BIBENDA 2018

LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI OLTRE 2100 AZIENDE VINICOLE, AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE, AI MIGLIORI 2000 RISTORANTI D'ITALIA.

20 anni *insieme*

con tanta voglia d'Italia.

BIBENDA 2018

EDITORIALE

L'Editoriale di Franco M. Ricci per BIBENDA 2018 Ventesima Edizione

Il mondo ha diritto a pace e serenità

Questa tanta voglia d'Italia di cui ci nutriamo da sempre, al compimento dei nostri primi vent'anni aumenta, portandoci dritti dritti a considerare ancor di più che le passioni non fanno mai calcoli sbagliati, ma arrivano direttamente al cuore. Vent'anni di passioni, venti anni di cuore.

Una passione, quella da noi rappresentata, da molti anni si inserisce a pieno titolo, come sempre abbiamo affermato, nell'universo della cultura italiana, insieme alla Filosofia, alla Poesia, all'Architettura, alla Musica, alla Pittura. Come tante costellazioni nel cielo della cultura contribuiscono sicuramente a unire le idee di donne e uomini del nostro Paese e di tutto il Mondo in un obiettivo di pace e serenità.

E se il mondo sembra non darci risposte concrete alla voglia di serenità, la sapienza del vino contribuisce invece notevolmente, come una panacea, ad alleviare gli orrori e la tristezza di questi anni.

Il racconto del vino fatto dalla **GUIDA BIBENDA 2018**, insieme alle sue altre 19 sorelle, non solo ha contribuito in maniera importante ad aggregare le predette Culture, ma ha soprattutto dato vita ad un'emancipazione spirituale come soltanto il **"Canto della Terra verso il Cielo"** sa dare.

BIBENDA ha parlato a milioni di persone delle differenze, delle tradizioni, delle diversità naturali, dei colori, delle mutazioni, delle tecniche, dal blend delle uve al blend dei vini di Giacomo Tachis, ha raccontato la storia infinita del vino perfetto che non esiste.
Mentre crescevamo a Nutella e figurine Panini, la voglia matta altro non era se non quella di cercare di costituire una Squadra Italia del Vino, per farne una grande e unica risorsa culturale.
Dettagli. Sono rimasti dettagli. Perché non poteva dipendere da noi, Cultori del Vino, Sommelier, Giornalisti, Scrittori, Insegnanti, l'emancipazione di quella atavica e radicata non cultura, che portava ciascun Produttore a pensare che il suo Vino fosse sicuramente meglio di quello di un altro Vignaiolo.
Diventa dunque un'assurda utopia lavorare ancora per questa unificazione, quando sono proprio loro, i Produttori, che da 100 anni non la vogliono, sebbene siano gli unici a poter giocare questa partita ma al tempo stesso non hanno mai pensato di volerla giocare.
La Cultura fine a sé stessa della quale siamo gli unici interpreti, avendone fatto unico scopo della nostra vita, perché soltanto di quello ci occupiamo, a volte, quest'anno ci ha fatto vivere momenti di scoraggiamento, quasi di impotenza.
Sarà per il modo becero che sposano molti parolai del vino, sarà per il cibo che entra di prepotenza in televisione, presentandosi troppo solo, con l'assenza totale del compagno vino.
Sarà per il Governo del Paese che proclamava il 2018 Anno del Cibo. Da solo, senza menzionare per niente la ricchezza culturale del Vino, le sue tradizioni, le sue diversità.
Sarà che per i 50 anni della Doc Franciacorta gli organizzatori di un Convegno hanno pensato bene di invitare filosofi, giornalai, critici gastronomici (sic!), senza l'ombra di un Sommelier. Quei Sommelier che per 50 anni hanno fatto studiare e insegnato a milioni di persone cosa fosse la Franciacorta.
L'abbiamo trovato di cattivo gusto e irrispettoso. Come altrettanto di cattivo gusto e irrispettosa è l'assenza dei Sommelier nei vari convegni nel segno del vino. Noi Sommelier, che da sempre abbiamo presentato i vini e siamo stati arbitri delle loro valutazioni per 53 anni.
Per fortuna il nostro entusiasmo ci porta avanti, grazie anche ai nostri obiettivi: il Vino a Scuola, i nostri meravigliosi Corsi per Sommelier, la possibilità per più di 700.000 persone di possedere una Guida BIBENDA.
Quindi, tra novità, aggiornamenti, filosofie di vinificazione, ristoranti meravigliosi che segnaliamo alla grande, in barba alla guida francese – la più stitica del mondo nei confronti del lavoro italiano – gli oli fantastici di raccolti unici, le grappe dell'intelligenza italiana.
Auguriamo buona lettura ai nostri amici che in migliaia ci leggono nella versione OnLine e nell'Applicazione.
Sorridiamo pure a queste ingenuità di non voler ancora considerare il vino come un prestigioso vanto del nostro Paese.
E proviamo a perdonare questa cecità, questa violenza delle false interpretazioni culturali, confidando che "Tanta Voglia d'Italia" non possa venire soltanto con la Ferrari e il vestito firmato.
Perdoniamoli oggi, anche perché, come dice Al Bano, "nel perdono è la forza di un Re!"
Buon divertimento, grazie e auguri per aver passato Vent'anni con noi!
Franco M. Ricci

