

Storie di vita, vigne e vini in Italia



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA
SOMMELIER ALBERGATORI
RISTORATORI

1958 cantine visitate
e recensite

slow wine

GUIDA 2022



Slow Food Editore

INTRODUZIONE

Ed eccoci di nuovo qui, a distanza di un anno – e che anno! – a celebrare il vino e la vita. Noi lo facciamo a modo nostro, presentandovi la dodicesima edizione di *Slow Wine*, nata in un contesto eccezionale, come tutto quanto è stato realizzato in questo 2021 pazzesco, che segue un 2020 tremendo che già aveva stravolto le nostre esistenze e, più in piccolo, anche la nostra guida. Avevamo per forza di cose abbandonato le visite in cantina, e con loro, a nostro malincuore, anche l'attribuzione della chiocciola. Il tutto era stato sostituito dai colloqui via Zoom: oltre 940 di questi erano stati pubblicati su YouTube e sulle pagine del volume grazie all'inserimento di QR Code. Non è stato proprio come rimpiazzare il caffè con la cicoria, come fecero i nostri nonni durante i tempi grami dell'autarchia imposti dalla Seconda guerra mondiale, ma poco ci è mancato. Ma, chiamatela voglia di andare avanti, fatto sta che quei video da un lato ci hanno aiutato a non tagliare il cordone ombelicale che ci univa alle produttrici e ai produttori, e dall'altro ci hanno offerto nuovi stimoli e nuove idee, i cui frutti saranno a vostra disposizione in questa edizione. A Milano Mario Calabresi, durante la presentazione di *Slow Wine 2021*, disse che grazie a quei colloqui filmati eravamo riusciti a portare i nostri lettori in cantina, a osservare i luoghi che poi erano descritti e a visitare aziende lontane e complicate da raggiungere. Quella di Calabresi è stata una magnifica intuizione, che ci ha dato il là per alzare l'asticella e provare a realizzare per davvero quello che lui aveva evidenziato. Quest'anno, grazie alla situazione mutata e a un regime di restrizioni meno pressante, siamo riusciti a tornare a fare le visite in cantina – un magnifico modo per festeggiare una ritrovata normalità –, e abbiamo realizzato 476 brevi filmati direttamente in azienda, che siamo certi vi potranno trasportare, inquadrando nuovamente i nostri QR Code, lì dove siamo stati noi, offrendo un'esperienza che nessuna altra guida offre.

Ma a proposito di novità e di momenti eccezionali, c'è dell'altro. Questo biennio ci ha consentito anche di pianificare e preparare quello che sarà il progetto più grande e ambizioso messo in campo da Slow Food nel mondo del vino, ovvero la Slow Wine Coalition, la nuova rete tematica internazionale che grazie al *Manifesto per il vino buono, pulito e giusto* unirà sotto lo stesso cappello appassionati, professionisti del settore e produttori. Abbiamo dedicato la nostra vita, attraverso la critica, a educare le persone a scegliere un certo tipo di vino, capace di rispettare l'ambiente, il paesaggio e chi lo produce, ma ora è impellente cambiare radicalmente la viticoltura e l'enologia. Il vino, infatti, è il prodotto agricolo che ha avuto più successo, il solo per cui si scrivano libri e si realizzino documentari, film e romanzi, un apripista eccezionale, certamente unico; grazie al suo esempio virtuoso possiamo contribuire a trasformare il paradigma produttivista che tanti danni ha causato al nostro pianeta. Per questo motivo nasce la Slow Wine Coalition, e per battezzarla dal 26 febbraio 2022 si terrà a Bologna la nuova Terra Madre del vino, la Slow Wine Fair.

Rileggendo le undici passate introduzioni alla guida il viaggio è una tematica ricorrente. Ora grazie alla Slow Wine Coalition ci siamo imbarcati in un'avventura che ha bisogno di issare una bandiera corsara, perché solo l'energia anarchica, distruttrice, ma allo stesso tempo vitale dei pirati ci aiuterà a ripensare un mondo che ha un tremendo bisogno di rivedere e ridisegnare i propri parametri attraverso nuove rotte, e siamo certi che tanti di voi saliranno con entusiasmo sul nostro vascello.

Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni

IL MANIFESTO SLOW FOOD



Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve **utilizzate** per la produzione dei vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, tipo Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, ecc...).



Le cantine **non devono usare concimi, diserbanti e antibiotrici** provenienti dalla chimica di sintesi.



L'uso delle **risorse ambientali** per la produzione di vino deve essere cosciente e sostenibile. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.



