



slow wine

guida
2017

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.943 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE BERE SLOW

Introduzione

Sette anni insieme: il fatto di non patire la faticida “crisi” è una notizia che ci conforta. A parte gli scherzi, questa edizione di *Slow Wine* è la più ricca di novità e cambiamenti che sia mai stata presentata. Una piccola, grande rivoluzione riguarda direttamente i criteri di valutazione delle cantine e dei vini. Abbiamo deciso di conferire la Chiocciola e il Vino Slow – i due riconoscimenti che hanno una stretta familiarità con la nostra associazione – solo alle cantine che non utilizzano diserbanti chimici in vigna. *Slow Wine*, lo abbiamo detto in tutte le salse, non è una pubblicazione chiusa o settoriale (la famosa “guida dei biologici”); il nostro obiettivo è raccontare ai lettori un certo tipo di agricoltura virtuosa, al di là degli stili e soprattutto delle certificazioni. Se chiudessimo la porta in faccia a quei produttori che, per una ragione o per l'altra, non hanno raggiunto il picco di consapevolezza agronomica, questo messaggio faticerebbe a passare. Crediamo invece nel coinvolgimento, nella discussione e nell'esempio. L'incremento di cantine recensite che hanno intrapreso il percorso di conversione al biologico è cresciuto in modo esponenziale, siamo oltre il 50 per cento. Ora pensiamo che sia arrivato il momento di mettere paletti ancora più restrittivi per alcuni dei nostri riconoscimenti, anche perché le tecniche per il controllo meccanico o manuale dell'erba che cresce nel sottofila hanno fatto passi da gigante e sono ormai molto efficaci. Nessuna caccia alle streghe quindi, né giudizio etico superiore: solo un semplice, preciso e pacifico criterio di conduzione viticola, che a questo punto del nostro cammino comune, ci sembrava quasi doveroso. La seconda novità, forse ancor più importante (certamente simbolica), è l'apertura dei confini di *Slow Wine*. In un'Europa che pensa di tornare pericolosamente a chiudersi, noi le frontiere le vogliamo abbattere, e per ragioni che crediamo profonde: da questa edizione troverete nelle pagine della nostra guida diverse cantine slovene che solo la storia ha diviso dal *continuum* geografico e varietale friulano. Tra Collio e Brda, tra Carso e Kras, non ci sono montagne a fare da spartiacque né alcunché a differenziare i territori, solo un confine politico tracciato a tavolino che non ha impedito nei decenni ai vignaioli di intraprendere un percorso viticolo molto simile e di avere molte più cose in comune di quante li possano dividere. Insomma, benvenuta Slovenia! E non è finita qui: quest'anno abbiamo creato una nuova sezione, che speriamo raccolga il vostro interesse. Sul fondo del tomo che avete tra le mani troverete una lista dei 100 migliori locali italiani in cui bere bene. Una selezione essenziale, e di certo non esaustiva, di indirizzi per il vostro edonistico divertimento, non disgiunto da una sana didattica, visto che i gestori di questi luoghi hanno dedicato la loro vita a cercare etichette che abbiano un'anima oltre la semplice bontà del prodotto. Tutto questo per ribadirvi che *Slow Wine* non è una semplice guida ma una piattaforma di valorizzazione a tutto tondo del vino italiano: se aggiungete le indicazioni enoturistiche, lo sconto del 10% che vi faranno all'acquisto diretto in molte delle nostre cantine, e ancora le tante, meravigliose storie umane che da queste pagine prendono vita, vi renderete conto che il nostro desiderio è quello di creare una sorta di “hub” del vino italiano di qualità. Lo scorso anno paragonavamo la guida a un sistema operativo, un software: in tempi di nuvole – intese come cloud, non come timori per il futuro – noi vi vogliamo fornire un'esperienza totalizzante e diffusa. Rimanete connessi, viaggiate, scoprite l'Italia, e soprattutto bevete Slow!

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. Dall'edizione 2017 l'attribuzione di questo simbolo implica l'assenza di diserbo chimico nei vigneti. 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:

vino slow bottiglia che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente. Dall'edizione 2017 l'attribuzione di questo simbolo implica l'assenza di diserbo chimico nei vigneti. 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* 2017. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2016 a ottobre 2017.