APPUNTI PER LA CONSULTAZIONE

BIBENDA 2018

È un libro guida che descrive il panorama vitivinicolo italiano e la geografia dei luoghi di produzione. BIBENDA si pone come tramite tra il produttore e il consumatore e per questo si riferisce esclusivamente alle etichette di qualità, a fronte di circa 20.000 imbottigliatori attivi in Italia.
BIBENDA 2018 racconta tutti i territori regionali, descrive il metodo di degustazione, elenca le Denominazioni di Origine dei vini e dei prodotti alimentari. Ogni Azienda del Vino viene presentata e descritta. Le informazioni inserite negli spazi dedicati alle Aziende Vitivinicole rappresentano indicazioni e suggerimenti anche per il lettore turista del vino.
Il totale delle bottiglie prodotte si riferisce al numero complessivo che l'Azienda ha dichiarato di aver prodotto nel corso dell'ultima annata.
I prezzi indicati sono quelli che i Produttori consigliano per la vendita nelle enoteche in Italia. Abbiamo chiesto alle Aziende tutti i dati necessari per la compilazione completa delle loro schede. Quando il dato non ci è stato fornito, nel relativo campo abbiamo inserito n.d. (non dichiarato).
Per evidenziare la qualità, dedotta dall'analisi sensoriale, effettuata con Metodo e Scuola di Fondazione Italiana Sommelier e per sottolineare quanto il prodotto della terra sia stato rispettato nella lavorazione, abbiamo usato simbolici grappoli d'uva.

Bianco **Rosato** **Rosso** **Grappe**

Il punteggio in centesimi è stato tradotto in Grappoli secondo lo schema che segue.

da 91 a 100	Vini e Grappe dell'eccellenza	
da 85 a 90	Vini e Grappe di grande livello e spiccato pregio	
da 80 a 84	Vini e Grappe di buon livello e particolare finezza	
da 74 a 79	Vini e Grappe di medio livello e piacevole fattura	

Le valutazioni assegnate sono legate esclusivamente ai campioni degustati. Di tutti abbiamo riportato anche la descrizione e almeno un nostro suggerimento circa l'abbinamento con il cibo.

Per ogni etichetta abbiamo indicato la tipologia, le uve, il prezzo, la gradazione, il numero di bottiglie, i dati tecnici della lavorazione e la potenziale longevità.

L'indicazione della capacità delle bottiglie, salvo diverse indicazioni riportate accanto al prezzo, corrisponde a 0,750 per il vino e a 0,700 per la grappa.

Indicazioni sulla Longevità del Vino

Per consentire al lettore di farsi un'idea di quanto a lungo possa conservare il vino nella propria cantina, abbiamo utilizzato delle simboliche bottiglie.

godibile sin d'ora e per altri 2 anni

godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni

godibile sin d'ora e da conservare oltre i 5 anni

Questo non significa che il vino abbia una scadenza. Si tratta di un'indicazione di massima sulla sua longevità potenziale, per poterlo degustare nel suo momento evolutivo migliore.

Abbiamo riportato a fondo pagina i nomi dei vini che nella precedente edizione - la 2017 - sono stati premiati con i 5 Grappoli.

{5} 2017 **NOME DEL VINO E ANNATA**

Tutti i vini messi a disposizione dai singoli produttori sono stati conservati nei nostri magazzini a temperatura controllata, fino al momento delle degustazioni, assieme ad altri a volte acquistati in enoteche della Capitale. Le degustazioni si sono svolte nella **Redazione Centrale di Roma**.
A volte ci siamo recati presso le singole Aziende Vinicole. In questo caso può essere accaduto che alcuni produttori ci abbiano proposto assaggi di vini ancora in embrione, prodotti che non hanno ancora terminato il loro percorso. Per serietà, nei confronti dei lettori e dei produttori stessi, queste degustazioni non vengono pubblicate lasciando che il vino possa godere dei tempi adeguati di maturazione per essere degustato e recensito al momento della sua effettiva completezza e reperibilità. Le degustazioni dei vini ammessi alla **finale** per l'assegnazione dei **5 Grappoli** si sono svolte presso la Sede della Redazione Centrale nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre 2017.

