



slow wine

guida
2019

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.957 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



Slow Food Editore

CON OLTRE 100 LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE

Introduzione

L'introduzione di una guida dedicata al vino dovrebbe essere quanto di più distante esista dall'attualità politica. Ma se è vero che il vino, al pari di altri fenomeni sociali di massa (dalla musica alla televisione, passando naturalmente per il calcio), rispecchia un determinato momento storico e lo spirito del tempo, non possiamo esimerci dal tenere d'occhio ciò che sta accadendo nel resto del mondo. Dunque rileviamo come oggi sia premiata a tutti i livelli l'espressione diretta del proprio pensiero, senza la mediazione dei cosiddetti corpi intermedi, che per anni hanno costruito l'ossatura delle democrazie occidentali. Il vino non è esente da questa tendenza generale: basta navigare in rete per dieci minuti per essere investiti da un numero spropositato di discussioni che costellano il nostro piccolo mondo, dibattiti aperti su qualsiasi fase di coltivazione dell'uva prima, e di produzione del vino poi. Ogni dettaglio, anche il più piccolo, finisce sotto la lente d'ingrandimento di appassionati più o meno preparati. Se per noi che abbiamo fatto della critica enologica una professione districarci in questo labirinto è già molto complicato, ci immaginiamo cosa possa accadere al neofita o al semplice appassionato che ha voglia di approfondire, ma non ha dieci ore al giorno di tempo per farlo. Temiamo che in questo contesto alla fine vinca chi urla più forte, chi afferma le teorie più accattivanti, parlando alla pancia, pardon alla gola, del lettore. Ed ecco allora che se fino a quindici anni fa tutti i vini dovevano avere una chiara impostazione enologica, con affinamenti in barrique, "ciccia e muscoli", estratti secchi da primato e così via, ora è tutto il contrario: se non si usano i lieviti indigeni e le fermentazioni spontanee si è nemici del popolo; se il colore di un rosso è solo un po' più accentuato di un ravanello pallido il produttore si merita la ghigliottina, e poi ci vogliono tanta acidità e sale, e l'anfora *is the new barrique*, insomma un cocchiopesto non si nega più a nessuno. Un cambiamento epocale che ha sconvolto appassionati, esperti e alla fine anche i produttori che, magari non troppo convinti dei propri mezzi e delle proprie idee, si fanno attirare dalle mode, come d'altra parte accade all'inizio degli anni Novanta. L'unico antidoto per farsi una propria solida opinione è diventare dei nerd, ovvero trasformare la passione in ricerca costante, per penetrare nei vari risvolti della materia e padroneggiare così gli argomenti con assoluta competenza. Certo, costa fatica e impegno: bisogna leggere un bel po' di libri e confrontare le opinioni degli esperti di agronomia, entomologia, ampelografia, geologia, enologia e così via. In più è necessario anche farsi una solida esperienza sul campo, visitando quante più aziende possibili per confrontare le varie tecniche adottate dai vignaioli. Così come essere aperti mentalmente durante le degustazioni, che se fatte alla cieca aiutano nella laicità dei giudizi e talvolta sovvertono idee preconcepite. Chi fa il nostro mestiere e scrive una guida dovrebbe proprio svolgere una funzione di supporto, di spunto, per approfondire un argomento piuttosto che un altro, aiutando a scoprire un territorio per volta, per confrontarsi con una denominazione o con un vitigno in particolare. Ci piace pensare che *Slow Wine* possa essere un mezzo per interpretare il momento storico che viviamo, il famoso corpo intermedio di cui sopra così tanto in crisi nel mondo contemporaneo; una sorta di mediatore culturale tra le varie istanze che travolgono il vino propinando una verità piuttosto che un'altra. Vorremmo essere un astrolabio per andare oltre le colonne d'Ercole. In fondo Ulisse, che non per niente secondo Omero navigava «su un mare color del vino verso genti straniere», lo sapeva bene, quando nell'*Inferno* dantesco ammonì la propria ciurma con le immortali parole «fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza». Ecco, forse le fiamme dell'*inferno* ci attendono, ma noi facciamo comunque vela, tenaci, verso il nostro ineluttabile destino.

