slow wine

guida
2016

Storie di vita vigne, vini in Italia

1.917 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:

FISAR FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI RISTORATORI

Slow Food Editore

Introduzione

Perché acquistare, nel 2015, una guida cartacea dedicata ai vini? Oggi tutte le informazioni sono a portata di click, semplici da trovare e gratuite. Vista in quest'ottica, *Slow Wine* parrebbe un orpello inutile, il retaggio di un passato ormai fuori moda, la telescrivente di olivettiana memoria al tempo del 4G. Ma se così fosse, non si spiegherebbe come mai tra le cinque edizioni realizzate, l'ultima è stata quella col maggior successo di vendite: probabilmente, allora, il contenuto delle pagine che vi apprestate a sfogliare non si trova così facilmente sul web. La verità è che noi vendiamo un sistema operativo, una chiave di lettura frutto dell'esperienza quasi trentennale di Slow Food in materia di vino e cibo. Il nostro pubblico non è formato solo da nerd con la scienza infusa e che vivono per far roteare un bicchiere. C'è un mondo di donne e di uomini che si avvicina a questo universo con spirito aperto, desideroso di farsi un'idea del vino, di ricevere suggerimenti semplici e chiari. Noi abbiamo l'ambizione di prendere per mano questo pubblico. In sei edizioni abbiamo stravolto il modo classico di "montare" una guida dei vini. Prima il lavoro si concentrava nel breve volgere di un'estate passata in clausura dentro quattro mura. L'obiettivo era semplice: assaggiare alla cieca tutti i vini italiani esprimendo un giudizio per ognuno. Che ci si sentisse come cardinali riuniti in conclave oppure come polli in batteria, poco importa: il punto è che ci si azzuffava su pochi decimi di punto per consegnare il fatidico premio. Ma il mondo del vino non si può ridurre a queste (i)stanze, pena la perdita di vista dei cambiamenti che investono la realtà esterna. *Slow Wine* è un cantiere aperto 365 giorni all'anno, una finestra spalancata sui vigneti. Si riparte dalla terra, dagli scarponcini e stivali e via a camminare nei filari. Ma senza operare anche un cambiamento radicale nell'approccio degustativo questo spirito rischia di raggiungere l'obiettivo solo a metà. L'assaggio alla cieca è quindi la conclusione di un viaggio di scoperta e conoscenza. Ecco la vera rivoluzione, se ci si passa il termine forte: aver spostato a monte l'asticella, con la visita alla singola cantina e al territorio che la ospita. È questo il *modus operandi* che ci permette di giudicare in un secondo momento il vino. In altre parole, chi acquista *Slow Wine* fa proprio un sistema di valori che vede nel rispetto del lavoro in vigna, nell'interpretazione del terroir e nell'esaltazione delle caratteristiche di una cultivar il fine ultimo dell'opera di un vignaiolo. Saremo idealisti? Macché, siamo ideologici! Sì, non ci nascondiamo dietro un dito: attraverso le nostre 1.088 pagine cerchiamo di far prevalere una visione dell'agricoltura in cui il contenuto è più importante della forma. Il vino è gioia, convivialità, motivo di incontro, ma ha conosciuto tante, troppe stagioni di diatribe tra differenti tribù di appassionati che pretendevano di avere una risposta a tutto, dall'esatto grado di tostatura delle barrique al quantitativo minimo necessario di solforosa. Tutte questioni di lana caprina se non si va dritti al cuore del discorso: il vino è il frutto della madre terra, dunque ritorniamo a lei, riscopriamola, tocchiamola, annusiamola, perché solo così sapremo come rispettarla e come riconoscere l'intimo legame che la unisce alle bottiglie di cui stiamo per rendere conto. Noi vi forniamo lo strumento, il sistema operativo; siamo sicuri che voi ci metterete amore e passione, per compiere un viaggio irripetibile alla scoperta del vino italiano.

Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni

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.

grande vino
bottiglia eccellente sotto il profilo organolettico.

vino quotidiano
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* 2016. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2015 a ottobre 2016.

