v 1 ta e

LA GUIDA VINI

2019





Associazione Italiana Sommelier

La guida

Esattamente un anno fa, mentre presentavamo la guida del 2018, si avviava alla conclusione una vendemmia problematica e tra le più avare dal secondo dopoguerra. Avevamo raccolto fin troppe perplessità, ma non ci eravamo azzardati a esprimere una valutazione. Era necessario attendere che si componessero tutte le tessere del mosaico e mancavano forse quelle più significative: l'ingegno e la capacità dell'Uomo. Dal resoconto di quest'anno emerge in piena evidenza come i nostri vignaioli, per quanto indifesi possano essere di fronte alle bizzarrie del clima, siano in grado di attenuare la portata dei suoi effetti negativi o addirittura di coglierne le potenzialità positive attraverso interpretazioni diversificate e originali. Probabilmente sta proprio qui la bellezza del vino italiano. E questo vogliamo raccontare.

L'identità visiva della Guida Vitae 2019 rappresenta un inno corale alla biodiversità viticola del nostro Paese. Si tratta di un patrimonio di immenso valore, che non ha eguali nel mondo. Quell'estro creativo che ci è riconosciuto in tanti settori, come segno distintivo della nostra eccellenza, nel campo del vino trae la sua forza dalla varietà: dei vitigni, dei terreni e del clima. Qui sta il segreto che ci rende davvero unici. Abbiamo voluto rappresentare questa ricchezza anche attraverso i colori: i dipinti che illustrano la guida ritraggono dettagli e scorci ravvicinati di tralci e di grappoli, artefici e custodi silenziosi di quell'anima che si farà vino, e che i degustatori più sensibili, come sosteneva Luigi Veronelli, sono in grado di cogliere.

Quest'anno sono stati un migliaio i colleghi che hanno scandagliato la produzione italiana per selezionare gli oltre 15.000 vini presenti in guida, provenienti da più di 2.000 aziende. L'Associazione Italiana Sommelier, ancora una volta, si è messa a disposizione del settore vitivinicolo in modo del tutto disinteressato. Incrementarne la conoscenza, infatti, è per noi l'unico strumento per divulgarne la qualità e il valore.

Giunti al quinto anno di pubblicazione, per dare "lustro" alla nostra guida abbiamo rinnovato l'impianto grafico, alla ricerca di un'impostazione più fresca e leggera, che consenta di razionalizzare i contenuti e di renderne la fruizione più rapida e intuitiva. Una soluzione particolarmente efficace, che favorisce sia una lettura più attenta e approfondita sia una consultazione più pratica e immediata.

Come ogni anno, vi auguro 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.

TTTT TTTT

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

t = Vino bianco t = Vino rosato t = Vino rosato

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.

La vendemmia 2017 si è dimostrata complessa e ricca di difficoltà. Deludente per molti viticoltori, sarà ricordata da altri con un po' di rammarico e con quella giusta dose di dubbi che lasciano sempre i millesimi più discussi. La gelata del 20 aprile, che gli addetti ai lavori non potranno dimenticare, non ha risparmiato la sottozona di Morgex e di La Salle, provocando un calo nella produzione per quasi il 90 per cento. Nelle aree più basse, con l'eccezione di Torrette, le temperature medie notturne più elevate hanno limitato le perdite di uva, arrestando il calo al 50 per cento. Il clima arido dell'estate ha aumentato ulteriormente le concentrazioni colore, alcol, struttura ed estratto secco soprattutto nei rossi, circoscrivendone tuttavia l'espressione aromatica e penalizzando di conseguenza i profumi. Generalmente i vini bianchi hanno perso quel quid in più che caratterizza il terroir valdostano, con intensità a volte non sufficienti a soddisfare le aspettative. Nonostante simili problemi, la qualità dell'annata è stata mediamente buona, anche se non eccelsa. Per alcuni questa situazione estrema si è tradotta in un vantaggio: i vigneti di centro valle particolarmente elevati e con esposizioni favorevoli, beneficiando di quasi diciotto gradi di escursione termica nelle prime due decadi di settembre, hanno prodotto una vendemmia molto sana e qualitativamente eccezionale. In evidenza il Pinot Gris 2017 di Lo Triolet; ma la vera sorpresa dell'anno è il Sopraguota 900 2017 di Rosset Terroir, che si guadagna a mani basse l'eccellenza e l'ambito riconoscimento del Tastevin. Sempre chirurgici Anselmet, con il suo Chardonnay Main et Cœur 2016, ed Elio Ottin, con un Torrette Supérieur 2016 indimenticabile. Alla Crotta di Vegneron le quattro Viti vanno allo Chambave Muscat Flétri Prieuré 2016.

