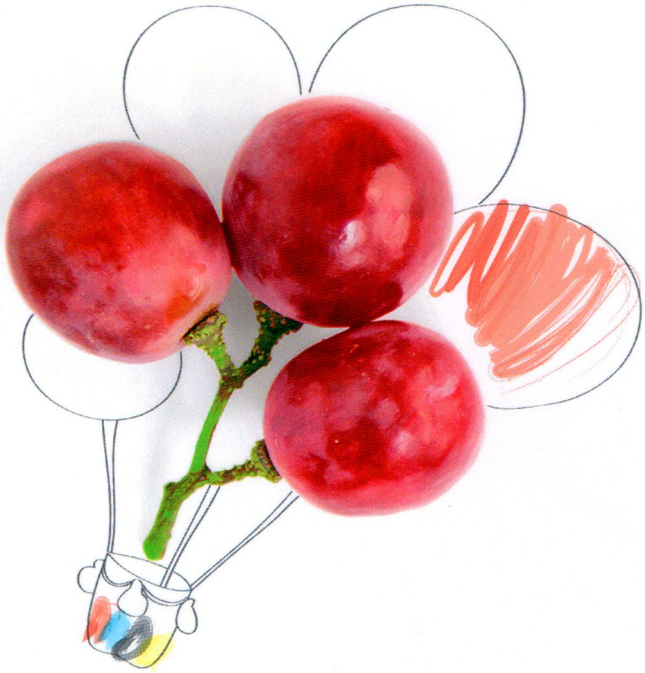
BIBENDA 2019

LA GUIDA ONLINE AI 27.000 VINI DI OLTRE 2100 AZIENDE VINICOLE, AI MIGLIORI OLI, ALLE MIGLIORI GRAPPE



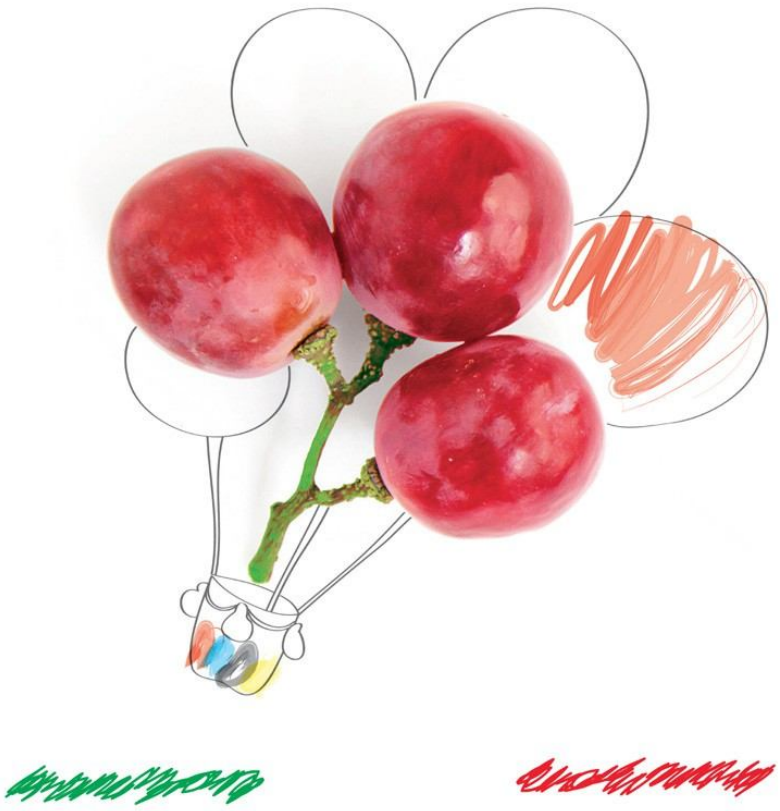
L'Anno del Presidente

DEDICATA AL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
CHE CI HA COLORATO IL SOGNO DELLA CULTURA. E CI HA RESI LIBERI.

BIBENDA 2019

EDITORIALE

L’Editoriale di Franco M. Ricci per BIBENDA 2019 Ventesima Edizione



Fuori c’è un incredibile mondo, ragazzi!