La Qualità delle Aziende del Vino

14 {5}

A inizio pagina abbiamo evidenziato il numero complessivo dei Cinque Grappoli che un'azienda ha conquistato nelle precedenti edizioni della Guida, compresa l'edizione attuale. Un segno che visualizza, in maniera forte e inequivocabile, la costanza qualitativa del Produttore.

D'ARAPRÌ 6 {5 }

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo FG Vedi su Google Maps
Tel. 0882 227643 - www.darapri.it - info@darapri.it

Anno di fondazione: 1979 **Proprietà:** d'Araprì srl
Enologo: Girolamo d'Amico **Agronomo:** Girolamo d'Amico
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 87.000 **Ettari vitati di proprietà:** 6 + 4 in affitto
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Ulrico Priore
Come arrivarci: dall'autostrada A14 uscire a San Severo; l'azienda si trova nel centro storico, vicino alla chiesa di San Nicola.

Nel 1979 tre amici di San Severo, un insegnante di chimica, uno di musica e un cantiniere, iniziano a progettare uno spumante di qualità nella Daunia. Una sfida o un incauto programma immaginario? Da lì a poco, nel 1985, nasce la prima realtà spumantistica nel Mezzogiorno d'Italia. Oggi la cantina d'Araprì, acronimo di Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, è una scommessa vinta, il livello qualitativo raggiunto è tanto alto da essere considerata ormai da anni un punto di riferimento per la tipologia. Il Bombino Bianco fu il primo vitigno a essere interessato dalla sperimentazione, grazie anche all'esperienza di Ulrico, che ne conosceva bene le proprietà avendole già testate durante una precedente esperienza. In seguito, al Bombino si sono aggiunti anche Pinot Nero e Montepulciano, con ottimi risultati. Non sono ancora disponibili le nuove annate de La Dama Forestiera e della Gran Cuvée XXI Secolo, punte di diamante di una collezione con pochi rivali, le attendiamo per la prossima edizione.

METODO CLASSICO RISERVA NOBILE 2013

Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Bombino Bianco 100% | Gr. 12,5% | € 25 | Bottiglie: 9.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo dorato brillante, caratterizzato da perlage fine e continuo. Ventaglio olfattivo complesso ed intenso, segnato da netti riconoscimenti minerali, toni fumé, fieno odoroso, erba secca, lentamente risalgono note di agrume maturo di arancia, cedro e pompelmo rosa, seguono accenti di pera, melone, cenni tostati e sentori dolci di piccola pasticceria. Bocca strutturata e sapida, dotata di una massa glicerica importante, equilibrata a dovere da una trama acida decisa e persistente. Lunghissimo il finale. Vendemmia a fine settembre. Vinificazione e maturazione in legno in botti di legno Allier di media tostatura. Rimane sui lieviti per 36 mesi. Sboccatura manuale e successivo affinamento per tre mesi.

Abbinamento:
Tartare di tonno , Calamari alla piastra, cipolle caramellate e maionese al wasabi

Produttore:
d'Araprì

Enologo:
Girolamo d'Amico

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:
Tags:
5 Grappoli · Bianco Spumante · Girolamo d'Amico · PUGLIA

BIBENDA 2018

I MIGLIORI VINI D'ITALIA

CINQUE GRAPPOLI

Abbiamo assegnato il Premio dei 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Metodo Classico Riserva Nobile 2013
D'ARAPRÌ

BIBENDA
Il Direttore Franco M. Ricci

PAS DOSÉ S.A.

Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Bombino Bianco 60%, Pinot Bianco 40% | Gr. 12,5% | € 18 | Bottiglie: 25.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo dorato luminoso, fine nel perlage. L'olfatto è caratterizzato da note iniziali di fiori di tiglio, acacia e ginestra, avvolte a pompelmo rosa, cenni erbacei e vegetali, poi frutta gialla di melone e susina e sul fondo cenni marini. Bocca morbida e ben strutturata, bilanciata alla perfezione da una trama acida e sapida in perfetta sintonia, piacevole il finale carezzevole e minerale. Buona la persistenza gustativa. Vendemmia effettuata a fine Agosto per il Pinot Nero, a metà Settembre per il Bombino Bianco. Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 24 mesi. Sboccatura manuale.

