
v i t a e

LA GUIDA VINI

2017



Associazione Italiana Sommelier

La guida

Dedichiamo questa edizione della nostra Guida al caro Jean Valenti. Il nostro Socio fondatore, tessera numero 1, sarebbe stato orgoglioso dell'ennesima testimonianza che l'Associazione Italiana Sommelier, da lui creata a Milano in quel lontano 7 luglio 1965 e plasmata negli anni in un organismo di formazione di altissimo valore, offre disinteressatamente al mondo del vino: un autorevole, ma soprattutto indipendente, strumento di consultazione, di comunicazione e di valorizzazione.

VITAE 2017 intende rappresentare una sintesi accurata della migliore produzione del nostro Paese, grazie all'opera di recensione svolta da 22 commissioni regionali, composte complessivamente da un migliaio di Sommelier AIS, che hanno passato in rassegna oltre 4.000 aziende e degustato all'incirca 35.000 vini. Non tutti, naturalmente, hanno potuto trovare posto nel volume, tuttavia il limite oggettivo di spazio, rappresentato dalla versione cartacea, è stato agevolmente superato grazie alla App collegata alla Guida, un pratico strumento che già al suo esordio lo scorso anno ha riscosso immediati consensi.

L'immagine del vino italiano è assai cresciuta negli ultimi cinquant'anni, ma è stato l'ultimo lustro quello che ha registrato l'impennata più energica. La qualità è indubbiamente più diffusa e consolidata. Per questo motivo è stato inevitabile alzare l'asticella delle quattro Viti, il giudizio più elevato, appena sopra il gradino dei 90 punti. Ma poiché spesso sono soltanto piccole sfumature a fare la differenza, abbiamo introdotto fra le tre e le quattro Viti una valutazione intermedia, che rappresenta un doveroso tributo a quei vini che si collocano alla soglia dell'eccellenza.

Questa terza edizione è ancora più fruibile e dinamica. Oltre al consueto e ambito Tastevin AIS, la consultazione si arricchisce di due nuovi simboli: la Freccia di Cupido e il Salvadanaio. La Freccia di Cupido identifica quei vini, non necessariamente della fascia di valutazione più elevata, che ci hanno trasmesso un intenso valore emozionale, durante la degustazione dei quali è stato subito amore al primo sorso. Il Salvadanaio, anche intuitivamente, fa pensare a un concetto di parsimonia e di risparmio, a un piccolo tesoro accumulato nel tempo con pazienza. Nel nostro caso si tratta di vini che, oltre a una spiccata qualità intrinseca, sempre presente, esprimono un esemplare valore produttivo, rapportato non solo al prezzo di vendita, ma anche alla tipologia e alle caratteristiche del territorio dal quale provengono.

Dal punto di vista iconografico, dopo aver imperniato la prima edizione sul ciclo annuale della vite e delle vite umane a essa intimamente collegate, e dopo aver tratteggiato

nella seconda le variopinte fisionomie dei nostri territori, per VITAE 2017 abbiamo privilegiato un soggetto riconducibile alla nostra figura di degustatori e allo strumento con cui esercitiamo il nostro compito divulgativo. Parliamo dei calici, interpretati in una collezione di scatti fotografici di indubbio impatto estetico. I tagli insoliti, molto ravvicinati, le campiture cromatiche intense e vibranti, le trasparenze quasi rarefatte creano suggestioni dal deciso sapore iperrealista. Ogni scatto rende solenne il gesto dell'assaggio, immortalandone la significativa nobiltà. Si tratta di un chiaro omaggio all'atto della degustazione e alle emozioni che ne scaturiscono, rese ancora più evidenti dall'alternarsi dei toni caldi e freddi, dal lambirsi e dall'intersecarsi delle forme vitree, ora sinuose e prorompenti, ora longilinee e sfuggenti. È il modo di essere del vino e il suo porsi, poliedrico, sfaccettato, vivo; è il racconto sensoriale che il vino regala a chi sa trovare le condizioni ottimali per ascoltarlo, a chi ha l'abito mentale per entrare in sintonia cogliendo ogni più sottile dettaglio.

Un omaggio dunque a tutti i Sommelier e al loro inestimabile e infaticabile contributo. Grazie a loro si compie e si ripete il nostro "miracolo" annuale, questa grande opera al servizio del vino e delle persone che gli gravitano attorno.



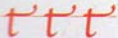
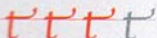
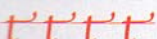
Con queste premesse, vi auguro una buona lettura e buona *Vitae*.


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 cinque 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 88 punti:	vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
	da 89 a 90 punti:	vini di ottimo profilo alla soglia dell'eccellenza
	da 91 punti:	vini di eccellente profilo stilistico e organolettico


 = Vino bianco

 = Vino rosato

 = Vino rosso

Il simbolo della Freccia 

Identifica i vini Cupido, vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.

Il simbolo del Salvadanaio 

Identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita.

