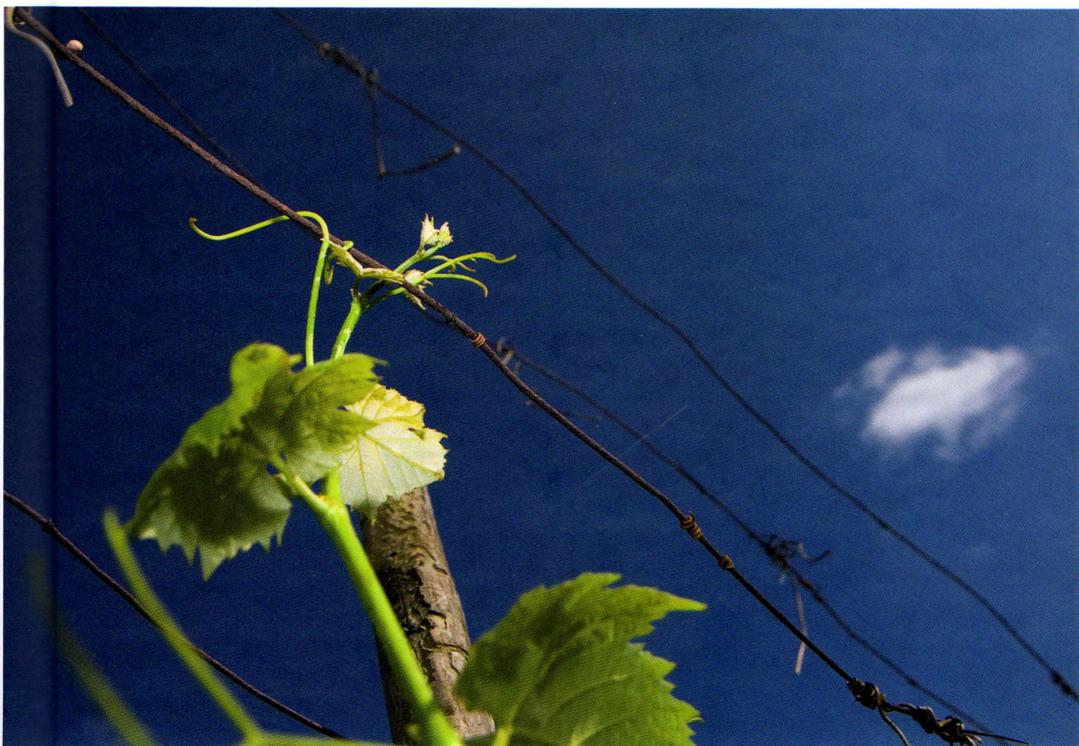

v i t a e

LA GUIDA VINI

2020



Associazione Italiana Sommelier

Fin dal suo esordio, Vitae fornisce un quadro puntuale e dettagliato sullo stato di salute del vino italiano, offrendo spunti di riflessione e stimolando un dibattito fra tutti gli attori della filiera. Oggi uno dei temi di più scottante attualità è il cambiamento climatico: mentre la popolazione mondiale e conseguentemente il fabbisogno energetico sono in costante crescita, la temperatura media globale si sta innalzando inesorabilmente. Finora gli interventi hanno riguardato gli effetti, non le cause; ma qualcosa ha cominciato a muoversi e anche l'Italia si sta preparando a questa sfida epocale.

Il fenomeno desta grande preoccupazione, ma non mancano le azioni che tentano di contrastarlo. In ambito vitivinicolo il nostro Paese può far fronte ai problemi che stanno emergendo grazie alla duttilità di un patrimonio ampelografico di immenso valore, che si è cristallizzato nei secoli e si è consolidato proprio per la sua capacità di attraversare il tempo. I nostri vignaioli possono sfruttare poi la straordinaria variabilità geomorfologica del territorio. Si tratta di un autentico marchio di fabbrica, che permette di creare vini dalla forte identità, come confermano le degustazioni di quest'anno. Noi dell'Associazione Italiana Sommelier ci mettiamo a disposizione per incrementare la conoscenza di questo settore, per divulgarne la qualità e l'enorme potenziale.