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 eccellente sotto il profilo organolettico 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* 2010. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2018 a ottobre 2019.

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

FCOper Friuli Colli Orientali

C.P.per Colli Piacentini

O.P.per Oltrepò Pavese

FERTILIZZANTI

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

Potrebbe apparire un esercizio retorico trito e ritrito affermare che la Puglia continua a crescere nella qualità della sua proposta vitivinicola, eppure non è così scontato ribadirlo, soprattutto se si pensa che la maggior parte dei vini degustati per questa edizione della guida proviene dal millesimo 2017, uno dei più difficili degli ultimi anni. Un'annata in cui il forte caldo e la pressoché totale assenza di precipitazioni atmosferiche hanno compromesso alcuni dei principali processi fisiologici della vite, rendendo la maturazione delle uve complessa e problematica. E siccome sono proprio le annate difficili a dare prova della vocazione vitivinicola di un territorio, rimarcare la costante crescita dei vini pugliesi anche dopo la vendemmia 2017 non è banale. Una viticoltura scrupolosa, fatta di approcci agronomici votati a preservare la salubrità della pianta, anziché a fare ricorso continuo ai trattamenti fitosanitari di soccorso, è ormai la prassi a cui i nostri produttori si ispirano con grande consapevolezza. Uno sguardo al passato, insomma, volto a recuperare tecniche antiche che sono però messe a punto grazie alle accresciute conoscenze colturali del presente.

I vini pugliesi hanno beneficiato di tutte queste buone pratiche, a cominciare dai bianchi: anche se figli di un'annata caldissima e di una vendemmia largamente anticipata, si sono rivelati comunque equilibrati, con alcune punte di eccellenza. Se questo può apparire normale per i territori maggiormente vocati, come la valle d'Itria e la Murgia, altrettanto non ci si poteva aspettare fino a qualche anno fa da zone come il Salento, che invece ha stupito. L'alta qualità dei rosati conferma, ancora una volta, la naturale vocazione della regione per questa tipologia, nonostante non si siano raggiunte le vette qualitative dell'annata precedente che, alla pari con la 2015, è stata una tra le migliori degli ultimi tempi. È stato premiato l'ottimo lavoro di chi ha saputo continuare – o ricominciare – a credere nel rosato tradizionale, piuttosto che cimentarsi in interpretazioni dallo stile provenzale. L'ottimo lavoro che si sta svolgendo nel Salento emerge in tutta la sua prepotenza con l'assaggio dei vini rossi da negroamaro, sia nelle versioni più semplici e immediate, sia nelle Riserve e nelle versioni ottenute da uve surmature: il segno inequivocabile che i produttori hanno ben compreso l'identità di questo vitigno. Confermata anche la tendenza ad avere vini più snelli e bevibili nel comprensorio del Primitivo di Manduria, sempre più privi di quella componente "marmellatosa" che appesantiva il sorso rendendolo a volte stucchevole. Sembrano essere rientrati nei canoni della freschezza balsamica anche i Primitivo di Gioia del Colle, scongiurando il pericolo che il risultato degli assaggi degli ultimi anni non fosse una tendenza crescente, ma solo il frutto di annate poco fortunate. Lascia ancora non pochi dubbi il Nero di Troia: i vini che ci hanno entusiasmato sono soprattutto i Cacc'e Mitte di Lucera, in cui l'uva di Troia viene addomesticata da piccole percentuali di altre varietà, in alcuni casi da uve bianche come da tradizione; al contrario, i vini in purezza puntano su un tannino che, pur se tipico del vitigno, risulta molto spesso prevaricante sulle altre componenti, privando il sorso del suo equilibrio gustativo.

