



# slow wine

guida 2015

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

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER  
ALBERGATORI  
RISTORATORI



Slow Food Editore

## Introduzione

Cinque anni passati in un attimo, per noi di *Slow Wine* e per voi lettori. Sono due i fenomeni che hanno segnato questo lustro. Uno è di tipo agricolo, l'altro di natura commerciale. Partiamo dal primo. Nel 2010 avevamo in guida 450 aziende biologiche o in fase di certificazione, con l'edizione 2015 questo numero è salito a 590, quasi una cantina ogni tre tra quelle recensite. Una crescita incredibile, che attraversa tutta la penisola. Anche zone finora molto reticenti nell'adottare pratiche sostenibili, soprattutto nel Nord Italia, stanno abbracciando queste pratiche con convinzione ed entusiasmo. Il fenomeno ha imposto un cambio di prospettiva ai vignaioli, che hanno definitivamente spostato l'attenzione dalla cantina alla vigna, vera protagonista della rivoluzione verde. Lo abbiamo osservato durante le visite in azienda: nel 2011, quando chiedevamo ai produttori di farci vedere i filari prima delle botti o delle vasche, ci guardavano un po' disorientati. Ora ce lo ricordano loro con un'espressione che sembra voler dire: «Allora che aspettiamo ad andare in vigna?». Spesso e volentieri li troviamo sulla soglia della cantina ad attenderci con un paio di stivali in mano per noi... Il secondo fenomeno è legato all'incremento del peso delle esportazioni sui bilanci aziendali. Nel 2010 l'Italia mandava all'estero meno di quattro miliardi di euro di vino, ora siamo abbondantemente sopra i cinque, con un incremento del 35% (fonte Istat). Per le aziende di qualità il dato è ancora più alto. Gli aspetti appena descritti sono concatenati: il desiderio di praticare un'agricoltura pulita parte da un'esigenza dei produttori, ma è innegabile che la tendenza sia stata indotta anche dai clienti internazionali, ai quali non è sufficiente un generico attestato di naturalità "sulla parola". In altri termini, i nostri produttori hanno compreso il cambiamento che stava avvenendo, lo hanno fiutato e interpretato con estrema rapidità. *Carpe diem*: ecco, loro hanno davvero colto l'attimo. Lo stesso è accaduto a noi. Cinque anni fa *Slow Food* ha colto i segnali di un mondo del vino che stava andando in una nuova direzione e necessitava di una voce in grado di esaltare gli sforzi operati dai viticoltori. E noi ci abbiamo creduto. Abbiamo operato una cesura con il passato – il nostro stesso passato – e creato una guida con un unico faro: il "buono, pulito e giusto". In questi anni siamo cresciuti, con ritmo slow ma con passo sicuro, e l'edizione 2015 nasce con una novità importante, che i più attenti avranno colto fin dalla copertina. Parte, infatti, una collaborazione con la Fisar, Federazione italiana sommelier e ristoratori, che adotta *Slow Wine* 2015 come testo ufficiale per tutti i suoi soci. Un'unione che suggella la nascita del più grande "comunità" di appassionati del nostro Paese e si pone come forza propulsiva per la promozione culturale del vino italiano nel mondo. «Che il potente spettacolo continui, e che noi possiamo contribuire con un verso». Questo diceva il poeta americano Walt Whitman, e questo ci resta dei cinque anni trascorsi in vostra compagnia.

# 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.

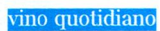
### **moneta**

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:


 **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.

 **bottiglia** eccellente sotto il profilo organolettico.


 **bottiglia** dall'eccellente 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 cliente che si presenta in cantina con l'edizione cartacea di *Slow Wine* 2015. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2014 a ottobre 2015.

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.