Le nuvole, sentinelle del nostro pianeta, sono le protagoniste della galleria fotografica di quest'anno. Da sempre l'uomo alza lo sguardo al cielo, proiettando la propria immaginazione verso l'orizzonte carico di ignoto, nel tentativo di coglierne i significati più reconditi. E incontra così le nuvole, fluttuanti metafore della trasformazione, quinte celesti tese tra il simbolico e il reale. Sono fonte di inesauribile ispirazione per artisti, poeti e musicisti, che colgono nella loro trama rarefatta la variabilità del cielo, del mondo e dell'umore dell'uomo. Fin dai loro primi timidi tentativi nel disegno, i bambini ne ritraggono la vaporosa grazia e la semplicità sospesa. Nei ventidue scatti che costellano la sesta edizione della Guida Vitae, le nuvole campeggiano sui vigneti nella molteplicità delle loro fisionomie: dalla candida purezza alla livida trasfigurazione di una minaccia temporalesca, gravida di piogge, dalla staticità stratificata alla fuggevolezza leggiadra e trasognata. Con la loro instabile bellezza, carica di contraddizioni, rappresentano un segno del nostro tempo, degli interrogativi che lo attraversano, ma anche della speranza di orizzonti più sereni che tutti noi nutriamo.

La nostra riconoscenza va naturalmente a chi ogni anno rende possibile la realizzazione di questo volume: oltre 3000 produttori che hanno accettato di mettersi in discussione e un migliaio di Sommelier chiamati a porre sotto la lente di ingrandimento quasi 30.000 vini, tutti degustati rigorosamente alla cieca. Da questo lavoro certosino è scaturita la selezione che vi proponiamo nelle pagine seguenti.

Vi auguro buona lettura e buona Vitae.

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."

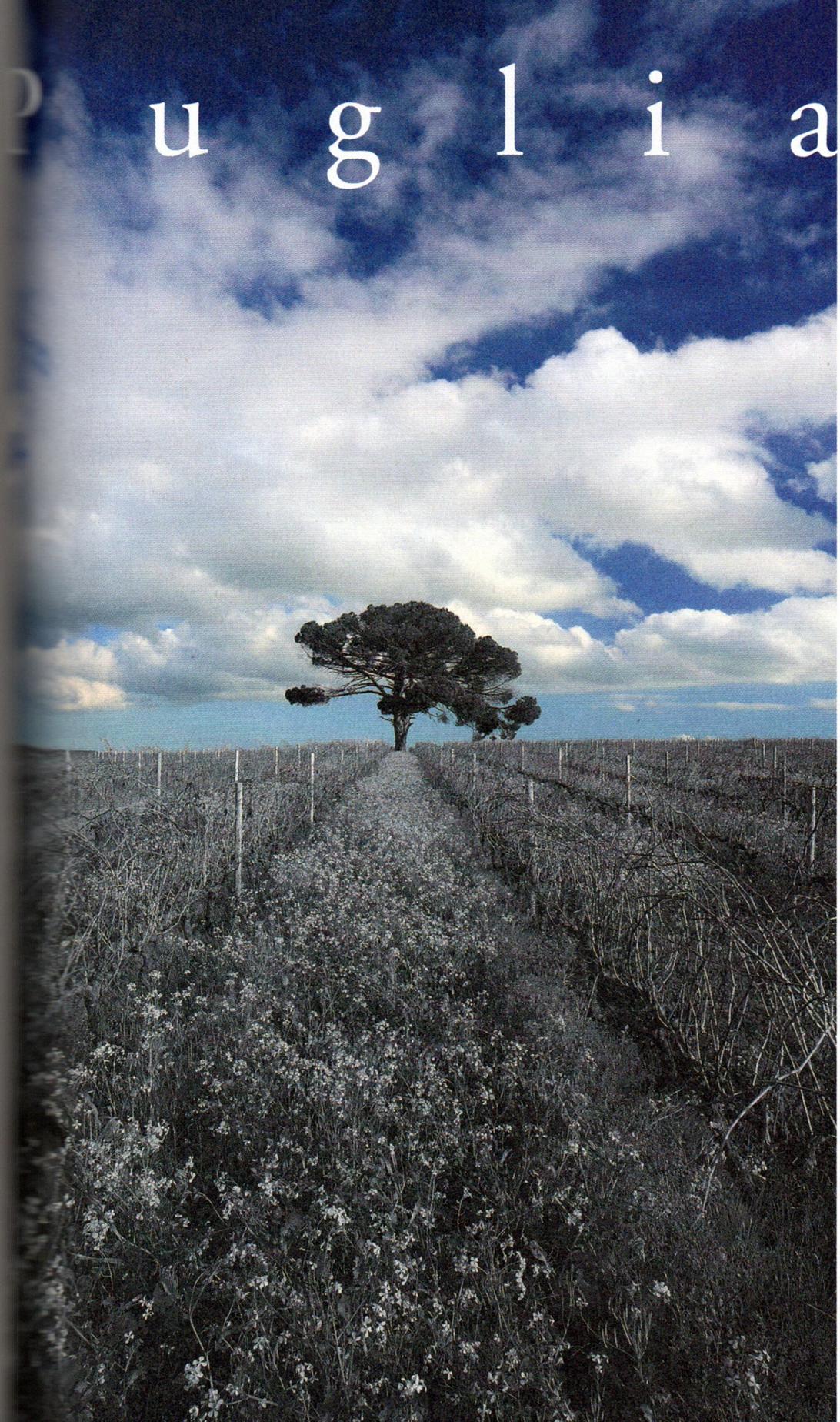
Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.

