

Touring Editore



Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2015

L'Italia degli autoctoni: tutti i vini e le cantine migliori, regione per regione. In più, le sezioni dedicate a Spumanti Metodo Classico e Istria

12^a
edizione



Come leggere Perlage Italia

La selezione degli spumanti metodo classico operata quest'anno è suddivisa in quattro sezioni bene evidenziate a capopagina. La prima è dedicata alle aziende che dall'Alta Langa alla Sicilia producono bollicine seguendo le regole indicate nei vari disciplinari per la produzione di Metodo Classico; le tre successive sezioni 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. La prima sezione è dedicata al Franciacorta Docg. È un atto dovuto perché è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Docg. 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. Seguono, in ordine geografico, le altre due importanti aree di produzione: l'Oltrepò Pavese Docg e il Trento Doc. Al Lessini Durello, è stato dedicato un focus specifico in cui oltre al Metodo Classico sono stati segnalati gli spumanti ottenuti con il Metodo Martinotti. Nella griglia di valutazione, poiché a volte i nomi sono molto lunghi, sono state adattate le denominazioni, omettendo alcuni termini che caratterizzano questa sezione, come le parole "Spumante" e "Metodo Classico".

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

11

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.

I prezzi, con oscillazioni plausibili tra i vari esercizi, sono quelli che il consumatore paga in enoteca o, più in generale, in distribuzione.

d'Araprì Spumante Classico





Via Zannotti, 30
72026 San Severo (FG)
Tel. 0882 227643
Fax 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it





Felice intuizione quella d'unire il Bombino Bianco con il Pinot Nero, di sfruttare la freschezza e aromaticità vegetale del primo con la forza e vinosità del secondo. È quello che hanno fatto i tre soci di d'Araprì, portando la Puglia tra le regioni simbolo della spumantistica italiana. Il Pas Dosé è colmo di profumi vegetali e di frutta matura, in bocca è minerale e secco lasciandola pulita e asciutta. Miele e fiori mediterranei nel Brut, che all'assaggio dà mela e albicocca stramature. Il Rosé da uve Montepulciano in prevalenza sorprende per la struttura composita, ma è la Riserva Nobile, solo Bombino, che entusiasma per quel non so che di fumé.

Bottiglie: 82.000

Vitigni:  Pinot Nero

 Bombino Bianco

 Montepulciano

	d'Araprì Rosé Brut	★★★★★ 	14		€ 17-19	
	d'Araprì Brut	★★★★★ 	14		€ 16-18	
	d'Araprì Pas Dosé	★★★★★ 	14		€ 16-18	
	d'Araprì Riserva Nobile 2010	★★★ 	14		€ 20-22	

PERLAGE ITALIA 2015

GUIDA AGLI SPUMANTI ITALIANI OTTENUTI CON METODO CLASSICO

a cura di Alessandro Scorsone
in collaborazione con Egidio Fusco

4^a
edizione




SPARKLING STAR

IL SUCCESSO DELL'INIZIATIVA A VINITALY 2014: I VINCITORI

Bollicine e spumanti Italiani sulla cresta dell'onda. La produzione annua del 2013 è stata di 434 milioni di bottiglie e presenta un valore all'origine di 735/mil. La crescita dei volumi è stata del 9,1%. Per il solo export ancora meglio: volumi a +11,5% e valore +16% rispetto al 2012. Consumi totali stimati a 419.960.000 bottiglie di cui 397.250.000 di bottiglie di metodo italiano e 22.710.000 di metodo tradizionale.

Per celebrare questa eccellenza dell'enologia italiana, Vinibuoni d'Italia non solo dedica da quattro anni una selezione della migliore produzione italiana realizzata con il Metodo Classico, ma a Vinitaly 2014 ha predisposto un'area nella quale erano presenti tutte le tipologie, dal Metodo Classico allo Charmat, riservata agli operatori professionali e al pubblico che hanno potuto degustare i prodotti, conoscere i territori maggiormente vocati, ma soprattutto votare i prodotti preferiti. Un patrimonio enologico del Made in Italy in cui le bollicine primeggiano per particolarità uniche, capaci di distinguersi e competere con successo sui mercati internazionali, anche nel confronto con blasonati prodotti esteri.



Chi ha degustato gli spumanti, aderendo alla proposta "Vota la tua Sparkling Star" realizzato in collaborazione con Verallia, ha potuto anche eleggere, in funzione delle varie categorie presenti, il vino che ha ritenuto migliore e la graduatoria dei primi classificati, dopo lo spoglio delle schede, ha riservato interessanti sorprese. Premiati a Merano WineFestival gli spumanti che, in base al voto del pubblico, sono risultati vincitori. Eccoli riportati qui di seguito suddivisi in base alle categorie di voto.