Abbinamento:
Involtini fritti con carne di agnello e uvetta

Produttore:
d'Araprì

Enologo:
Girolamo d'Amico

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:
Tags:
4 Grappoli · Bianco Spumante · Girolamo d'Amico · PUGLIA

BRUT ROSÉ S.A.

Tipologia: Rosato Spumante | Uve: Montepulciano 50%, Pinot Nero 50% | Gr. 13% | € 20 | Bottiglie: 18.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Veste di un bel color rosa brillante, fine nel perlage. Panorama olfattivo disposto su sensazioni iniziali di fieno, gentili sentori boschivi, poi toni agrumati di cedro e pompelmo rosa, violette, sul fondo sentori erbacei e delicate note di piccoli frutti di rovo. Palato sapido e ben impostato, nobilitato dalla nota tartarica in bella evidenza, bilanciata abilmente nel finale da una sostanziale massa glicerica. Vendemmia a fine agosto per il Pinot Nero e a fine settembre per il Montepulciano. permanenza sui lieviti per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Abbinamento:
Bistecca di salmone alla griglia con curry e verdure

Produttore:
d'Araprì

Enologo:
Girolamo d'Amico

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:
Tags:
4 Grappoli · Girolamo d'Amico · PUGLIA · Rosato Spumante

BRUT S.A.

Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Bombino Bianco 60%, Pinot Nero 40% | Gr. 12,5% | € 16 | Bottiglie: 40.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Giallo paglierino brillante che tende al dorato, fine nel perlage. Al naso propone sentori agrumati di cedro e pompelmo, piacevoli cenni erbacei e un bel vegetale di fieno odoroso, seguono toni fruttati di pera e mela Golden matura, a chiudere sottili note minerali. Bocca sapida, gradevole nella trama glicerica e ben sostenuta da una vena acida decisa e in bella evidenza, finale dai ritorni agrumati. Buona la persitenza. Vendemmia effettuta alla fine del mese di Agosto per il Pinot nero e a metà di Settembre per il Bombino Bianco. Sosta di 18 mesi sui lieviti e altri 3 mesi per l'affinamento in bottiglia dopo la sboccatura..

Abbinamento:
Zuppetta di fave fresche e stinco di maiale.

Produttore:
d'Araprì

Enologo:
Girolamo d'Amico

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:
Tags:
3 Grappoli · Bianco Spumante · Girolamo d'Amico · PUGLIA

Casa fondata nel 1979

d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

SAN SEVERO

Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI OLTRE 2100 AZIENDE VINICOLE, AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE, AI MIGLIORI 2000 RISTORANTI D'ITALIA.

I possessori della prima **GUIDA BIBENDA online** sono stati oltre settecentomila. Dedicata ai professionisti, agli appassionati e anche a chi il vino ancora non lo conosce **BIBENDA 2018 è la GUIDA PER TUTTI**. Il meglio del Made in Italy: Vino, Ristoranti, Olio, Grappa. Il sogno è di dare a chi ha **"tanta voglia d'Italia"** l'opportunità di avvicinarsi a questa grande Arte e Cultura del nostro Paese.

BIBENDA 2018 festeggia la VENTESIMA EDIZIONE.
Realizzata da Fondazione Italiana Sommelier, il più grande e importante Centro Internazionale di Cultura del Vino e dell'Olio, con sedi in tutta Italia e in 31 Paesi del Mondo, che nel suo percorso di evoluzione nel 2018 compie 53 anni di attività.

L'UNICA GUIDA SENZA PUBBLICITÀ FIN DALLA PRIMA EDIZIONE

Fondazione Italiana Sommelier è aderente a Worldwide Sommelier Association, presente in 31 Paesi del Mondo

Questa nuova Edizione della Guida online viene posta in vendita a 40 Euro. Gli Iscritti di Fondazione Italiana Sommelier la ricevono gratuitamente e inoltre, con lo stesso Codice, viene data loro la possibilità di acquistare l'Applicazione di BIBENDA 2018 a soli 1,09 Euro anziché 39,99 Euro su AppleStore e PlayStore per iOS e Android.

@bibendaofficial

Su www.bibenda.it tutte le magnifiche occasioni sul mondo vino e non solo.

Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma
Tel. 06 8550941 - Fax 85305556
www.bibenda.it - bibenda@bibenda.it

ISBN 978-88-88439-58-7
9 788888 439587

BIBENDA 2018