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

La novità più interessante della settima edizione della nostra guida, per quel che riguarda la Puglia, è la presa di coscienza che il vino rosato ha pari dignità con il vino rosso e con quello bianco, e che in alcune zone di particolare vocazione può raggiungere livelli di assoluta eccellenza. D'accordo, può sembrare la scoperta dell'acqua calda; d'altra parte questa piccola "rivoluzione concettuale" poteva venire da una regione diversa da quella che, di fatto, ha inventato la tipologia, codificandola e facendola conoscere in tutto il mondo. Qui infatti si producono i migliori rosati d'Italia; nel Salento poi la media qualitativa è assai significativa e in molti casi raggiunge valutazioni da vino di gran classe. Ci fa piacere dunque che anche per i rosati si inizi a parlare finalmente di annate (si arriverà un giorno ad avere dei "cru" di rosato? Chissà!), e per farlo forse ci voleva una delle migliori vendemmie degli ultimi 15-20 anni, quella del 2015. Ci piace anche pensare che un po' possa aver contato il "monito" lanciato proprio lo scorso anno da queste righe, allorché ci dicemmo preoccupati che il rosato pugliese potesse perdere la sua identità territoriale e tradizionale a favore di alcune, civettuole mode di stampo, come dire... "provenzale", sempre più dilaganti in varie zone d'Italia, e scimmiettate purtroppo anche da alcuni produttori regionali. Rosato a parte, la Puglia continua a confermarsi una delle regioni in cui fare vino di qualità è ormai una prassi consolidata. Il Nero di Troia sembra aver trovato una sua strada, improntata più sulla piacevolezza e l'eleganza che sulla struttura nervosa e scorbutica della sua uva. Il Primitivo conferma la scrupolosa cura e dedizione dei tanti virtuosi vigneron della zona di Manduria e Gioia del Colle, che in questi anni lo hanno portato ai massimi livelli, dimostrando che anche con grande struttura e alte gradazioni si riescono a produrre vini di assoluta pregevolezza. Il Negroamaro dimostra le sue potenzialità di vino/vitigno di razza regalando annata dopo annata bottiglie eleganti ed equilibrate. Ma la vera conferma della crescita del comparto arriva dai tanti vini prodotti con uve meno note e rivalutate con caparbietà da tanti produttori. Che siano i bianchi bombino, verdeca, minutolo, greco, malvasia, impigno e francavidda, o i rossi susumaniello, ottavianello, malvasia nera e aleatico, si tratta spesso di etichette dal forte connotato territoriale e dalla spiccata personalità. Fin qui le uve, le tipologie, insomma il terroir. Poi c'è l'uomo, il vigneron. E vogliamo chiudere con lui. I produttori pugliesi cominciano finalmente a far squadra, sono pronti al dialogo, al confronto, alla partnership, all'aggregazione. Tante le associazioni di produttori nate negli ultimi anni, e tantissime le iniziative che vedono la cooperazione tra i vignaioli pugliesi. Si è finalmente capito che da soli non si fa molta strada, e soprattutto non si riesce a trasmettere ciò che poi diventa l'elemento più importante di ogni produzione agricola, ossia il luogo di produzione, con tutto il suo trascorso e le sue peculiarità. In una regione dove la crescita del singolo è sempre stata vista predominante rispetto a quella dell'intero settore, la novità non è assolutamente di poco conto.

le chiocciole

929 GIANCARLO CECI

938 PAOLO PETRILLI

940 D'ARAPRI

946 SEVERINO GAROFANO
VIGNETI E CANTINE

951 VALLONE

966 POLVANERA

968 ATTANASIO

970 MORELLA

972 GIANFRANCO FINO

le bottiglie

966 PLANTAMURA

le monete

943 ROSA DEL GOLFO

954 ALESSANDRO BONSEGNA

959 CASTEL DI SALVE

963 AMASTUOLA

965 PIETRAVENTOSA

973 DONATO GIULIANI

SAN SEVERO (FG)

d'Arapri

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



13 ha - 90.000 bt

“Scommettere sulla bontà del bombino bianco per la spumantizzazione ora è sì cosa semplice, ma quasi 40 anni fa in pochissimi lo avrebbero fatto”

VITA - I protagonisti della storia sono Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, uniti dalla passione per la musica e da una profonda amicizia. Descrivere il fascino della cantina, nel centro storico di San Severo, non è cosa semplice, pertanto vi invitiamo a visitarla.

VIGNE - Un nuovo ettaro impiantato a bombino bianco con allevamento a tendone (1.800 piante per ettaro) si aggiunge ai 18 già di proprietà dell'azienda. Siti in agro di San Severo, sono allevati a spalliera e tendone e godono di un microclima favorevole, che assicura protezione dalle gelate, e di una buona ventilazione. La natura argilloso-calcareo dei suoli dona ai terreni, in lieve pendio, un tipico colore giallo-grigio.

VINI - Classe pura per il **Brut La Dama Forestiera 2011** (○ montepulciano, pinot nero; 2.500 magnum; 63 €), opulento e di ottima armonia. Ottimo come sempre il **Riserva Nobile Brut 2012** (○ bombino bianco; 10.000 bt; 23 €), intenso e complesso, morbido in bocca e di indicibile persistenza. Molto buono il **Brut Rosé 2013** (◎ montepulciano, pinot nero; 16.000 bt; 19 €), dalle sensazioni dolci e croccanti. Il **Pas Dosé** (○ bombino bianco, pinot nero; 20.000 bt; 19 €) porge freschezza e una lunghezza sorprendente. Il **Brut** (○ bombino bianco, pinot nero; 40.000 bt; 19 €) è setoso e carezzevole.

vino slow **GRAN CUVÉE BRUT XXI SECOLO 2009** (○ 8.000 bt; 29 €), Eccellente Metodo Classico da uve bombino bianco, pinot nero e montepulciano; si presenta con un bel giallo dorato e con naso complesso e ricco di sentori minerali; in bocca è cremoso, con un finale di grande fattura.

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



Viaggiare, conoscere e assaggiare sono piaceri della vita. *Slow Wine* vi racconta le storie, le vigne e i vini delle migliori aziende italiane, grazie a una rete di 200 collaboratori che hanno visitato tutte le cantine recensite, per farvi scoprire chi sono i produttori, come lavorano e la qualità dei vini che producono.

1.943 cantine
segnalate in guida

24.000 vini degustati

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

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

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

265 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

238 vini quotidiani
le migliori bottiglie a meno di 10 euro in enoteca

in più
502 cantine che offrono la possibilità di ospitalità e ristoro

32 cantine slovene



Slow Food Editore

