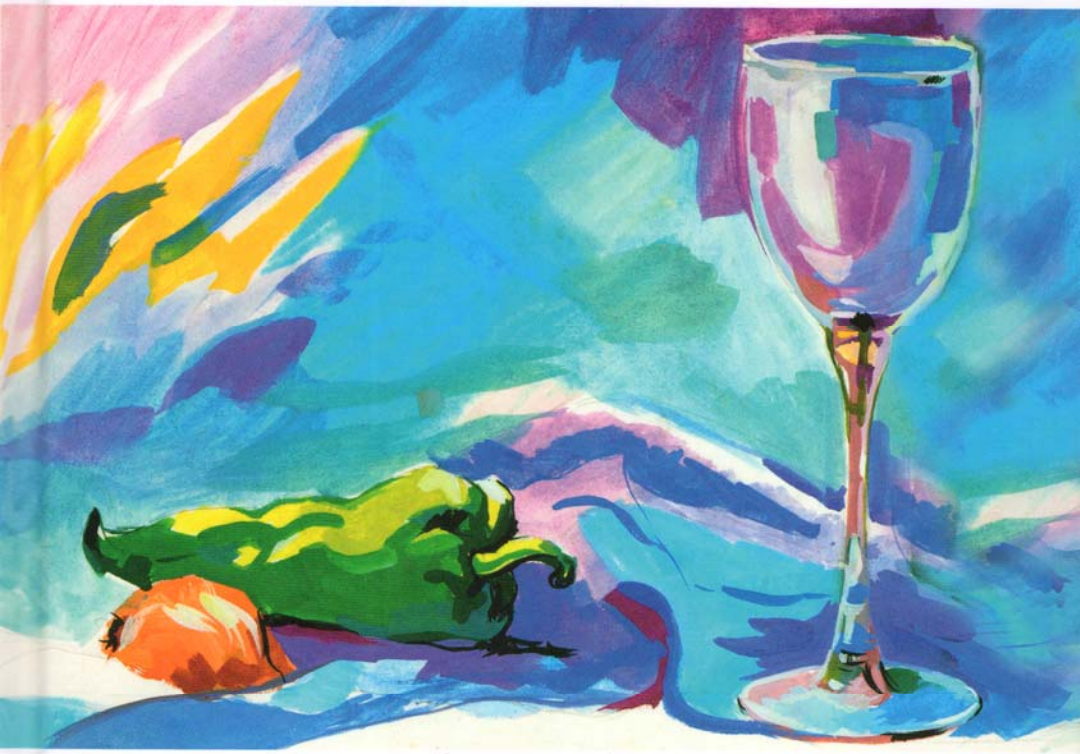
vitae

LA GUIDA VINI

2016



Associazione Italiana Sommelier

La guida

Tra le tante domande che ci sono state rivolte lo scorso anno, alla prima uscita di *VITAE*, una delle più incalzanti poneva l'interrogativo sulla necessità di realizzare una nuova Guida ai vini d'Italia in un momento in cui il settore era già adeguatamente rappresentato da prodotti di qualità. Nel nostro intimo la risposta non poteva che essere affermativa, poiché la Guida era il tassello ancora mancante per completare il nostro progetto editoriale. Con questa operazione potevamo inoltre concretizzare un aspetto previsto e caldeggiato dallo Statuto del nostro sodalizio, che prevede espressamente lo sviluppo di "ogni attività di carattere culturale, didattico ed editoriale, per promuovere la conoscenza e il consumo responsabile dei vini e di altre bevande alcoliche, nonché dei prodotti alimentari tradizionali e tipici, della gastronomia".

Abbiamo avuto un anno di tempo per riproporre a noi stessi il medesimo quesito e riflettere in silenzio. Dodici mesi per maturare la convinzione che attraverso gli strumenti di comunicazione di un'Associazione indipendente, per di più con mezzo secolo di esperienza e di correttezza sulle spalle, il comparto vitivinicolo potesse ricevere un'ulteriore iniezione di energia e di entusiasmo. Senza trascurare un'indiscutibile opportunità di visibilità, grazie al numero elevato di Soci AIS – oltre 30.000 – ai quali è dedicata.

L'unico rammarico, piuttosto, era rappresentato dal limite oggettivo di spazio per descrivere un panorama vitivinicolo così ampio, originale e variegato come quello italiano. E il pensiero è corso subito alle nuove opportunità offerte dall'informatica. Oggi siamo sempre più convinti della bontà della scelta intrapresa e la risposta è contenuta in queste pagine, così come nell'apposita app per dispositivi mobili collegata alla Guida. Due strumenti che si integrano e si completano a vicenda.

Nella precedente edizione la consultazione era accompagnata da un racconto illustrato che scandiva lo scorrere delle stagioni, partendo da una vendemmia e concludendosi con quella successiva. Il tutto tratteggiato dalle sobrie sfumature del bianco e del nero, in punta di piedi, come prudentemente si palesano gli esordienti. Il successo è stato immediato.