Gli edifici aziendali, se da costruire, devono rispettare il paesaggio. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della **sostenibilità ambientale**.



Le cantine **non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto**. Inoltre, se non per gli spumanti o i vini che lo prevedano per tradizione, non deve essere impiegato MCR (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera). Non è previsto l'uso di trucioli per aromatizzare i vini.



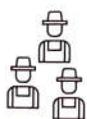
La **quantità di solforosa** nel vino non deve oltrepassare i limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.



I vini devono essere **specchio del terroir di provenienza**, per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione.



I vini devono essere **privi dei principali difetti enologici**, perché questi tendono a rendere omogenei i vini e appiattare le differenze territoriali.



È auspicabile che la cantina collabori attivamente con l'intera **comunità agricola** ai fini di valorizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove opera. A questo proposito è assolutamente necessario che la cantina mantenga un rapporto virtuoso con i propri collaboratori e i propri dipendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale, ed è altrettanto necessario che la cantina collabori e condivida conoscenze con gli altri viticoltori del territorio, evitando azioni di concorrenza sleale.



Il vignaiolo sostenibile **incoraggia la biodiversità** attraverso pratiche quali: l'alternanza del vigneto con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che escluda, in ogni caso, il suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali; la tutela degli insetti pronubi e della fauna utile utilizzando di preferenza insetticidi ammessi in agricoltura biologica qualora tali interventi si rendano necessari, e comunque evitando di utilizzarli durante la fioritura della vite e di altre specie erbacee presenti nel vigneto; l'allevamento di animali nel rispetto del loro benessere e la produzione in azienda di letame; la produzione aziendale di compost da residui di potatura e altri materiali organici.

COME LEGGERE LA GUIDA

LE CANTINE

-  **CHIOCCIOLA** Simbolo assegnato alle cantine per il modo in cui interpretano valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia di Slow Food. 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 alle cantine che hanno espresso un'ottima qualità per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.
-  **MONETA** Simbolo assegnato alle cantine che hanno espresso un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.

ACCOGLIENZA

-  Cantina che, nella stessa sede o nelle vicinanze, offre ristoro.
-  Cantina che, nella stessa sede o nelle vicinanze, offre ospitalità.

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 2022*. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2021 a ottobre 2022.



Il QR Code, inserito al fondo delle schede, è collegato ai video che documentano la nostra visita in cantina.

Prezzo in enoteca. Questo valore è stato calcolato aggiungendo al prezzo franco cantina l'IVA e poi il 40%, ovvero il ricarico medio operato dalle enoteche.

I dati relativi alle pratiche viticole ed enologiche sono stati forniti direttamente dalle aziende.

I VINI

TOP WINE



Vino che sotto il profilo organolettico ha raggiunto l'eccellenza durante le degustazioni.

VINO SLOW

VINO SLOW

Top Wine che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente. 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.

VINO QUOTIDIANO

VINO QUOTIDIANO

Top Wine che costa fino a 12 € in enoteca.

Tipo di vino	 Vino bianco	 Vino rosa	 Vino passito
	 Vino rosso	 Vino frizzante	 Vino orange
Tipo di affinamento	 Acciaio	 Legno piccolo	 Anfora
	 Cemento	 Legno grande	

Abbreviazioni generiche

ha	Ettari di proprietà o in affitto gestiti e coltivati direttamente dall'azienda
bt	Bottiglie totali prodotte dalla cantina
Cl.	Classico
Et.	Etichetta
M.	Metodo (M. Cl. per Metodo Classico)
P.R.	Peduncolo Rosso
Ris.	Riserva
Sel.	Selezione
Sup.	Superiore
V.T.	Vendemmia Tardiva

Abbreviazioni geografiche

A.A.	Alto Adige
C.B.	Colli Bolognesi
Con. Vald.	Conegliano Valdobbiadene
FCO	Friuli Colli Orientali
C.P.	Colli Piacentini
O.P.	Oltrepò Pavese

