

Touring Editore

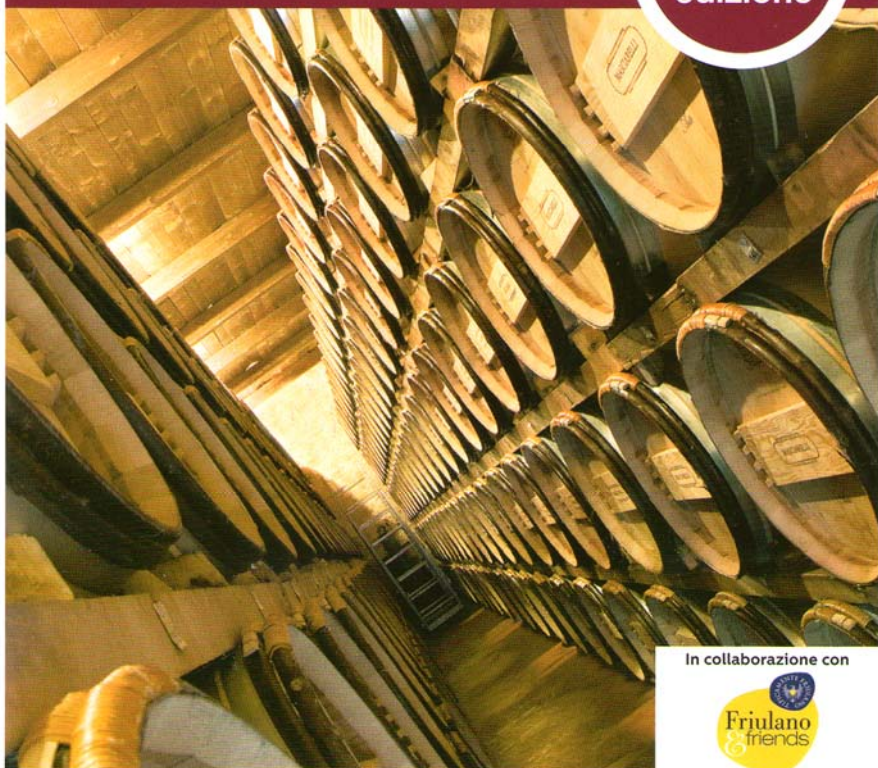


Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2014

Guida all'Italia degli autoctoni: tutti i vini
e le cantine migliori del territorio; in più,
le sezioni Spumanti Metodo Classico e Istria

11^a
edizione



In collaborazione con



PERLAGE ITALIA

2014

GUIDA AGLI SPUMANTI ITALIANI OTTENUTI CON METODO CLASSICO

a cura di Alessandro Scorsone
in collaborazione con Egidio Fusco e Roger Sesto

3^a
edizione





Puglia

d'Araprì Spumante Classico



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

Tre amici soci che creano con le iniziali dei loro cognomi un acronimo che oggi è una certezza nazionale nel mondo del Metodo Classico. La Daunia, con d'Araprì e il Mitico Cuoco Peppe Zullo fanno già venir voglia di una visita alla scoperta dei sapori. Che dire? Corona per il Pas Dosé, naso con effluvi floreali e fruttati. Puro piacere al palato. Golden Star per il Riserva Nobile 2009, naso di estrema finezza, note di panificazione e pietra focaia. Tripudio in bocca. Il Rosé incanta per il colore e per la bollicina da estimatori, incisivo e di grande finezza. Il Brut è fresco ed appagante.

Bottiglie: 80.000

Vitigni: Pinot Nero

Montepulciano

Bombino Bianco

	d'Araprì Pas Dosé	★★★★★	13		€ 16-18
	d'Araprì Riserva Nobile 2009	★★★★★	13		€ 18-20
	d'Araprì Brut Rosé	★★★★★	13		€ 18-20
	d'Araprì Brut	★★★★	13		€ 16-18

11ª EDIZIONE



Touring Club Italiano

d'Araprì Pas Dosé
d'Araprì Spumante Classico

Vino di eccellenza premiato con la CORONA dalla guida Vinibuoni d'Italia 2014
per la qualità, la piacevolezza, la bevibilità e la corrispondenza vino vitigno territorio

MERANO
WINEFESTIVAL 2013
IL PRESIDENTE DEL TOURING CLUB ITALIANO
FRANCO ISEPI

Vini
Buoni
d'Italia

IL CURATORE NAZIONALE DI VINIBUONI D'ITALIA
MARIO BUSSO



Come leggere Perlage Italia

La sezione è suddivisa in quattro capitoli. Il primo è dedicato alla situazione generale della produzione della Penisola. Mentre 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 tre capitoli è dedicato al Franciacorta Docg. È un atto dovuto perché è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico), ad 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. In tutta Europa solo dieci denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta. Seguono, in ordine geografico, le altre due importanti aree di produzione: l'Oltrepò Pavese Docg e il Trento Doc. L'Alta Langa Docg, altro importante territorio la cui produzione in termini quantitativi è limitata, così come il Lessini Durello Doc, sono compresi invece nel primo capitolo dedicato, come detto in premessa, alla selezione dei migliori spumanti Metodo Classico prodotti in Italia.

