slow wine

guida 2014

Storie di vita vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore

slow wine

guida 2014

SAN SEVERO (FG)

d'Araprì

Via Zannotti, 30
tel. 088 2227643
www.darapri.it
info@darapri.it

12 ha - 80.000 bt sconto -10%

VITA - Conservare lo spirito artigianale e anche un po' edonistico delle origini: è la speranza confessata dai tre fondatori – Girolamo D'Amico, Luois Rapini e Ulrico Priore – di questa splendida e ormai consolidata realtà produttiva. La scommessa sull'autoctono bombino bianco spumantizzato con Metodo Classico, facendo tesoro degli insegnamenti appresi nei numerosi viaggi in Champagne, è vinta. Per festeggiare i 35 anni di attività è in affinamento una nuova cuvée speciale.

VIGNE - I vigneti, siti in agro di San Severo, sono allevati a spalliera e godono di un microclima favorevole – che assicura protezione dalle gelate – e di una buona ventilazione, che aiuta a preservare la sanità delle uve dalle malattie crittogamiche. La natura argilloso-calcarea dei suoli dona ai terreni in lieve pendenza un tipico colore giallo-grigio. La concimazione non viene praticata. Ormai in produzione il piccolo "clos" che abbiamo visto nascere.

VINI - I vini d'Araprì uniscono cura artigianale e stile produttivo moderno che permette loro di evolvere negli anni, affinando le peculiarità e il carattere di ogni cuvée. Molto buono il **La Dama Forestiera Nature 2008** (○ montepulciano, pinot nero; 2.000 bt; 59 €), che ha profumi complessi, floreali e minerali. Sempre su ottimi livelli il **Pas Dosé** (○ bombino bianco, pinot nero; 15.000 bt; 17 €), il **Brut Rosé** (⊙ montepulciano, pinot nero; 15.000 bt; 18 €), fruttato e dal bel colore di buccia di cipolla, e il **Brut** (○ bombino bianco, pinot nero; 30.000 bt; 17 €), fruttato e di facile beva.

vino slow **Riserva Nobile Brut 2009** (○ bombino bianco; 5.000 bt; 21 €) Una prova esemplare del potenziale del bombino bianco quando viene vinificato con Metodo Classico. Porge al naso note di nocciole e miele; il perlage è fine e persistente, bella la coerenza gusto-olfattiva.

CONCIMI nessuno
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

Slow Food Editore

Come leggere la guida

Cantine:

chiocciola
simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con Slow Food. I vini di una Chiocciola rispondono anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.

bottiglia
simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un'ottima qualità media per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.

moneta
simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.

Vini:

Vino Slow
bottiglia che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente. Il Vino Slow risponde anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove è stato prodotto.

Grande Vino
bottiglia eccellente sotto il profilo organolettico.

Vino Quotidiano
bottiglia dall'ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo che costa fino a 10 € in enoteca.

Accoglienza:

pentola
cantina che nella stessa sede, o nelle immediate vicinanze offre ristoro

chiave
cantina che nella stessa sede, o nelle immediate vicinanze offre ospitalità

Promozione:

sconto 10%

questo simbolo contrassegna l'azienda che effettua uno sconto minimo del 10% sul vino acquistato direttamente dal singolo client che si presenta in cantina con l'edizione cartacea di *Slow Wine 2014*. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 201 a ottobre 2014.

ha
ettari di proprietà o in affitto gestiti e coltivati direttamente dall'azienda.

bt
bottiglie totali prodotte dalla cantina.

○ vino bianco

⊙ vino rosato

● vino rosso

Il **prezzo in enoteca** è stato calcolato partendo dal prezzo franco cantina, a cui sono stati aggiunti prima l'Iva e poi un 40%, che è il ricarico medio operato dalle enoteche italiane.

Abbreviazioni generiche:
Cl. .....per Classico
Et. .....per Etichetta
M. .....per Metodo (quindi M. Cl. per Metodo Classico)
P.R. .....per Peduncolo Rosso
Ris. .....per Riserva
Sel. .....per Selezione
Sup. .....per Superiore
V.T. .....per Vendemmia Tardiva

Abbreviazioni geografiche (nomi delle Doc-Docg):
A.A. .....per Alto Adige
C.B. .....per Colli Bolognesi
FCO .....per Friuli Colli Orientali
C.P. .....per Colli Piacentini
O.P. .....per Oltrepò Pavese

CONCIMI
FITOFARMACI
DISERBO
LIEVITI
UVE
CERTIFICAZIONE

I dati contenuti in questo blocchetto, relativi alle pratiche viticole ed enologiche, sono stati forniti direttamente dalle aziende durante le nostre visite.