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

Annata non facile quella del 2014. La Puglia, come altre regioni, risente dei continui cambiamenti climatici che, dimostrati scientificamente o no, stanno comunque influenzando le pratiche vitivinicole. Certo è che con quasi 500 chilometri di estensione da un'estremità all'altra e una differenza di territori unica in Italia, è molto difficile parlare di uniformità e di condizioni simili per la Daunia o per il Salento, per la Murgia barese o per le Terre del Primitivo, ma è lampante che, se ovunque le vendemmie vengono sempre più anticipate, qualcosa che cambia ci dev'essere. Attenzione però a non cadere nell'errore di valutare senza le dovute riflessioni questo tipo di situazione, perche si rischia di considerare alla stessa maniera chi sceglie di anticipare la raccolta per dare un profilo più "moderno" e "facile" ai propri prodotti e chi invece è costretto a farlo per evitare di sciupare il lavoro svolto, riuscendo con grande perizia a non stravolgere il profilo dei vini nemmeno in un'annata difficile.
Prendiamo quello che è successo ai rosati. Lo scorso anno sottolineavamo la grande qualità di questi prodotti provenienti dalla Daunia e dal Salento, da bombino nero o da negroamaro: grandi vini, che dimostravano l'assoluta vocazione della regione e di queste varietà per la vinificazione in rosato. Negli assaggi di questa edizione invece troppe volte ci siamo stupiti per scelte non coerenti con la tradizione e con il profilo identitario di questi vini: prodotti scarichi di colore, con acidità in eccessiva evidenza e struttura esile; in altre parole, vini dal colore leggermente rosato che somigliano a bianchi, perlopiù frutto di vinificazioni con salasso, non tipiche della cultura pugliese. Fortunatamente chi ha continuato a crederci – lavorando in maniera sapiente in vigna e riuscendo a portare in cantina uve sane e mature – ci ha permesso di assaggiare ottimi vini, in linea con il passato e con il loro vero status. E dal momento che ci sembra che i vini bianchi e rossi d'annata abbiano risentito meno le bizzarrie del tempo, tutto fa credere che questa nuova tendenza sui rosati sia il frutto di discutibili scelte di marketing.
Non abbiamo però solo vini d'annata in questa edizione. Annotiamo la costante crescita sia della Daunia, sia della Puglia centrale, zone capaci di dare una connotazione sempre più precisa al Nero di Troia, che spesso trae beneficio da un oculato affinamento. Registriamo quasi un'inversione di tendenza tra Manduria e Gioia del Colle, le due roccaforti del Primitivo: eleganza e mineralità nei vini della zona tarantina, maggiore concentrazione e morbidezza in quelli delle colline baresi; in entrambi i casi abbiamo vini che raggiungono livelli qualitativi sempre più alti. Infine il Salento, che continua a confermare il negroamaro come uno dei vitigni più nobili del meridione, che riesce a dare – oltre a rosati e rossi di piacevolezza immediata – anche bottiglie importanti, capaci di evolvere nel tempo e regalare splendide emozioni. La Puglia insomma continua a crescere, a dimostrazione che laddove ci sono vocazione territoriale e sapienza dell'uomo, in vigna e in cantina, il vino buono riesce sempre e comunque.

le chiocciole

917 Giancarlo Ceci
926 Paolo Petrilli
928 d'Araprì
939 Vallone
952 Polvanera
954 Attanasio
956 Morella
958 Gianfranco Fino

le bottiglie

938 Cosimo Taurino
944 Francesco Candido
949 Chiaromonte
951 Plantamura

le monete

921 Cantine Carpentiere
923 Colli della Murgia
931 Rosa del Golfo
935 Severino Garofano Vigneti e Cantine
935 L'Astore Masseria
936 Valle dell'Asso
941 Alessandro Bonsegna
955 Consorzio Produttori Vini Manduria
955 Felline
957 Masseria Ludovico
959 Donato Giuliani

SAN SEVERO (FG)

d'Araprì

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

12 ha - 90.000 bt **sconto -10%**

“Conservare lo spirito artigianale e un po' edonistico delle origini: è la speranza dei tre fondatori di questa consolidata realtà produttiva, che confessano: «speriamo che i nostri figli abbiano lo stesso entusiasmo e la stessa passione che ha spinto noi a scommettere sulla spumantizzazione del bombino bianco»”

VITA - Conversare con Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore – i tre amici/soci che fondarono nel 1979 d'Araprì – è una continua scoperta, soprattutto quando raccontano le esperienze e gli aneddoti legati ai loro “viaggi studio” in Champagne.

VIGNE - Molte le novità in campo, come l'acquisto di un ettaro di montepulciano di 10 anni e un nuovo impianto di 1,8 ettari di pinot nero. Entrambi sono coltivati a tendone: l'esperienza maturata negli anni fa propendere per questo genere di allevamento, specie per le uve a bacca nera, perché protegge meglio dai raggi del sole.

VINI - I vini uniscono cura artigianale e stile produttivo integro che permette loro di evolvere negli anni. Straordinario il **Brut La Dama Forestiera 2010** (○ montepulciano, pinot nero; 2.000 magnum; 54 €), dal perlage finissimo, con nota iodata e lunga persistenza, rigorosamente in magnum. Sugli scudi anche il **Brut 35° Anniversario 2009** (○ bombino bianco, montepulciano; 3.500 bt; 37 €), con erbe aromatiche e agrumi in evidenza. Su ottimi livelli i Metodo Classico non millesimati: **Pas Dosé** (○ bombino bianco, pinot nero; 18.000 bt; 18 €), **Brut Rosé** (◎ montepulciano, pinot nero; 15.000 bt; 19 €) e **Brut** (○ bombino bianco, pinot nero; 39.000 bt; 18 €).

vino slow **Riserva Nobile Brut 2011** (○ 10.000 bt; 21 €) Buonissimo come sempre – il bombino bianco per il Metodo Classico non tradisce mai – avvolto nei sentori di nocciola e biscotto, morbido e ficcante al palato.

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

Il nostro patrimonio vitivinicolo ci parla di cultura, di storia e di quel lavoro di uomini e donne che ci rende un Paese fiero della propria tradizione agricola. Anche quest'anno oltre 200 collaboratori hanno camminato nelle vigne di tutta Italia per raccontarvi questo tesoro unico.

1.917 cantine
segnalate in guida

23.000 vini degustati

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

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

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

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

156 Grandi Vini
eccellenti sotto il profilo organolettico

246 Vini Quotidiani
le migliori bottiglie a non più di 10 euro in enoteca

in più
456 aziende con possibilità di ospitalità e ristoro

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

---

Slow Food Editore

Disponibile su App Store