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.

Nell'ottica di valorizzazione del settore olivicolo messa in atto dall'Associazione Italiana Sommelier, anche attraverso la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, sono state segnalate le aziende che affiancano alla produzione vitivinicola quella di olio extravergine di oliva.

Continua a sorprendere per vitalità, dinamismo e capacità di rinnovamento il mondo enoico pugliese, anche grazie a un ricambio generazionale che sta portando idee ed energie nuove. Ora le parole d'ordine sono rispetto dell'ambiente, ecosostenibilità, riconversione delle vigne e viticoltura di precisione. Aumentano le superfici vitate condotte in agricoltura biologica o biodinamica. Proseguono la ricerca e il recupero di vitigni rari per lungo tempo rimasti nell'oblio, mentre si accelera il passo nella valorizzazione di un patrimonio di varietà tradizionali straordinariamente ricco. Sono evidenti i progressi anche nell'accoglienza enoturistica, divenuta più ampia, efficiente e qualificata. Non a caso diverse aziende che si stanno progressivamente affermando inaugurano moderne cantine o ampliano e ristrutturano edifici preesistenti, con un occhio attento alla capacità attrattiva, alla dimensione ricettiva e al collegamento con l'irresistibile gastronomia locale. Inoltre, si vanno riscoprendo nella loro irripetibile unicità le diverse tessere territoriali che compongono il mosaico del vino pugliese. Accanto ad aree di fama consolidata, emergono zone meno conosciute, eppure dotate di enormi potenzialità: si pensi, ad esempio, all'arco delle colline jonico-tarantine, all'Alto Brindisino, alla valle d'Itria, all'entroterra murgiano-barese, al Tavoliere, al Sub Appennino Dauno. Intendiamoci: i margini di miglioramento sono ampi e resta ancora tanto da fare. Tuttavia, produttori e addetti ai lavori danno l'impressione di vivere gli aspetti da perfezionare non come un problema bensì come un'opportunità. I vini di Puglia, rossi in primis ma anche rosati e bianchi, si stanno scrollando di dosso ogni complesso di inferiorità e, affrancandosi da pregiudizi radicati e duri a morire, sembrano pronti a raccogliere sfide sempre più impegnative e a centrare obiettivi sempre più ambiziosi.

