



Guida Vinidipuglia 2016



ABC...

Cinque sezioni per altrettante aree di produzione: Daunia, Alta Murgia, Bassa Murgia e Valle d'Itria, Magna Grecia e Salento, ognuna aperta da una introduzione sul territorio e dotata di una mappa delle relative Docg, Dop e Igp. All'interno, ciascuna pagina è dedicata a una cantina con descrizione dell'azienda, scheda del vino degustato, informazioni su altre etichette prodotte e, novità di quest'anno, l'indicazione di merito per il miglior rapporto qualità-prezzo.

DOP e IGP

Dop

- Nardò
- Brennero
- Copertino
- Galatina
- Leverano
- Mottino
- Squaranto
- Terra d'Otranto

Uve a bacca nera
Nugentiano, Malvasia nera, Primitivo, Susumaneh, Ottavianoello

Uve a bacca bianca
Malvasia bianca, Fiano

GUSTARE E DEGUSTARE

Nelle taverne materane e agrigentine della zona si può gustare il "tarantolo", divinamente la tarantola, un crostaceo di origine "persica", nella tradizione più rurale, e di influenza sardegnese che si ritrova nella salsa sarda di olive pressate.

Il contaggio di ingredienti nobili fra verduri, ortaggi, pasta fresca, legumi, pesce, in tanta preparazione, mai venuto di gusto, sapori e varietà, spesso rivista e girata nelle preparazioni che ho tentato di riproporre e accostamenti.

Sotto fondo, per esempio, sopra la velluta galgolina con un'anguria trita che preferisco, qui in talmente presento sulla base di un soffritto di cipolla, fave di mare, melanzane e gamberi, soprattutto la prelibata ricetta "nata" in "galgolina" che si presta particolarmente ad essere accompagnata al tartufo. Era la novità del momento, una rivisitazione del grande pesce di mare, il "la pagliari", preparato in un pepinone, e la tradizione materana: un pesce di mare di cui si conserva il grasso, i pupilli vengono filati e fatti marciare a vapore in acqua e accostamenti.

Sotto fondo, per esempio, sopra la velluta galgolina con un'anguria trita che preferisco, qui in talmente presento sulla base di un soffritto di cipolla, fave di mare, melanzane e gamberi, soprattutto la prelibata ricetta "nata" in "galgolina" che si presta particolarmente ad essere accompagnata al tartufo. Era la novità del momento, una rivisitazione del grande pesce di mare, il "la pagliari", preparato in un pepinone, e la tradizione materana: un pesce di mare di cui si conserva il grasso, i pupilli vengono filati e fatti marciare a vapore in acqua e accostamenti.

Sotto fondo, per esempio, sopra la velluta galgolina con un'anguria trita che preferisco, qui in talmente presento sulla base di un soffritto di cipolla, fave di mare, melanzane e gamberi, soprattutto la prelibata ricetta "nata" in "galgolina" che si presta particolarmente ad essere accompagnata al tartufo. Era la novità del momento, una rivisitazione del grande pesce di mare, il "la pagliari", preparato in un pepinone, e la tradizione materana: un pesce di mare di cui si conserva il grasso, i pupilli vengono filati e fatti marciare a vapore in acqua e accostamenti.

Un colore per ogni denominazione e per la sua zona di produzione

Descrizione del territorio attraverso le tipicità enogastronomiche

Nome e marchio dell'azienda

Breve descrizione

Alcune informazioni di particolare rilevanza

Altre etichette prodotte

ANTICA ENOTRIA

ANTICA ENOTRIA

Vino degustato: **Daunia Rosso Igp 2012**

Uve: 75% Sangiovese 75%, 25% 100%
Alcol: 12,8%
Prezzo: euro 13,00

Paigla Rosso Igp 2012

Uve: 100% 100%
Alcol: 12,8%
Prezzo: euro 16,00

Vicchio Paigla Rosso Igp 2012

Uve: 100% 100%
Alcol: 14%
Prezzo: euro 15,00

Il Daunia Bianco è un vitigno pugliese antico e prezioso dal quale vengono prodotti vini di grande interesse. Il Daunia Rosso è un vitigno pugliese antico e prezioso dal quale vengono prodotti vini di grande interesse.