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha segnato in maniera indelebile il concetto di Cultura del Vino partecipando al nostro 11° incontro annuale che coinvolge persone di buona volontà convinte di voler cambiare il nostro Paese sul serio.

Al Presidente abbiamo dedicato la copertina di questa BIBENDA 2019, alla ventunesima Edizione.

Un omaggio dovuto a una persona così importante che ha creduto in noi e nel nostro entusiasmo.

Impegnati da anni dentro le “aule d’oro” del Rome Cavalieri, e dentro molte altre in ogni Regione d’Italia, tutti i giorni a realizzare scuola, didattica, insegnamento, quasi missionari in un tempo difficile, non ci siamo accorti del mondo incredibilmente positivo che ruotava fuori dal nostro compito professionale.

Ci siamo preoccupati di cambiarlo, l'universo del vino, a testa bassa, giorno dopo giorno, anche guardando vigne e cantine, orgogliosi delle migliaia di giovani e meno giovani che si felicitavano dei nostri programmi.

Questa incombenza, costante e sistematica, ci ha chiuso nel mondo bizzarro del quotidiano. Sì, certo, la televisione ci ha detto che nel mondo c'erano la guerra, la fame, la gente che muore per mano di uomini, che ci sono sofferenze indicibili, ma non siamo stati di certo a considerare la possibilità che altre culture potevano essere coinvolte nel nostro impegno.

5 anni fa abbiamo deciso di farlo. Abbiamo pensato di provare a "impegnare" il mondo di fuori, a realizzare il colore rosa della vita, ossia la possibilità di avvalersi del valore che pure esisteva nel mondo vivace, quasi a cercare un altro senso della vita.

Lo abbiamo trovato, ragazzi! E lo abbiamo praticato con ogni possibile coinvolgimento nel nostro mondo solo apparentemente chiuso: la strada, i giovani, la comunicazione, la scuola, il mondo del lavoro, la politica, lo Stato.

Il Presidente della Repubblica con la sua risposta ha semplificato l'approccio a questa realtà, rendendo accessibile il nostro messaggio, ci ha concesso la gioia di partecipare, ci apre le porte per esserne protagonisti.

Ci ha colorato il sogno della Cultura.
E ci ha reso liberi.

Sì, ragazzi, fuori c'è un incredibile mondo che ora tocca a noi considerare.

Buona BIBENDA 2019!

A Lei, Signor Presidente, dedichiamo il valore del nostro tempo, quello che fa cambiare il Paese. In meglio.

Franco M. Ricci

APPUNTI PER LA CONSULTAZIONE

BIBENDA 2019

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 2019 racconta tutti i territori regionali, descrive il metodo di degustazione, ogni Azienda del Vino viene presentata e descritta, le informazioni inserite 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 2018 - sono stati premiati con i 5 Grappoli.

{5 } 2018 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. A volte abbiamo acquistato i vini in enoteca, a volte li abbiamo degustati nei ristoranti d'Italia. Le degustazioni si sono svolte nella **Redazione Centrale di Roma**.
A volte, molto più raramente, 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 2018.

La Qualità delle Aziende del Vino

• Accanto al nome dell'Azienda 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.

14 {5 }

d'Araprì 7 {5 }

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo FG
Tel.: 0882 227643
Web: www.darapri.it
Email: info@darapri.it

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1979
Proprietà: D'Araprì Srl
Enologo: Girolamo d'Amico
Agronomo: Massimo D'Anzeo
Conduzione: CONVENZIONALE
Bottiglie prodotte: 96.000
Ettari: 10,0
Vendita diretta: Si
Vendita online: Si
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Ristorante: SI
Come arrivare: dall'autostrada A14 uscire a San Severo; l'azienda si trova nel centro storico, vicino alla chiesa di San Nicola.