Il sigillo del Tastevin 

Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 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 è quello segnalato o suggerito dal produttore per la vendita al pubblico. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.

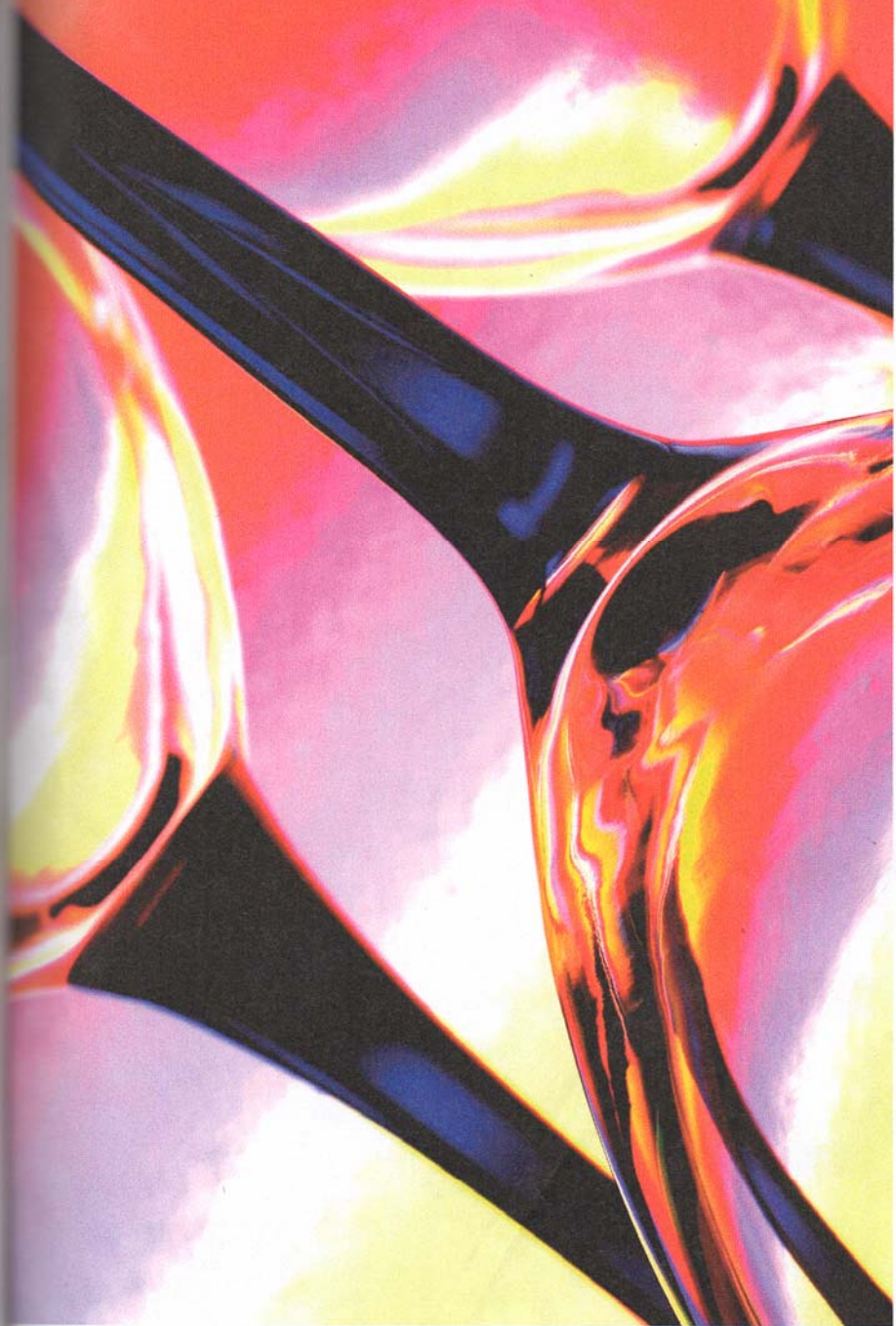
Il numero di bottiglie prodotte è quello dichiarato dall'azienda.

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.

La descrizione organolettica è riportata per i primi tre vini in ordine di punteggio. Non sempre è stato possibile presentare l'intera gamma di ciascun 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.