FRANCIACORTA BIANCO: Villa Crespia-Muratori - Franciacorta Docg Dosaggio Zero Villa Crespia NumeroZero

FRANCIACORTA ROSATO: Villa Crespia-Muratori - Franciacorta Docg Rosé Extra Brut Villa Crespia Brolese

TRENTO BIANCO: Maso Martis - Trento Doc Riserva Brut Millesimato Maso Martis 2007

TRENTO ROSATO: Endrizzi - Trento Doc Rosé Brut Endrizzi Pian Castello 2007

OLTREPÒ PAVESE BIANCO: Giorgi - Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Millesimato Giorgi 1870 2009

OLTREPÒ PAVESE ROSATO: Giorgi - Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Rosé Cruasé 2009

METODO CLASSICO BIANCO: d'Araprì Spumante Classico - d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2007

METODO CLASSICO ROSATO: La Scolca - Soldati La Scolca Brut Millesimato d'Antan Rosé 2002

PROSECCO: Tenute Tomasella - Prosecco Doc Spumante Extra Dry Prò

METODO CHARMAT BIANCO: Tenuta del Buonamico - Spumante Brut Gran Cuvée Particolare

METODO CHARMAT ROSATO: Tenuta del Buonamico - Spumante Brut Rosé Gran Cuvée Particolare

SPUMANTI DOLCI: Cantina Terre dei Santi - Freisa di Chieri Doc Spumante Dolce



IL VIGNETO ITALIA

DONNE PROTAGONISTE TRA PROMOZIONE E SOSTENIBILITÀ

Tipicità, identità, rarità, unicità, congiuntamente all'espressione qualitativa dei vini sono quanto vogliono scoprire i nuovi mercati e i moderni consumatori. E questi sono anche gli elementi chiave in base ai quali la Guida Vinibuoni d'Italia opera le sue selezioni.

L'Italia ha un patrimonio di vitigni autoctoni unico, che la pone in una posizione di forte interesse rispetto alle altre nazioni. Proprio per questo sono assolutamente convinto che in questo momento l'Italia stia cavalcando la cresta di un'onda che porterà il vino italiano a un successo internazionale ancora maggiore, infatti il patrimonio vitivinicolo italiano con più di 2 mila vitigni diversi, oltre a soddisfare appieno l'interesse e la curiosità dei mercati, sa raccontare storie, culture, territori e abbinamenti che non sono riscontrabili altrove.

Occorre tuttavia una comunicazione adeguata e capace di fare sistema nel trasmettere con il vino la cultura e la storia della gente e dei luoghi.

Con l'edizione 2015, la Guida Vinibuoni d'Italia si pone ancora una volta questo obiettivo evidenziando nella sua comunicazione quelle aziende vitivinicole che si sono distinte nella promozione, nella tutela del territorio e nello sviluppo di una vitivinicoltura sostenibile.

Su questi temi, in prima fila, oggi sono impegnate le Donne del Vino, al cui lavoro viene dedicata questa edizione della Guida.

A colpire non è tanto che le imprese a conduzione femminile siano il 33%, piuttosto il dinamismo e la capacità di innovazione che caratterizzano il loro impegno nel comparto. Innovazione è parola chiave per chi è manager del territorio, per chi promuove e per chi comunica. Constatiamo così che nell'80% delle aziende la comunicazione è in mano femminile. L'aspirazione delle nostre protagoniste è quella di raccontare il vino come rivelazione della creatività della cantina, associandolo spesso ad altre forme di espressione artistica che in molti casi sono il filo conduttore dell'immagine e della promozione aziendale, ma anche invitanti occasioni per consolidare i rapporti e favorire l'accoglienza. Elemento forte, quest'ultimo, della più generale esigenza di raccontare il vino e il fascino che lo circonda in modo diretto con i wine lovers e i turisti.

Vino e cibo italiani sono al secondo posto come motivazione di viaggio verso il nostro Paese, al primo posto come elemento di soddisfazione per i turisti stranieri.

In questo settore le donne occupate sono oltre il 90%.

Ma le donne, in vitivinicoltura, sono protagoniste anche di nuovi atteggiamenti verso la sostenibilità ambientale e sono portatrici di nuovi modelli di sviluppo volti alla tutela e alla salvaguardia del territorio e alla produzione di vini rispettosi dell'ambiente e della salute. Questi temi rappresentano l'innovazione della vitivinicoltura italiana e per questo la nuova edizione della Guida si è confrontata con "Magis", il primo e più avanzato protocollo elaborato per la sostenibilità della produzione del vino in Italia - ed uno dei più avanzati del mondo - che oggi identifica, attraverso una certificazione in etichetta, i vini sostenibili.