ANTICA ENOTRIA

- Paigla Rosso Igp
- Aglianico Paigla Igp
- Nugentiano Paigla Igp
- Daunia Rosso Paigla Rosso Igp
- Daunia Bianco Paigla Rosso Igp

MASTRICCANTONIO

VINICOLA MASTRICCANTONIO

Vino degustato: **Vicchio Paigla Rosso Igp 2012**

Uve: 100% 100%
Alcol: 12,8%
Prezzo: euro 16,00

Saraceno Paigla Rosso Igp 2012

Uve: 100% 100%
Alcol: 12,8%
Prezzo: euro 16,00

Solo Nero Paigla Rosso Igp 2011

Uve: 100% 100%
Alcol: 13%
Prezzo: euro 15,00

L'azienda vinicola Masticcantonio nasce ad opera di Giuseppe Masticcantonio, il cui padre è stato un vignaiolo di grande esperienza. L'azienda vinicola Masticcantonio nasce ad opera di Giuseppe Masticcantonio, il cui padre è stato un vignaiolo di grande esperienza.

VINICOLA MASTRICCANTONIO

- Vicchio Paigla Rosso Igp 2012
- Saraceno Paigla Rosso Igp 2012
- Solo Nero Paigla Rosso Igp 2011

Macroarea

Informazioni sociali e recapiti dell'azienda

Dettagli sui vini degustati

Breve descrizione dei vini degustati



d'Araprì Spumante Classico
71016 San Severo (Fg)
Via Zannotti, 30
Tel. 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it

Realtà aziendale d'eccellenza, rappresenta ormai un caposaldo della produzione pugliese d'eccellenza grazie all'intuizione vincente dei tre amici Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Priore Ulrico che, nel 1979, decisero di cimentarsi con la produzione di bollicine metodo classico a partire da uve di varietà autoctone, prima fra tutte il Bombino bianco e il Montepulciano. I risultati sono notevoli, e i riconoscimenti non hanno tardato a fioccare. La struttura completa la straordinarietà di questa azienda, un antico palazzo nel centro storico dotato di affascinante sotterraneo con resti architettonici medioevali e tante bottiglie a riposare placidamente. È possibile prenotare visite in cantina e richiedere la degustazione dei vini di produzione.

Anno di fondazione: 1979

Proprietario: d'Araprì srl

Enologo: Girolamo d'Amico

Ettari vitati: 7

Totale bottiglie annuali: 82.000

ALTRE ETICHETTE

- d'Araprì Brut
- d'Araprì Brut Riserva Nobile 2011
- d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2008
- Trentacinquesimo Anniversario 2009

d'Araprì Bianco Pas Dosé Metodo Classico

Uve: Bombino bianco 70%,
Pinot Nero 30%
Alcol: 12,50%
Prezzo: euro 18,00

d'Araprì Brut Rosé Metodo Classico

Uve: Montepulciano 55%,
Pinot Nero 45%
Alcol: 13%
Prezzo: euro 20,00

La Dama Forestiera di d'Araprì

Uve: Montepulciano 50%,
Pinot Nero 50%
Alcol: 12,50%
Prezzo: euro 50,00

Il **Pas Dosé** spicca sempre per il suo sottile perlage, la sua finezza e freschezza accompagnata da toni floreali e agrumati arricchiti da note di lievito. Asciutto ed equilibrato al gusto, d'immediata e godibile bevibilità, versatile per abbinamento (linguine ai crostacei). Rosa con riflessi ramati nel calice, il **Brut Rosé** è dotato di profumi delicati che rimandano al pompelmo rosa, a ciliegie fresche e fragoline. Succoso e pieno al gusto, gradevole la sua vena minerale con durata gustativa degna di nota (risotto ai gamberi). Sempre impeccabile **La Dama Forestiera** per gusto, profondità e freschezza; note di fiori di acacia, mela golden seguite da piacevoli note di vaniglia descrivono un ampio quadro olfattivo confermato dalla gustosa e complessa persistenza al palato; finale succoso e coerente (tartare di tonno con sesamo).