u g l i a



D'Arapri

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

Proprietà:

D'Arapri

Condizione enologica:

Ulrico Priore, Girolamo D'Amico

Condizione agronomica:

Massimo D'Anzeo, Antonio Priore

Viticoltura:

Convenzionale

Ettari vitati:

20

Bottiglie prodotte:

110.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1979

L'azienda, più dinamica ed effervescente che mai, ha da poco spento le candeline del quarantesimo compleanno in un clima di grande festa e di motivata soddisfazione. Degustazioni verticali, ricercati abbinamenti con piatti d'autore, concerti ed eventi culturali hanno dato lustro all'avvenimento. Nell'occasione è stata battezzata una nuova etichetta, uno spumante in rosa da uve nero di Troia, che già al suo debutto ha lasciato tutti incantati. Il resto della gamma conferma un livello altissimo, a partire dall'eccellente Dama Forestiera, un raffinato blanc de noir da uve montepulciano e pinot nero.

TTTT

LA DAMA FORESTIERA DI D'ARAPRI PAS DOSÉ 2010

Bianco Metodo Classico - Montepulciano 60%, Pinot nero 40% - **Alc.** 13% - **€** 70 - **Bt.** 2.500
Paglierino adamantino con lamine dorate e perlage di gran classe. Ampio e raffinato affresco olfattivo nel quale si dipingono nitide pennellate di pesca caramellata, fico bianco, agrumi, marzapane, biscotti, nocciola tostata, cioccolato bianco e spezie dolci. Assaggio di superiore eleganza, sferico, bilanciato e sospinto da bollicine carezzevoli e splendide: sapida; evoluzione interminabile fra sbuffi agrumati ed echi tostati. Sosta per 60 mesi sui lieviti. Risotto mantecato con aragosta e fiori di zucca.

TTTT

SANSEVIERIA BRUT ROSÉ 2015

Rosato Igt Metodo Classico - Nero di Troia 100%
Alc. 13% - **€** 50 - **Bt.** 4.500
Brillante rosa antico con riflessi arancio, impreziosito da un copioso perlage. Irresistibile bouquet di pesca bianca, mandarino, cotognata e cannella, sul tutto aleggia una nuance di pasticceria. Bocca di grande equilibrio, fresca, cremosa e avvolgente; persistenza affascinante e suadente tra festosi riverberi agrumati. Sosta per 36 mesi sui lieviti. Parmigiano reggiano stagionato e violette di Galloni.

TTTT

D'ARAPRI BRUT RISERVA NOBILE 2015

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 100%
Alc. 12,5% - **€** 26 - **Bt.** 9.000
Stupendo paglierino, ravvivato da nobile perlage. Il naso pennellate di pesca bianca, fico bianco, agrumi, nocciola tostata, miele ed erbe aromatiche, in cornice invitanti ricordi di crosta di pane. Assaggio di grande equilibrio, scandito da nitida freschezza e da sapidità rigenerante; lunga e appassionante la dissolvenza finale. Per 36 mesi sui lieviti. Pennette agli scampi con coriandolo e buccia di limone.

TTT

D'ARAPRI BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 60%, Pinot nero 40% - **Alc.** 13% - **€** 20 - **Bt.** 25.000

TT

D'ARAPRI BRUT

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Pinot nero 40% - **Alc.** 12,5% - **€** 18 - **Bt.** 35.000

TT

D'ARAPRI PAS DOSÉ

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



Associazione Italiana Sommelier



**VITAE LA GUIDA VINI 2020
ATTESTATO DI ECCELLENZA**

LA DAMA FORESTIERA DI D'ARAPRÌ PAS DOSÉ 2013

D'Araprì

Roma, 26 Ottobre 2019

Il Presidente
Lucrezia Ciavarella

Fondata il 7 luglio 1965 e riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica n. 539 del 6 aprile 1973



Il vino è il canto della terra verso il cielo.

Luigi Veronelli



ISBN 978-88-99600-09-9



9 788899 600099