Introduzione

La grande bellezza. Con questo messaggio – che poi è il titolo di un film recente – vorremmo racchiudere il nostro lavoro di un anno intero: un anno trascorso in quello spettacolare e infinito "set" che sono i territori ad alta vocazione enologica d'Italia. La grande bellezza, dunque. Perché c'è una ragione se l'Italia è stata definita il Bel Paese, ed è una ragione – un valore – che va ritrovato e fissato come il punto di partenza di un auspicato, necessario nuovo Rinascimento. Basterebbe percorrere le tante strade che costeggiano i filari del vigneto Italia per comprendere le nostre parole e la vivida speranza che esse celano.
I vignaioli, si è ripetuto spesso, sono anche i custodi del paesaggio, il nostro asso nella manica per attrarre turisti, investitori stranieri, ma anche giovani alla ricerca di un futuro possibile. In questo momento storico ed economico che vede le nostre etichette proiettate verso la conquista del mercato estero, l'Italia del vino deve calare questo asso e la nuova edizione della guida non può che sottolinearlo con forza. Confermiamo che non esistono altri Paesi che possono vantare un livello enologico medio così elevato. La Francia, nostro principale competitor su tutte le piazze del pianeta, ha punte qualitative eccelse, forse inarrivabili, d'accordo: ma anche prezzi conseguenti.
Le nostre degustazioni ci forniscono l'immagine di un'enologia mai così in forma come in questo momento storico, le nostre denominazioni più prestigiose hanno le spalle larghe per un confronto ad armi pari con i vini più celebrati delle altre nazioni produttrici. Il Barolo, seppur in un'annata calda come la 2009, è da appalusi, il Brunello di Montalcino, dopo lo choc salutare per lo scandalo che ha investito la Docg qualche anno fa, dimostra di essersi ripreso e di essere tornato al top, così come il "perfetto" Barbaresco 2010 e quella miniera di vini eccelsi che è il Chianti Classico. Ma forse il motivo vero per gioire è un altro e va ricercato... fuori dai due giganti di Piemonte e Toscana: oggi esiste infatti una miriade di territori diversi con un numero altrettanto ampio di vitigni autoctoni che stanno sfornando vini espressivi del loro terroir. Alcuni esempi concreti? Le regioni del Meridione non sono più la cenerentola della nostra enologia, così come sono sempre più interessanti i grandi bianchi da invecchiamento dell'Alto Adige, della zona di Soave, del Friuli, delle Marche e della Campania (con il Fiano proiettato verso livelli altissimi). E non vogliamo parlare dei grandi rossi veneti o del Centro Italia? Con così tante frecce a nostra disposizione, la conquista di mercati importanti come quello americano ed europeo, così come di quelli emergenti, è alla nostra portata, a patto però di saper esaltare le nostre qualità con intelligenza e di riuscire a comunicare con voce forte e univoca le nostre eccellenze.
Giunti ormai alla quarta edizione (quattro anni: l'età minima perché un vino rosso si possa definire "grande"!), possiamo affermare che *Slow Wine* ha assunto una propria identità precisa fondata sui concetti del "buono, pulito e giusto". Una definizione della qualità moderna che non tiene più in considerazione esclusivamente la piacevolezza organolettica, ma legge la realtà dell'enologia italiana attraverso una lente diversa, che fa leva su valori decisivi come la sostenibilità ambientale e il rapporto virtuoso del vignaiolo con il proprio territorio. E sulla bellezza, certo. *La grande bellezza*. Buona visione.

Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni

La viticoltura è uno dei più importanti patrimoni agricoli del nostro Paese. Per raccontarvi questo mondo più di 200 collaboratori hanno girato l'Italia per visitare le tante cantine di tutte le regioni della penisola.

1.909 cantine
segnalate in guida

177 chiocciole
le cantine che interpretano al meglio i valori (organolettici, territoriali, ambientali) in sintonia con Slow Food

160 bottiglie
i produttori che sanno esprimere un'ottima qualità per ciascuna delle etichette presentate

151 monete
le realtà che garantiscono un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie recensite

23.000 vini degustati

237 Vini Slow
oltre all'ottima qualità organolettica, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente

142 Grandi Vini
eccellenti sotto il profilo organolettico

230 Vini Quotidiani
le migliori bottiglie a meno di 10 euro in enoteca

in più
Due nuovi simboli a indicare le **414** cantine che offrono la possibilità di ospitalità e ristoro

---

Slow Food Editore