Guida Vinidipuglia 2016

I P R E M I A T I

d'Arapri *La Dama Forestiera di d'Arapri*



TIRSO MEDIA

Vino, opportunità per la Puglia

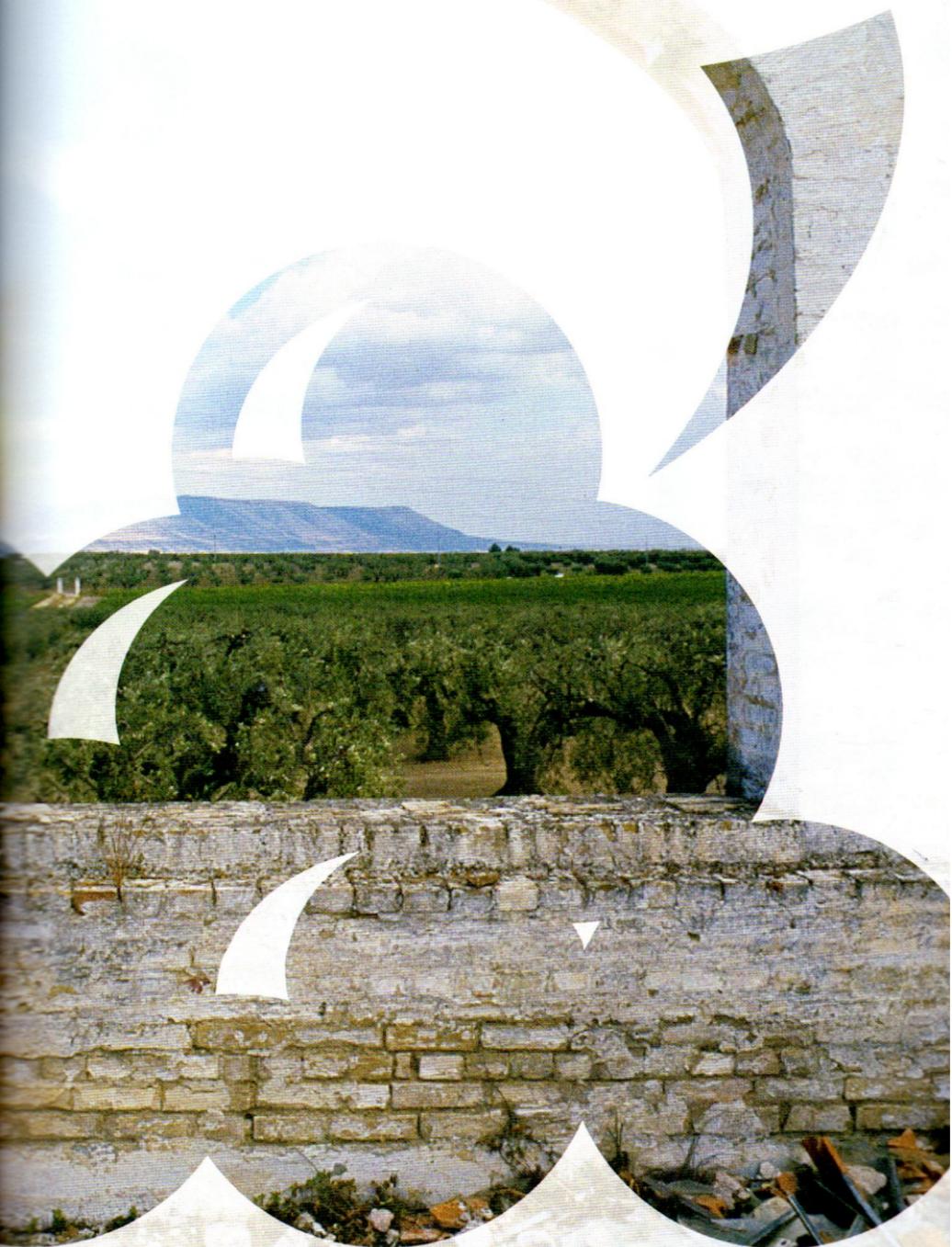
Una guida da sfogliare per scoprire, pagina dopo pagina, vitigni e territori della Puglia. Un piccolo manuale che, attraverso le numerose varietà cromatiche e gustative dei vini, indirizza curiosi e appassionati alla scoperta delle varietà autoctone, della cultura e delle tradizioni pugliesi. La terza edizione della guida VinidiPuglia come una bussola permette di esplorare e scoprire il mondo vitivinicolo del Tacco d'Italia, sì da comprendere quanto sia considerato comparto strategico dell'economia della nostra regione. E quanto il prodotto vino, con la sua forte valenza identitaria, riesca a dare impulso al settore turistico. L'intensa produzione vitivinicola pugliese sta facendo, difatti, crescere l'enoturismo, formula di promozione vincente per i nostri territori e per i nostri prodotti agroalimentari.