Icone dell'azienda

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



visita all'azienda su appuntamento



azienda biologica



acquisto vino in azienda



azienda biodinamica



ospitalità agrituristica



impegno ecosostenibile

■ ■ ■ 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



Il numero circoscritto indica l'anno di sboccatura o degorgement.

Il quadratino colorato:

■ rosato per gli spumanti rosati

■ bianco per gli spumanti bianchi

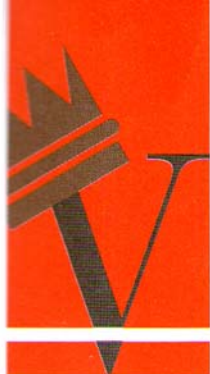
★★★★ Le stelle indicano la valutazione del vino e sono espresse da 1 a 4.

★ 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 arancione inclinata indica i vini votati dalle commissioni parallele di Oggi le Corone le decido io

€ indica il prezzo approssimativo in enoteca, pertanto la cifra segnata è maggiorata di circa il 60% rispetto al prezzo fornito dall'azienda.



GLI **AUTOCTONI** VINCONO LA SFIDA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Il biologo Edward O. Wilson in "La diversità della vita", sostiene che "Ogni nazione ha tre patrimoni diversi: quello materiale, quello culturale e quello biologico... Insieme alla ricchezza materiale e alla ricchezza culturale, la diversità biologica è una delle forme in cui si manifesta la ricchezza del nostro pianeta." L'Italia nel suo piccolo vanta il più ricco mosaico planetario di uve con circa 1.500 varietà conosciute, 350 delle quali iscritte nel registro delle varietà utilizzate nella produzione del vino. Vino che interpreta il territorio con una valenza di unicità, di diversità e di rarità che oggi i mercati internazionali stanno privilegiando, attribuendo all'Italia un primato assoluto per qualità e per indice di gradimento dei vini esportati. Infatti i mercati, soprattutto quelli internazionali, mostrano una crescente attenzione per i vini che presentano personalità e caratteristiche uniche, che sono appunto le prerogative che permettono ai vini autoctoni italiani di emergere da un panorama piuttosto piatto, in cui i prodotti tendono ad assomigliarsi l'uno all'altro, pur provenendo da paesi diversi.

Il successo riservato ai vini autoctoni italiani non sta solo nella capacità dimostrata in questi anni dai vignaioli italiani nell'elevare qualitativamente le loro produzioni, ma nell'aver valorizzato quegli aspetti immateriali del vino che con esso tuttavia interagiscono e possono essere propedeutici, se fanno sistema, nella promozione di un territorio.

Molto è stato fatto in questo senso, ma non ancora in modo sufficiente. Infatti se al territorio si unisce l'utilizzo di varietà che sono nate e si sono evolute insieme agli uomini che lì le hanno coltivate per secoli; se alla tecnica si unisce la storia e alla storia si affianca un marketing capace di valorizzarla, il risultato non potrà che essere ancor più lusinghiero. Proprio per questo le tecniche di promozione e di vendita non possono prescindere dal vincolo che il vino, soprattutto quello italiano, ha con il territorio e la sua storia. La possibilità di associare il vino ad un territorio, alla cultura gastronomica, alla bellezza dei paesaggi e dei reperti archeologici e architettonici, alla gente che nel territorio ci lavora è un elemento che arricchisce la qualità percepita del vino stesso. Questo succede in Italia e succede in Istria. Se dunque il vino è un veicolo importante per diffondere la cultura dei luoghi, di riflesso l'azione promozionale ispirata a dare sistematicità sinergica ai vari elementi di cui si compone la cultura di un dato territorio aumenta il grado di preferenza e di fedeltà dei consumatori verso il vino stesso. Infatti è confermato da molte recenti indagini che, se al momento dell'assaggio la mente recupera conoscenze o emozioni che il paesaggio ha saputo suscitare, sicuramente quel vino avrà un grado di preferenza maggiore di quello di cui non sono note le origini.

Claude Levi Strauss amava dire "... a buon pensare, buon mangiare...", alludendo alla migliore predisposizione ad esprimere un giudizio positivo, quando il consumatore ha in mente i luoghi da cui trae origine un prodotto e, nel caso specifico, il vino che è nel bicchiere. Vinibuoni d'Italia da oltre dieci anni promuove quest'idea e da questa pagina lancia un appello anche alla ristorazione che dichiara di identificarsi con la cultura gastronomica della tradizione locale affinché la carta dei vini offra una forte presenza di territorialità.

Mario Busso e Luigi Cremona
Curatori Nazionali della Guida