Cantina e punto di riferimento del territorio viticolo del Sud Italia che per primo ha realizzato in Daunia prodotti ottenuti attraverso il Metodo Classico. In circa quarant'anni di attività propone vini di alto livello con l'impiego quasi esclusivo di uve coltivate nell'agro di San Severo come il Bombino Bianco e Montepulciano. Due varietà fondamentali per l'intera gamma di produzione, acquisite anche in parte da produttori locali, utilizzate per il 60% in tutte le Cuvée, il resto è integrato dall'alloctono Pinot Nero. Tutto inizia nel 1979 con la condivisione delle esperienze vitivinicole delle famiglie dei tre soci: Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore. Fondamentale quella di Louis, che ha assimilato il lavoro seguendo il padre quando in Francia operava in una cantina in Champagne, basilari anche quelle di Girolamo e Ulrico nel riconoscere le potenzialità del proprio territorio mentre supportavano i genitori nella produzione di vini locali. Dalle loro iniziali deriva il nome D'Araprì. Insieme sono stati i pionieri nell'elevare il Bombino Bianco, antica varietà bianca portata in zona dai Crociati, dall'abituale vino bianco secco ad un'alta qualità di Spumante, dando lustro a tutto il comprensorio. In cantina ed in vigna un preciso decalogo di impostazione: l'impiego del solo mosto fiore dalle uve impiantate in zona, temperature sotto i 20°C, tirage entro il mese di marzo dell'anno successivo ed una prolungata sosta sui lieviti. Alto il livello dei prodotti, con la Gran Cuvée XXI Secolo millesimo 2012 in gran forma, completa ed elegante, inseguita a pochissima distanza dalla Riserva Nobile 2014. Gradevole e tipico il resto della produzione.

Vini del produttore

Gran Cuvée XXI Secolo 2012
Bianco | 12,5% | € 35

Metodo Classico Riserva Nobile 2014
Bianco | 12,5% | € 25

Pas Dosé
Bianco | 12,5% | € 18

Brut Rosé
Rosato | 13,0% | € 20

Brut
Bianco | 12,5% | € 16

5 Grappoli 2018

Metodo Classico Riserva Nobile 2013

Gran Cuvée XXI Secolo 2012

Produttore: d'Araprì
Colore: Bianco
Tipologia: Spumante
Uve: Bombino Bianco 60%, Montepulciano 20%, Pinot Nero 20%
Gradazione: 12,5%
Prezzo: 35,00 €
Bottiglie: 7.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)
Grappoli: 5
Regione: PUGLIA

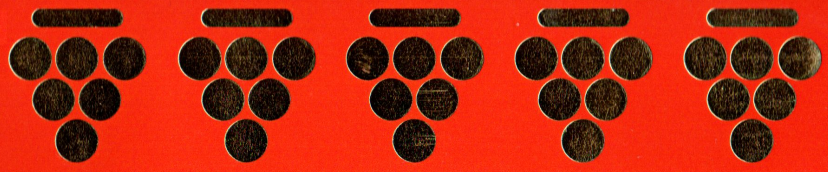
Veste giallo dorato brillante, fine e persistente nel perlage. Impianto olfattivo improntato su sensazioni intense di pasticceria, crema e vaniglia, netti i riconoscimenti di nocciola e mandorla tostata, gradevoli i cenni di frutta esotica di ananas e mango, spunti vegetali di paglia e agrume candito. Palato solido, cremoso, ingentilito da una freschezza tartarica di ottima intensità, gentile a seguire la gradevole scia minerale, a chiudere ritorni agrumati e fruttati olfattivi. Finale eccellente, sapido e di lunga persistenza. Vinificazione e maturazione in acciaio, sosta per 60 mesi sui lieviti.

Abbinamento

Carpaccio di pesce spada con rucola e arancia, Mazzancolle saltate su vellutata di ceci.

BIBENDA 2019

I MIGLIORI VINI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

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

Gran Cuvée XXI Secolo 2012
D'ARAPRÌ

BIBENDA
Il Direttore Franco M. Ricci

Metodo Classico Riserva Nobile 2014

Produttore: d'Araprì
Colore: Bianco
Tipologia: Spumante
Uve: Bombino Bianco 100%
Gradazione: 12,5%
Prezzo: 25,00 €
Bottiglie: 9.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)
Grappoli: 4
Regione: PUGLIA

Colore giallo paglierino brillante, percorso da bollicine fini e persistenti. Al naso riconoscimenti intensi di crosta di pane, cenni boisé, intenso nelle note frutta gialla matura di susina e pesca gialla, cenni erbacei, gradevoli i profumi di nocciola e mandorla, sul fondo bei toni vegetali. Bocca sostanziosa, carezzevole nella nota glicerica, bene il sostegno degli acidi a bilanciare il tutto, piacevole il finale caratterizzato da ricordi fruttati e tostati. Ottimo l'equilibrio tra le parti, lunga la persistenza gustativa. Vinificazione e maturazione della massa per 3 mesi in barrique, affinamento in bottiglia per 36 mesi.