Le masserie, gli agriturismi e le aziende agricole, con la loro attività, hanno intensificato la coltivazione dei vigneti e prodotto vini di qualità riconosciuti e conosciuti in tutto il mondo. Con un valore della produzione vitivinicola che si attesta intorno ai 320 milioni circa, la Puglia è regione in fortissima crescita sia quantitativa che qualitativa. Dai rossi ai rosati, passando per i bianchi, i vini rappresentano un'opportunità strategica per la nostra economia, in termini di indotto economico e occupazionale.

Dal Gargano a Leuca la Guida VinidiPuglia è una piccola e interessante mappa geografica per conoscere la Puglia con tutti e cinque i sensi.

Leo Di Gioia
Assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia

DAUNIA



DOP E IGP



Dop

- | | |
|---|--|
|  Cacc'e Mmitte di Lucera |  San Severo |
|  Ortanova |  Tavoliere delle Puglie (o Tavoliere) |
|  Rosso di Cerignola | |

Uve a bacca nera

Nero di Troia, Montepulciano, Aglianico

Uve a bacca bianca

Bombino bianco, Trebbiano

GUSTARE E DEGUSTARE

La gastronomia della Daunia e della sua propaggine del Gargano offre un caleidoscopio di sapori, con varietà e qualità di prodotti del territorio da scoprire e assaporare.

Il Gargano offre la particolare fava di Carpino, le senapi (verdure spontanee simile a cicorielle), gli agrumi, fra cui si distacca l'arancia Bionda del Gargano particolarmente dolce e succosa, e il limone *Femminiello*, la varietà più antica d'Italia. Quest'ultimo è Presidio Slow Food insieme a tanti altri prodotti del territorio, come la vacca podolica e la capra del Gargano, la fava di Carpino e il caciocavallo podolico. Nel ricco paniere dei prodotti caseari si trovano anche i formaggi pecorini e caprini e le mozzarelle di bufala, da accompagnare con il fragrante pane di Monte Sant'Angelo. Gustose e ricche le carni, soprattutto quella di cinghiale, quelle del pregiato maiale nero da cui si realizza il gustoso prosciutto di Faeto, e quelle di capra con cui si prepara il *marretto* (1), involtino di interiora da gustare in umido alla brace. La Daunia è anche caratterizzata da una profonda e antica cultura dei cereali e dei piatti a base di granoarso, ottenuto con la bruciatura delle stoppie dopo la raccolta delle messi. Tanti i piatti tipici a base di questa povera e gustosa materia prima, che si declina in formati di pasta come capunti, troccoli, rigorosamente lavorati al ferro, orecchiette e cicatelli (2), da condire con la ricca varietà di verdure selvatiche del bosco che offre il territorio: asparagi, funghi, castagne, rape. Verdure e legumi (3) ispirano la preparazione di gustose zuppe da arricchire con il pregiato olio extravergine prodotto soprattutto da olive Peranzana e Ogliarola del Gargano. Ricca anche la gastronomia di pesce, d'acqua dolce con le anguille del lago di Lesina e i capitoni del Varano, e di mare sulla costa disegnata dai caratteristici trabucchi. Da non dimenticare infine i pomodori, oro rosso della Daunia, e le pregiate olive da mensa Dop La Bella di Cerignola.