le chiocciole 🐚

929	GIANCARLO CECI
940	D'ARAPRI
973	GIANFRANCO FINO
947	SEVERINO GAROFANO VIGNETI E CANTINE
970	MORELLA
938	PAOLO PETRILLI
966	POLVANERA
951	VALLONE

le bottiglie 🍷

969	ANTICO PALMENTO
959	MICHELE CALÒ & FIGLI
937	CANTINA LA MARCHESA
948	PALAMÀ
943	ROSA DEL GOLFO
951	COSIMO TAURINO

le monete €

932	MICHELE BIANCARDI
953	ALESSANDRO BONSEGNA
950	CANTELE
939	CANTINA ARIANO
949	CANTINA COPPOLA
959	CASTEL DI SALVE
929	CONTE SPAGNOLETTI ZEULI
952	CONTI ZECCA
958	DUCA CARLO GUARINI
971	PRODUTTORI DI MANDURIA
949	SANTI DIMITRI

SAN SEVERO (FG)

d'Arapri

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



22 ha - 100.000 bt

sconto -10%

“ L'azienda messa in piedi quasi per gioco da tre amici musicisti sta per compiere 40 anni di vita: in questo tempo è diventata il punto di riferimento per tutto il territorio di San Severo, ma anche esempio da seguire per chiunque ”

VITA - Girolamo d'Amico, Luigi Rapini e Ulrico Priore, i fondatori di questa splendida realtà, non sono più soli: sono orgogliosi e fieri di mostrare i loro figli, oramai pronti ad affiancarli. Anna D'Amico e Antonio Priore curano l'aspetto agronomico, mentre Daniele Rapini segue la vigna e le fasi della vendemmia.

VIGNE - Continua senza sosta l'ampliamento della superficie vitata con l'acquisto di altri 6 ettari allevati a pergola pugliese, metodo preferito per la capacità di proteggere i grappoli dall'eccessivo calore. Le vigne sono tutte nell'agro di San Severo, su suoli di medio impasto di argilla e calcare, e godono della buona ventilazione assicurata dalla vicinanza delle montagne del Gargano e dell'Adriatico.

VINI - Su alti livelli, come sempre, il **M. Cl. Brut Riserva Nobile 2014** (○ bombino bianco; 9.000 bt; 24 €), con note di erbe aromatiche e di pasticceria fresca e sorso pieno. Sosta 24 mesi sui lieviti il **M. Cl. Brut Rosé** (⊙ montepulciano, pinot nero; 20.000 bt; 21 €), sapido e avvolgente. Austero, verticale e preciso nei profumi il **M. Cl. Pas Dosé** (○ bombino bianco, pinot nero; 25.000 bt; 20 €), ottenuto dalla vinificazione delle prime uve raccolte. Buono, croccante al sorso e con splendida nota di mandorla il **M. Cl. Brut** (○ bombino bianco, pinot nero; 35.000 bt; 20 €).

vino slow **M. Cl. GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2012** (○ bombino bianco, montepulciano, pinot nero; 7.000 bt; 31 €) Prova maiuscola per questo Metodo Classico dal perlage finissimo e dalle piacevoli sensazioni agrumate e di anice stellato. Esplosivo in bocca, avrà una bellissima evoluzione.



FERTILIZZANTI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

Come scegliere il vino migliore per una serata importante? Come programmare una bella vacanza con tante visite in cantina? Come conoscere l'enologia e la viticoltura del tuo Paese? Quali sono le aziende più importanti in Italia? *Slow Wine* è la risposta a queste domande, forte del lavoro di 300 collaboratori che hanno visitato personalmente tutte le cantine e ne hanno degustato i vini recensiti in questa guida.

1.957 cantine
segnalate in guida

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

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

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

24.000 vini degustati

291 Vini Slow
oltre all'ottima qualità organolettica, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente

188 Grandi Vini
eccellenti sotto il profilo organolettico

237 Vini Quotidiani
le migliori bottiglie a meno di 10 euro in enoteca

in più

882 cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini



Slow Food Editore



Disponibile su
App Store