenditoriale avvertibile, oltre che a Manduria e nel Salento, zone di maggiore tradizione qualitativa, anche in distretti fino all'altro ieri dimenticati o marginali. In questa prospettiva, la Puglia del vino che si delinea dall'ultima ricognizione critica ci conferma lo stato di grazia del terroir di Gioia del Colle, cuore della viticoltura della Murgia carsica. Qui l'uva primitivo si esprime attraverso rossi di forte matrice mediterranea, che offrono prove d'eccellenza, come quelli di Centovignali, Nicola Chiaromonte e Cristiano Guttarolo. Più a sud, il rosso viene soprattutto dal vitigno negroamaro, protagonista indiscusso della penisola salentina: le magnifiche bottiglie di Agricole Vallone e Resta guidano un gruppo di etichette di valore assoluto, in cui si intrecciano gli elementi mediterranei più autentici e seduttivi per l'amatore. Una vivacità che ritroviamo anche nel settore settentrionale della regione: ne sono testimoni eloquenti i migliori vini di Botromagno, Torrento e Vigne di Rasciatano a Castel del Monte, e quelli di Alberto Longo, Antica Enotria, Casaltrinità e D'Araprì nella Daunia.