1



2



3



Il calice in tavola

Puglia da degustare, Puglia da gustare. Torna la guida VinidiPuglia nella sua terza edizione con una panoramica che, senza pretendere di essere esaustiva del ricco e variegato panorama regionale, punta ad offrire una rassegna fedele, affidabile e imparziale del ventaglio enologico di Puglia, sempre più interessante e competitivo anche a livello internazionale.

E torna quest'anno con una nuova attenzione alla gastronomia dei territori vitivinicoli di Puglia, per sottolineare che il vino, prima ancora di essere uno dei prodotti di punta dell'agroalimentare regionale, è da sempre un complemento importante per accompagnare e valorizzare sulla tavola di ogni giorno la varia e gustosa cucina tipica, sempre basata sul meglio che ciascuna zona può stagionalmente offrire.

Questo profondo legame fra vini, territori e gastronomia viene finalmente celebrato con grande orgoglio anche nel mondo della ristorazione, invertendo un vecchio trend che vedeva le carte dei vini pugliesi snobbare le etichette regionali a favore di vitigni, aziende e stili di altre zone d'Italia. Oggi la tendenza è al contrario verso un vivace fiorire in tutte le carte dei vini di bollicine, bianchi, rosati, rossi di Puglia, vini classici e in nuove interpretazioni, tradizionali, biologici, biodinamici, un nuovo capitolo che fa contenti ristoratori, produttori e consumatori.

Un segno della maggiore attenzione che gli stessi pugliesi rivolgono alle proprie eccellenze e, soprattutto, del definitivo sdoganamento della qualità dei vini pugliesi, in costante crescita e ormai sotto i riflettori internazionali per l'unicità del loro profilo e per la bellezza autentica e profondamente meridionale che esprimono.

Qualità che le nostre commissioni di degustazione - anche quest'anno costituite da rappresentanti di Assoenologi, AIS, ONAV e del mondo della ristorazione- non hanno mancato di rilevare, individuando fra gli oltre 360 vini degustati ben 47 etichette, 15 in più rispetto all'edizione 2015, nella categoria top.

Si conferma la suddivisione delle aziende in cinque territori, tanti quanti sono gli scenari



vitivinicoli della regione: Daunia, Alta Murgia, Bassa Murgia e Valle d'Itria, Mgnà Grecia, Salento, da scoprire in un viaggio di 184 pagine, con 121 aziende e oltre 360 etichette commentate. Rinnovata anche la versione digitale che consente di consultare la guida attraverso la App disponibile gratuitamente sugli appositi store Apple e Android.

I vini di Puglia non mancano di esaltare anche i tanti gustosi piatti della cucina di tutto il mondo, con la loro versatilità che esalta tanto le gastronomie più semplici e fresche quanto quelle più elaborate e sontuose, sia nei climi tropicali che in quelli più rigidi. Una poliedricità che non smette di stupire e incuriosire a tutte le latitudini, e che bisogna continuare a promuovere per dare i giusti e riconoscimenti e la meritata visibilità ai produttori e a tutto il brand Puglia che sempre più si sta affermando a livello globale come riferimento di autenticità e qualità.

Vittoria Cisonno, Curatore della Guida