PUGLIA

Tornare in cantina dopo tanto tempo ed essere accolti con calore ed entusiasmo dai produttori è stata un'iniezione di ottimismo ed energia della quale sentivamo il bisogno. Nonostante la grande difficoltà dell'ultimo anno, abbiamo raccolto molte testimonianze di buona salute economica e produttiva: al calo delle vendite dovuto ai rallentamenti delle esportazioni e della ristorazione nei periodi di lockdown, si è contrapposto un ottimo lavoro nei mesi estivi grazie all'aumento delle presenze turistiche che continuano a premiare la Puglia, e a una conseguente crescita del mercato locale delle vendite dirette. Non sono rari i casi in cui per alcune referenze si è registrato un picco delle richieste: si tratta di quelle etichette che rientrano nella fascia del vino quotidiano, per le quali la Puglia è da sempre una delle regioni di riferimento. Gli assaggi di questa edizione confermano la crescita costante della zona nord della Puglia, con la Daunia che si è emancipata dal ruolo di comprimaria e anno dopo anno regala grandi emozioni, non solo con il Nero di Troia lavorato sempre più in leggerezza, ma anche con il Bombino bianco, grazie ai tanti produttori che hanno rilanciato il comparto spumantistico dauno. La parte del leone continua a farla il Primitivo, con la sue versioni tarantine e baresi di Manduria e di Gioia del Colle, grazie alla sua prerogativa di dare vini più immediati e piacevoli, molto apprezzata dai mercati nazionali e internazionali. Del Primitivo vogliamo sottolineare anche la grande prova dei vini dolci naturali, che soprattutto nell'areale di Manduria e di Sava trovano condizioni pedoclimatiche perfette per la loro produzione. Il Salento deve fare molta attenzione a non restare indietro, crogiolandosi nel recente successo dei vini rosa da uve negroamaro, che vedono questa tipologia finalmente premiata dalle scelte di mercato, e deve ritornare a fare vini territoriali, identitari, con uno sguardo al passato di cui cominciamo a sentire nostalgia. Ma per fare questo c'è bisogno di lasciare da parte i canti delle sirene delle richieste di mercato, che vorrebbero un Negroamaro di impianto più commerciale: il rischio è di perdere personalità e identità.

le Chiocchiele

- 930 Antica Enotria
- 955 Alessandro Bonsegna
- 929 Giancarlo Ceci
- 941 d'Araprì
- 972 Gianfranco Fino
- 949 Garofano Vigneti e Cantine
- 964 L'Archetipo
- 973 Morella
- 937 Paolo Petrilli
- 967 Plantamura

le Bottiglie

- 961 Michele Calò & Figli
- 936 Cantina La Marchesa
- 932 Cantine Carpentiere
- 971 Fellingine
- 952 Feudi di Guagnano
- 950 Palamà
- 945 Rosa del Golfo
- 952 Cosimo Taurino
- 953 Vallone

le Monete €

- 940 Ariano Terra & Famiglia
- 931 Michele Biancardi
- 961 Castel di Salve
- 948 Cupertinum
Cooperativa di Copertino

D'ARAPRÌ



Via Zannotti, 30 - tel. 0882 227643
www.darapri.it - info@darapri.it

SCONTO -10%



Quarant'anni fa nessuno avrebbe potuto immaginare che tre giovani visionari avrebbero realizzato una delle aziende spumantistiche più apprezzate del Sud Italia. Eppure Girolamo D'Amico, Luis Rampini e Ulrico Priore hanno dimostrato che con la conoscenza e la dedizione anche i sogni più improbabili possono diventare realtà.

VITA - La d'Araprì 2.0 è ormai pronta: Anna, Daniele e Antonio, rispettivamente figli di Girolamo, Louis e Ulrico, collaborano in pianta stabile e si preparano a sostituire i fondatori di questa stupenda realtà.

VIGNE - L'affinamento avviene negli splendidi tunnel sotterranei del centro storico di San Severo, che coprono la superficie complessiva di 1.300 metri quadrati, e dove il vino riposa almeno 36 mesi. Le vigne coltivate a pergola pugliese si trovano tutte nell'agro di San Severo, su suoli argillosi e calcarei con limo e sabbia.

VINI - Vini tanto precisi e tanto diversi l'uno dall'altro, mai banali, in grado di unire la perizia tecnica alla cura artigianale.

TOP **M. Cl. Brut Riserva Nobile 2017** **VINOSLOW** ☼
bombino bianco; 9.000 bt; 27 € - ☼ - Per questioni burocratiche ha cambiato il nome, ma è il Riserva Nobile di sempre, con note vegetali e di pasticceria e sorso appagante.

M. Cl. Nature La Dama Forestiera 2015 ☼
montepulciano, pinot nero; 2.500 magnum; 70 € - ☼ - È elegante, verticale, lungo, con note vegetali e di liquirizia che avvolgono voluttuosamente il palato.

M. Cl. Brut Rosé Sansevieria 2017 ☼
uva di Troia; 5.276 bt; 46 € - ☼ - Crosta di pane, frutti rossi e sfondo balsamico anticipano il sorso pieno e piacevole.