Per l'edizione 2016, a interpretare il ruolo iconografico dell'intero volume abbiamo scelto il tema dell'arte. Più precisamente parliamo di arte pittorica, rappresentata dalla collezione di un unico artista, costituita da ventitré dipinti realizzati a olio su tela. Si tratta di altrettante suggestioni che immortalano paesaggi, scorci o dettagli – apparentemente

semplici – che l'occhio del pittore vive come esperienza evocativa degna di essere fissata sulla tela. Un viaggio attraverso la Penisola da cui si torna con un impressionante bagaglio di colori e di campiture cromatiche, dove il soggetto artistico non intende essere immediatamente individuabile o riconducibile a un preciso contesto, fatta eccezione per alcuni casi spiccatamente connotati. Non ci troviamo di fronte a dipinti souvenir, incaricati di essere testimonianza nitida e inequivocabile di un luogo visitato, piuttosto assistiamo a un fenomeno figurativo che molto spazio lascia alla soggettività di ogni singolo spettatore.

Sono state passate in rassegna quasi 4.000 aziende e degustati circa 30.000 vini: la Guida rappresenta pertanto una sintesi accurata della miglior produzione del nostro Paese, con il suo panorama dipinto da oltre 900 degustatori dell'Associazione Italiana Sommelier, suddivisi in 22 commissioni regionali. La profonda conoscenza territoriale di chi si è assunto il delicato compito di immortalare i colori del vino italiano, utilizzando con maestria la propria "tavolozza organolettica", è la chiave interpretativa che trasforma un volume di matrice tecnica in un'opera multiprospettica realizzata ad arte: il lettore-spettatore si trova di fronte a un mondo enoico-figurativo ben delineato e connotato, ma al tempo stesso è consapevole dell'ampio margine d'interpretazione sensoriale a sua disposizione, che nessuno potrà mai negargli.
È questo per un lettore il piacere più grande: percepire il valore di una Guida che nulla lascia al caso, o meglio, che lascia al caso singolo, al desiderio esperienziale di ciascuno di noi l'ultima parola, l'ultima pennellata personale.

Con queste premesse, vi auguro una buona lettura e buona *Vitae*.

Antonello Maietta

La consultazione

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in quattro fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

🍷	da 75 a 79 punti:	vini di discreto profilo stilistico e organolettico
🍷🍷	da 80 a 84 punti:	vini di buon profilo stilistico e organolettico
🍷🍷🍷	da 85 a 89 punti:	vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
🍷🍷🍷🍷	da 90 punti:	vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

🍷 = Vino bianco 🍷 = Vino rosato 🍷 = Vino rosso

Il sigillo del Tastevin

Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 25 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che a nostro avviso hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.

Per ciascun vino è stata indicata la denominazione di origine per esteso nel caso di vini Dop/Docg e Dop/Doc, mentre nel caso di vini Igp/Igt è stato indicato esclusivamente il nome con cui il prodotto è comunemente conosciuto. In questa fase di adeguamento normativo, le sigle sono quelle indicate dal produttore in etichetta, stante la possibilità di usare il sinonimo corrispondente.

I vitigni, con la relativa percentuale, sono indicati in ordine decrescente di composizione. Nel caso in cui il produttore abbia indicato solo i vitigni prevalenti, per la parte omessa è stata utilizzata la dicitura "altre varietà".

La gradazione alcolica è quella dichiarata dal produttore e riportata in etichetta.

Il prezzo di vendita è quello segnalato o suggerito dal produttore nella vendita al pubblico per asporto. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.

Il numero di bottiglie prodotte è quello dichiarato dall'azienda.

Nel caso di informazioni non dichiarate o non disponibili compare la sigla "N.d.".

Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.

Non sempre è stato possibile descrivere l'intera gamma dei vini per ogni produttore, talvolta per limiti di spazio, in altri casi perché non ancora disponibili, in altri ancora perché poco rappresentativi per definire il profilo aziendale. Riteniamo tuttavia che i vini recensiti siano in grado di rappresentare adeguatamente la filosofia che anima ogni specifica realtà e costituiscano un utile stimolo di approfondimento.

puglia

D'Araprì

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

Anno di fondazione: 1979 **Proprietà:** D'Amico, Rapini, Priore
Conduzione enologica: Girolamo D'Amico **Conduzione agronomica:** Girolamo D'Amico
Bottiglie prodotte: 86.500 **Ettari vitati:** 8,5
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Si **Viticoltura:** Convenzionale

L'unica azienda pugliese dedita esclusivamente alla produzione di spumante col Metodo Classico ha da poco festeggiato i suoi primi trentacinque anni di attività e lo ha fatto creando per l'occasione un millesimato da bombino bianco e montepulciano. Valorizzare il bombino bianco, vitigno ideale per la spumantizzazione, rimane una geniale intuizione e uno dei principali meriti di questa realtà. Tra i progetti futuri è in programma un ampliamento della cantina di affinamento nel sottosuolo di San Severo.