# PUGLIA

Mentre continua la crescita dei vini di qualità e si riduce la quantità dei vini da tavola, la Puglia si "tinge sempre più di rosa" e finalmente comincia ad affermare la grande vocazione per la produzione di rosati. Questo il dato saliente che emerge dalla nuova edizione. In genere cresce la qualità soprattutto nel Nord della regione. Daunia e Puglia centrale confermano il buon lavoro svolto in questi anni dai tanti produttori impegnati nella ricerca della qualità e nell'affermazione dei vitigni che raccontano meglio le potenzialità del territorio: bombino bianco e uva di Troia. Il primo capace di regalare grandi soddisfazioni a chi ha saputo per primo sdoganarlo dalla produzione di vini da taglio – e quindi "da viaggio" verso altre zone d'Italia – ed elevarlo a uva destinata alla spumantizzazione di qualità; il secondo, sempre più lavorato con sapienza e maestria, è destinato a contrastare il primato di uve simbolo della Puglia, dal primitivo al negroamaro, che continuano peraltro a regalare grandi vini rossi, sempre più identitari, esemplari ambasciatori del territorio. I vini bianchi hanno pagato il prezzo di un'annata forse troppo "ballerina", che ha visto scelte azzardate di vendemmie un po' troppo anticipate. I rosati prendono quindi grande spazio al racconto e ai riconoscimenti. La Puglia è una delle regioni che meglio interpreta le vinificazioni in rosa: è un dato ormai accertato, riconosciuto e, finalmente, accettato dai produttori stessi. Dalla Daunia, con l'uva di Troia, attraversando la Puglia centrale con il bombino nero e le Terre del Primitivo con il vitigno che le identifica, fino ad arrivare al Grande Salento con il negroamaro, possiamo compiere un "giro della Puglia" che parla di grandi vini rosati, non più banali e scontati, ma perfetti interpreti di una tradizione vitivinicola che ha raccontato questi luoghi in tempi lontani. Freschezza, persistenza, facilità di approccio e grande capacità di accompagnare il cibo fanno di questa tipologia di vini qualcosa su cui puntare veramente per emergere nel mercato. Per chi avesse voglia di scommettere e sconfiggere uno dei pregiudizi legati alla tipologia – per anni il leitmotiv di chi ha voluto confinarli a vini di poca importanza – consigliamo di acquistare qualcuno di questi rosati, custodirli con cura (come fossero grandi rossi o grandi bianchi da invecchiamento) e stapparli dopo qualche anno dall'ingresso in commercio. Provateli e vedrete che vi stupirete di come la sosta in bottiglia possa donare capacità evolutive inimmaginabili. E se è vero che una delle prerogative per essere grandi vini – oltre alla qualità organolettica, alla fedeltà con il territorio, alla spiccata personalità – è la capacità di evolvere, allora crediamo sia giunto il momento di tributare l'appellativo di "grande" anche a qualche rosato. Lo meritano i produttori, lo merita il territorio, lo merita il "vino di una notte", come lo chiama uno dei suoi più convinti estimatori, quel Severino Garofano che, nei suoi quasi 60 anni di attività, ne è stato uno dei più autorevoli interpreti.

## le chiocciole 🐚

915 GIANCARLO CECI

924 PAOLO PETRILLI

925 D'ARAPRI

936 AGRICOLE VALLONE

950 POLVANERA

952 ATTANASIO

953 MORELLA

956 GIANFRANCO FINO

## le bottiglie 🍷

932 SEVERINO GAROFANO  
VIGNETI E CANTINE

933 L'ASTORE MASSERIA

941 FRANCESCO CANDIDO

949 PLANTAMURA

## le monete €

918 ANTICA ENOTRIA

918 MICHELE BIANCARDI

924 CANTINA ARIANO

926 CASA PRIMIS

929 SERGIO BOTRUGNO

939 ALESSANDRO BONSEGNA

944 CASTEL DI SALVE

957 VETRERE

SAN SEVERO (FG)

## d'Arapri

Via Zannotti, 30  
tel. 0882 227643  
www.darapri.it  
info@darapri.it



12 ha - 89.000 bt

sconto -10%

“ Scommettere sulla validità del bombino bianco per la produzione di Metodo Classico ora è facile, ma trent'anni fa non lo avrebbe fatto nessuno. Tranne i protagonisti di questa impresa ”

**VITA** - Una profonda passione per il vino e per il territorio di appartenenza ha spinto 35 anni fa i tre amici/soci - Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore - a investire in una cantina sotterranea del Settecento nel centro storico di San Severo.

**VIGNE** - I vigneti, siti in agro di San Severo, sono allevati a spalliera e godono di un microclima favorevole che assicura protezione dalle gelate, oltre che di una buona ventilazione che aiuta a preservare le uve dalle malattie. La natura argilloso-calcareo dei suoli dona ai terreni, in lieve pendio, un tipico colore giallo-grigio. Ormai in produzione il piccolo clos nell'abitato di San Severo, che abbiamo visto nascere.

**VINI** - I Metodo Classico d'Arapri uniscono cura artigianale e perizia tecnica, con perlage fine e persistente, molto valida la coerenza gusto-olfattiva. Ottimo il **Brut Gran Cuvée XXI Secolo 2008** (O bombino bianco, pinot nero, montepulciano; 8.500 bt; 28 €), dal naso complesso con sentori minerali; in bocca è cremoso e con un finale piacevole. Il **Pas Dosé** (O bombino bianco, pinot nero; 15.000 bt; 18 €) offre note varietali, freschezza e lunghezza. Validi il **Brut** (O bombino bianco, pinot nero; 39.000 bt; 18 €), setoso e carezzevole, e il **Brut Rosé** (O montepulciano, pinot nero; 16.500 bt; 19 €), intrigante nelle sensazioni dolci e croccanti.

**vino slow** **RISERVA NOBILE BRUT 2010** (O 10.000 bt; 21 €) L'ennesima eccellente dimostrazione di vinificazione con Metodo Classico del bombino bianco. si presenta con un bel naso fresco, molto intenso e complesso; in bocca è morbido, sapido e di grande persistenza.

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



Raccontare l'enologia italiana, informare e consigliare gli appassionati, giudicare le etichette: questi gli obiettivi della nostra guida. Per realizzarla una squadra di 200 collaboratori ha visitato per voi le migliori cantine del nostro Paese.

---

**1.909 cantine**

segnalate in guida

**23.000 vini degustati**

**182 chioccole**

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

**170 bottiglie**

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

**140 monete**

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

**253 Vini Slow**

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

**157 Grandi Vini**

eccellenti sotto il profilo organolettico

**254 Vini Quotidiani**

le migliori bottiglie a non più di 10 euro in enoteca

***in più***

**438** aziende con possibilità di ospitalità e ristoro

**712** cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini

---



Slow Food Editore