D'Arapri

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

proprietà:

Conduzione enologica:

Ulrico Priore, Girolamo D'Amico

Conduzione agronomica:

Massimo D'Anzeo, Girolamo D'Amico

Viticoltura:

Convenzionale

Ettari vitati:

Bottiglie prodotte:

96.000 Vendita diretta:

Visite in azienda:

Anno di fondazione:

1979

Siamo ansiosi di assaggiare le bollicine da nero di Troia, vinificato in rosa, che in cantina stanno preparando con particolarissima cura, per celebrare l'ormai prossimo anniversario dei quarant'anni di attività aziendale; una chicca che completerà una gamma spumantistica talmente singolare e straordinaria da aver incuriosito persino alcuni produttori francesi. Non a caso, anche in questa edizione la Gran Cuvée XXI Secolo centra l'obiettivo dell'eccellenza, mentre la Riserva Nobile lo sfiora davvero da vicino.



D'ARAPRI BRUT GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2012

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Montepulciano 20%, Pinot nero 20%

Alc. 12,5% - € 35 - Bt. 7.000

Giallo paglierino scintillante, movimentato da perlage elegante é fitto. Naso di grande impatto con incipit burroso; a seguire finissimi sentori di fiori di zagara, miele di agrumi, cedro, mela golden, salvia e nocciola tostata, su uno sfondo di ricordi di pasticceria. Sorso pieno e di grande equilibrio, con cremosità perfettamente amalgamata; nobile persistenza su toni agrumati. Finale appagante, delicatamente sapido. Sosta sui lieviti in bottiglia per 60 mesi. Tagliolini all'astice.



D'ARAPRI BRUT RISERVA NOBILE 2014

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

Splendido paglierino solcato da bollicine di grande

finezza. Corredo olfattivo che effonde toni di limone, cedro e pompelmo, intrecciati a note di fico bianco, mandorla tostata, un delicato tocco floreale, spezie dolci e confetto; aleggiano sentori di pasticceria e cenni balsamici. Assaggio elegante, lunghissimo, molto ben bilanciato; finale delizioso che richiama nocciola tostata e fragranza di lieviti. Riposa sui lieviti per 36 mesi. Risotto alla polpa di riccio di mare.

TTT

D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 60%, Pinot nero 40% - Alc. 13% - € 20 - Bt. 20.000

Splendido rosa antico percorso da vivido perlage. Si disegnano al naso riconoscimenti di buccia candita di mandarino, lampone e petali di rosa, attorniati da ricordi di burro, spezie dolci, pasticceria ed erbe aromatiche. Gusto corposo, eppure agile e di bella cremosità in perfetto equilibrio; finale agrumato gradevolmente persistente. Sosta sui lieviti per 22 mesi. Medaglioni di coniglio farcito in crosta.



D'ARAPRÌ PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Pinot nero 30% - Alc. 12,5% - € 18 - Bt. 30.000

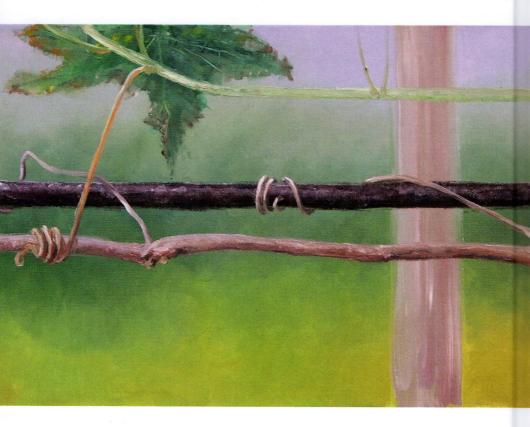


D'ARAPRÌ BRUT

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Pinot nero 40% - Alc. 12,5% - € 16 - Bt. 30.000

Vi è qualcosa che sfugge, qualcosa che solo noi conosciamo, con cui solo noi comunichiamo, noi che amiamo il vino: la sua anima.

Luigi Veronelli





Euro 35,00