Abbinamento

Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle

Pas Dosé

Produttore: d'Araprì
Colore: Bianco
Tipologia: Spumante
Uve: Bombino Bianco 70%, Pinot Nero 30%
Gradazione: 12,5%
Prezzo: 18,00 €
Bottiglie: 30.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)
Grappoli: 4
Regione: PUGLIA

Giallo paglierino tendente al dorato, brillante e fine nel perlage. Ventaglio olfattivo dominato nelle note iniziali da ciclamino e fiori di tiglio, lime, poi gentili soffi erbacei, spunti vegetali, importante l'apporto fruttato di pesca gialla e melone, a chiudere fondo cenni minerali. Gusto morbido, scorrevole nel palato, sostanziale la componente acida e sapida in perfetta sintonia, finale gradevole con ritorni agrumati. Bene nella 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 26 mesi.

Abbinamento

Calamari ripieni di verdure e gamberi

Brut Rosé

Produttore: d'Araprì
Colore: Rosato
Uve: Montepulciano 60%, Pinot Nero 40%
Gradazione: 13,0%
Prezzo: 20,00 €
Bottiglie: 20.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)
Grappoli: 4
Regione: PUGLIA

Colore rosa antico, brillante e fine nel perlage. Naso fragrante e ben articolato, posto su sensazioni olfattive di ciliegia e piccoli frutti rossi, ribes rosso, poi geranio e sottili toni agrumati di pompelmo rosa e violetta, chiude leggermente erbaceo. Sorso decisamente fresco, sapido, nobilitato da una bella nota di pane tostato, finale bilanciato abilmente nel finale da una generosa massa glicerica. Lungo e piacevole. Vendemmia a fine agosto per il Pinot Nero e a fine settembre per il Montepulciano. Permanenza sui lieviti per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Abbinamento

Brodetto di pesce dell'Adriatico

Brut

Produttore: d'Araprì
Colore: Bianco
Tipologia: Spumante
Uve: Bombino Bianco 60%, Pinot Nero 40%
Gradazione: 12,5%
Prezzo: 16,00 €
Bottiglie: 30.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)
Grappoli: 3
Regione: PUGLIA

Colore giallo paglierino brillante, fine nel perlage. Al naso propone delicate sensazioni di cedro e pompelmo, a seguire bei toni fruttati di pera e mela Golden matura, cenni erbacei, soffi vegetali di fieno odoroso, sul fondo brevi note minerali. Bocca equibrata e composta, morbida, piacevole la trama glicerica, giusto il supporto acido e sapido a bilanciare il plato. Gradevole il finale agrumato, di buona persistenza. Vendemmia effettuta alla fine del mese di Agosto per il Pinot nero e a metà di Settembre per il Bombino Bianco. Sosta per 20 mesi sui lieviti e altri 3 mesi per l'affinamento in bottiglia dopo la sboccatura..

Abbinamento

Quiche al salmone con asparagi e porri

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

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 2019 è la GUIDA PER TUTTI**. Il meglio del Made in Italy: Vino, 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 2019 festeggia la VENTUNESIMA 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 32 Paesi del Mondo, che nel suo percorso di evoluzione nel 2019 compie 54 anni di attività.

L'UNICA GUIDA SENZA PUBBLICITÀ FIN DALLA PRIMA EDIZIONE

Fondazione Italiana Sommelier è aderente a Worldwide Sommelier Association, presente in 32 Paesi del Mondo

All'interno il tuo codice personale di attivazione della Guida Bibenda 2019 online per pc, tablet, e smartphone

@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 2019