M. Cl. Pas Dosé ☼
bombino bianco, pinot nero; 32.000 bt; 22 € - ☼ - Affilato, erbaceo, grintoso.

M. Cl. Brut Rosé ☼
montepulciano, pinot nero; 35.000 bt; 23 € - ☼ - Cremoso, fragrante, persistente.

ha 22 - bt 115.000

Fertilizzanti letame, organo-minerali

Fitofarmaci organici, rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati industriali

Uve 100% di proprietà

Certificazione nessuna certificazione



LA DAUNIA EFFERVESCENTE

La Daunia è diventata una zona in cui si producono ottimi Metodo Classico, e non solo in tempi recenti. San Severo, città dell'Alto Tavoliere, è stata ed è il fulcro di tutto il movimento. Il protagonista di questa storia è il bombino bianco. È plausibile che il vitigno sia stato portato in zona dai cavalieri Templari di ritorno dalla Terra Santa nel secolo XIII. Già nell'Ottocento i produttori di San Severo esportavano vino bianco in Francia, Svizzera e Austria, facendo espandere notevolmente la superficie vitata e le cantine: sono state censite 540 cantine nel centro storico di San Severo, tutte sotto il piano stradale. Una di queste è d'Araprì, e vi consigliamo vivamente di leggere la loro scheda qui di fianco. Sulla scorta del loro lavoro pionieristico tante aziende hanno seguito il solco tracciato; sia realtà di nuova nascita, sia attività già esistenti che hanno aggiunto alla loro produzione alcuni Metoso Classico: elenchiamo quelle per noi più significative qui di seguito. Al bombino bianco, vitigno di riferimento, si sono aggiunti la falanghina e l'uva di troia, quest'ultimo per la produzione dei Rosé.

Agricole Alberto Longo

Lucera (FG)
tel. 0881 539057

Ariano Terra e Famiglia

San Severo (FG)
tel. 0882 392139

Cantina Pisan-Battel

San Severo (FG)
tel. 0882 605935

Cantina Re Dauno

San Severo (FG)
tel. 328 3862516

Cantine 7 Campanili

San Severo (FG)
tel. 328 3862516

Cantine Ciatò

Castelluccio dei Sauri (FG)
tel. 0881 962401

Cantine Le Grotte

Apricena (FG)
tel. 0882 642321

Masseria nel Sole

Lucera (FG)
tel. 0881 529621

Elda Cantine

Troia (FG)
tel. 0881 371279

Slow Wine è la guida completa al vino italiano: grazie a un ampio numero di collaboratori abbiamo selezionato le migliori cantine d'Italia, di cui recensiamo le bottiglie più interessanti.

I contenuti

A ogni cantina è dedicata una scheda in tre parti: la prima dedicata alle persone che vivono e lavorano in azienda, la seconda ai vigneti e alle modalità con cui vengono accuditi, la terza ai migliori vini prodotti (in elenco gerarchico di qualità) che si trovano in commercio.

Ai migliori vini di ogni regione viene assegnato il riconoscimento di **Top Wine**. Tra questi troviamo i **Vini Slow** – che oltre ad avere una qualità eccellente condensano valori legati a territorio, storia e ambiente – e i **Vini Quotidiani**, alta qualità entro i 12 euro.

Alle cantine più interessanti vengono attribuiti invece la **Chiocciola**, alle aziende che per il modo di lavorare interpretano valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia di Slow Food; la **Bottiglia**, ai produttori che esprimono un'ottima qualità per tutte le bottiglie presentate in degustazione; la **Moneta** alle realtà che esprimono un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie prodotte.

Gli strumenti

Gli oltre duecento collaboratori, disseminati in tutte le regioni della penisola, assicurano una mappatura unica e un aggiornamento costante su quello che sta avvenendo nel mondo del vino italiano. Il contatto diretto con i vignaioli permette un racconto autentico e al passo con i tempi.

Durante le visite in cantina abbiamo realizzato 485 brevi filmati che vi potranno trasportare – inquadrando i QR code presenti ai piedi di ogni scheda – direttamente dove siamo stati noi, offrendo un'esperienza che nessuna altra guida può garantire.

- 27.000 vini assaggiati durante le nostre degustazioni
- 1.958 cantine recensite
- 218 cantine premiate con il simbolo della Chiocciola
- 188 cantine premiate con il simbolo della Bottiglia
- 87 cantine premiate con il simbolo della Moneta
- 750 Top Wine, di questi 354 sono anche Vino Slow e 196 Vino Quotidiano
- 759 cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto di vino per chi si presenta in azienda con questa edizione cartacea della guida
- 485 contributi video visualizzabili attraverso un QR Code



Slow Food Editore