P u g l i a



L'idea di una Puglia del vino arretrata, dedita a produzioni da destinare al taglio e commercio sfuso, attenta alla quantità più che alla qualità, è sempre più un ricordo del passato. Questa regione sembra davvero aver cambiato mentalità e innescato meccanismi virtuosi che iniziano a dare i frutti sperati. Le grandi aziende storiche e alcune cantine sociali hanno dimostrato di saper raccogliere il testimone della tradizione e di riuscire a rinnovarsi profondamente. Al loro fianco si stanno affermando piccoli produttori, spesso giovani, dotati di grande spirito di iniziativa, dinamismo e capacità di innovazione. L'ottima annata 2015 ha consentito di ottenere risultati lusinghieri in tutte le macrozone pugliesi, dal Salento al Tarantino, dalla valle d'Itria alla Murgia carsica, dall'area di Castel del Monte alla terra di Capitanata. Per i vini rossi, che restano il fiore all'occhiello dell'intera regione, accanto alle conferme da primitivo, negroamaro e nero di Troia, si stanno facendo più promettenti le esperienze con malvasia nera, aglianico e montepulciano, e pure con i meno conosciuti susumaniello e ottavianello. Nel caso dei rosati sembra di assistere non tanto a un recupero di interesse quanto alla riappropriazione di un elemento fortemente identitario. Da anni non si assaggiavano rosati così numerosi e così convincenti, ottenuti da sud a nord del territorio pugliese, rispettivamente da negroamaro, primitivo, bombino nero e nero di Troia, o a volte da aglianico, aleatico, montepulciano e susumaniello. Inoltre, si sta lavorando molto e bene con i vini bianchi, non solo da chardonnay, ma anche da bianco d'Alessano, bombino bianco, greco, falanghina, fiano, malvasia bianca, minutolo, moscato bianco, pampanuto, verdeca e vermentino. Sempre più aziende si cimentano con la produzione spumantistica. Per ora parliamo di piccoli numeri, ma il trend è in forte crescita e la qualità sta migliorando.

D'Arapri

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
Condizione enologica: Girolamo D'Amico Condizione agronomica: Girolamo D'Amico
Bottiglie prodotte: 85.000 Ettari vitati: 8
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Questa rinomata azienda pugliese si conferma leader indiscusso e sicuro punto di riferimento per la produzione spumantistica col Metodo Classico. Il livello qualitativo della produzione aziendale continua infatti a crescere e a farsi apprezzare ben oltre i confini regionali. La palma dell'eccellenza tocca quest'anno alla Gran Cuvée XXI Secolo, che precede di un soffio la Riserva Nobile. Tra i progetti in via di realizzazione vi è un inedito spumante ottenuto da uve nero di Troia, che siamo ansiosi di assaggiare.

· D'ARAPRI GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2009

Bianco Spumante Metodo Classico - Bombino bianco 65%, Pinot nero 20%, Montepulciano 15%
Alc. 12,5% - € 30 - Bt. 8.000

Giallo dorato sfavillante attraversato da screziature paglierine e finissimo perlage. Entusiasmante proposta olfattiva, con raffinate citazioni di albicocca, fico bianco, pompelmo, caprifoglio, mughetto; e ancora timo, salvia, alloro, crosta di pane, pietra focaia, su un fondo di nocciola tostata e delicata pasticceria. Classe pura al palato, fatta di corpo ricco e slanciato, cremosità deliziosa, freschezza indomita, pregevole sapidità ed echi interminabili di tostatura. Maturazione sui lieviti per 54 mesi. Crostini con burro e previale.

· D'ARAPRI RISERVA NOBILE 2012

Bianco Spumante Metodo Classico - Bombino bianco 100% - Alc. 12,5% - € 25 - Bt. 9.000

Splendido paglierino con bagliori dorati e copioso perlage. Incantevoli pennellate di glicine, mela, pera, pesca bianca e salvia si intrecciano a eleganti fragranze di lieviti. Sorso di grande personalità, gustosissimo, meravigliosamente bilanciato da una nitida traccia sapida. Gran finale fra reminiscenze di erbe aromatiche e tostatura. Riposa sui lieviti per 36 mesi. Pescatrice allo zafferano fresco.

· D'ARAPRI PAS DOSÉ

Bianco Spumante Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Pinot nero 30% - Alc. 12,5% - € 18 - Bt. 18.000

Paglierino brillante con luci verdoline, animato da splendide bollicine. Ricordi di nespola, agrumi, fiori di campo, erbe aromatiche e crosta di pane allietano la scena olfattiva. Gusto piacevolmente secco, con sapidità e freschezza in gradevole risalto. Stuzzicante chiusura agrumata, di bella persistenza. Sosta sui lieviti per 24 mesi. Tempura di verdure di stagione.



Associazione Italiana Sommelier

tttt

VITAE LA GUIDA VINI 2017
ATTESTATO DI ECCELLENZA

D'ARAPRÌ GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2009

D'Arapri

Milano 29 Ottobre 2016

Il Presidente
Antonio Caracciolo

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



Versiamo il rosso vino - amorosi, con infinite cautele - nel bicchiere panciuto che esige la tiepida carezza della mano; o, con uguali cure, il bianco nel bicchiere alto, aristocratico e nervino, che la mano allontana; ne osserviamo in trasparenza i colori, godiamo già del giuoco allegro e balenante dei tonali riflessi; gli imprimiamo, al bicchiere, lieve il gesto, un accenno di rotazione: aumenta la superficie vinosa; si libera, e la aspiriamo, ogni nascosta suggestione, dal bouquet; in un bacio lo sorseggiamo per la lingua, per il palato; ci lasciamo invadere dai ricordi: mille e mille e mille; ogni vino bevuto ha il suo racconto.

Luigi Veronelli