· **D'ARAPRÌ RISERVA NOBILE 2011** 🍷 ttttt

Bianco Spumante Metodo Classico - Bombino bianco 100% - **Alc.** 12,5% - **€** 25 - **Bt.** 10.000
Giallo paglierino adamantino luccicante di oro. Perlage di grande distinzione. Aristocratica sfilata olfattiva di pera, fico bianco, cachi maturo, alloro, cannella, cioccolato bianco, vaniglia, burro, nocciola tostata e fragranza di lieviti. Sorso cremoso, di gran classe, scolpito da una nitida corrente fresco-sapida. Finale interminabile fra rintocchi di lime e ricordi di pasticceria. Sosta sui lieviti per 36 mesi. Risotto all'astice.

· **TRENTACINQUESIMO ANNIVERSARIO 2009** 🍷 ttt

Bianco Spumante Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Montepulciano 30% - **Alc.** 12,5% - **€** 35 - **Bt.** 3.500
Giallo paglierino con bagliori dorati e perlage impeccabile. Fine bouquet nel quale sentori di mela, pera, agrumi e salvia si intrecciano a fiori bianchi, vaniglia, burro e crosta di pane. Assaggio elegante, equilibrato e persistente, con finale di agrumi. Matura sui lieviti per 56 mesi. Aragosta alla catalana.

· **D'ARAPRÌ PAS DOSÉ** 🍷 ttt

Bianco Spumante Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Pinot nero 30% - **Alc.** 12,5% - **€** 18 - **Bt.** 15.000
Paglierino intenso e brillante con cenni dorati e bel perlage. Ananas, lime, pompelmo, litchi, mela e sentori di lieviti primeggiano al naso. Bocca rotonda, calibrata e persistente, con elegante scia sapida e agrumata. Sui lieviti per 24 mesi. Frittura di capitone.

Associazione Italiana Sommelier

VITAE LA GUIDA VINI 2016
ATTESTATO DI ECCELLENZA

D'ARAPRÌ RISERVA NOBILE 2011

D'Araprì

Milano 13 Novembre 2015

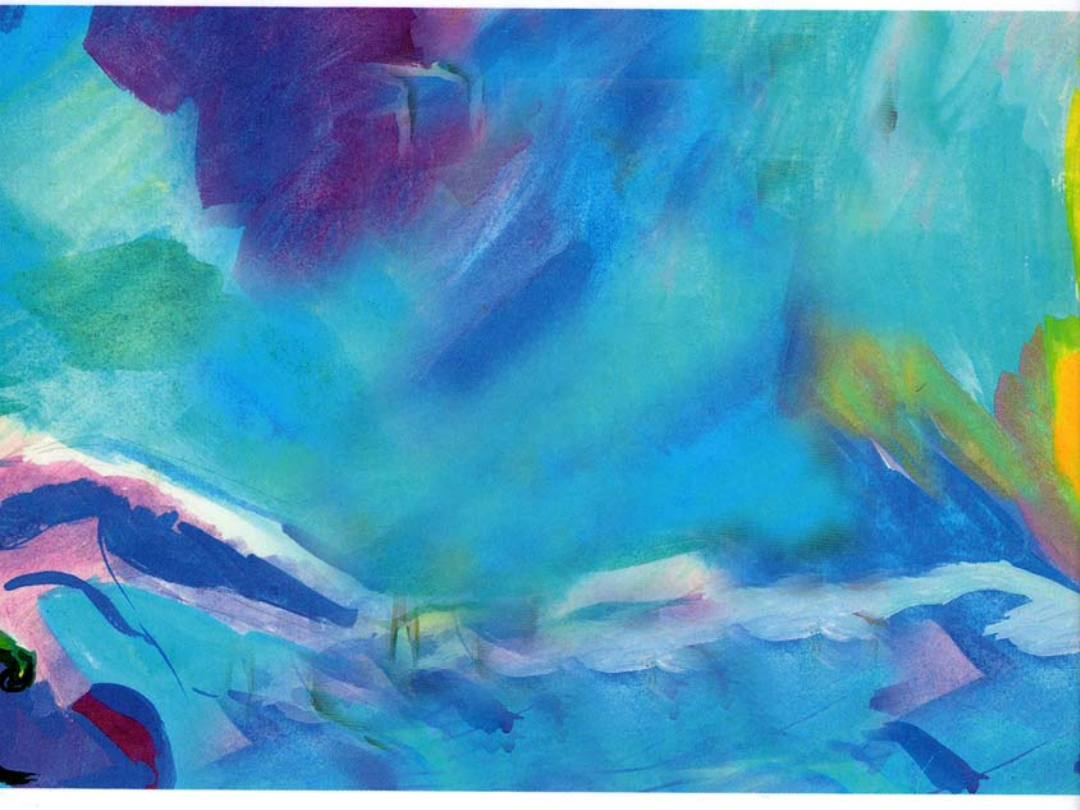
Il Presidente

Fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica n. 559 del 6 aprile 1973

MENZIONE

"vini che hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati"

Associazione Italiana Sommelier
Antonello Maietta
Presidente nazionale

Il vino non è certo più necessario alla vita che la musica e la poesia. Ma che sarebbe la vita senza la musica, senza la poesia, senza il vino? Il vino, così come ogni altro "oggetto" d'arte, è espressione del tempo vissuto.

Luigi Veronelli