

Vinibuoni d'Italia

L'unica guida dedicata
ai vini autoctoni per un viaggio
nella tradizione dei nostri territori

a cura di **Mario Busso**
e **Alessandro Scorsone**

Edizione
2022



Touring Club Italiano



VINIBUONI D'ITALIA 2022

La guida Vinibuoni d'Italia segue con puntualità, da molti anni ormai, l'evoluzione del settore vitivinicolo del nostro Paese concentrandosi sul mondo dei vini da vitigni autoctoni: i vini, cioè, prodotti esclusivamente con uve coltivate nelle regioni italiane da almeno tre secoli ovvero i vini - secondo l'etimologia dell'espressione - che crescono 'sulla loro stessa terra'. È un mondo in cui la tipicità, ovvero l'appartenenza a un suolo e a un clima, a un paesaggio, a una cultura e a una tradizione enologica, trova la sua espressione storica nel radicamento nei territori.

Migliaia di etichette di vini famosi o poco conosciuti, spesso rari e preziosi, vengono selezionate e accuratamente recensite nel volume da decine di commissioni di esperti, regione per regione, secondo rigorosi criteri di imparzialità e trasparenza. Ne scaturisce un repertorio ragionato di 'vini buoni' per le loro qualità organolettiche e per le attenzioni, antiche e moderne, praticate in vigna e in cantina per produrli. La cura e la passione con le quali vengono seguiti testimoniano anche il nostro senso di responsabilità nei confronti dell'ambiente e del paesaggio nei quali crescono.

Rispetto dei territori, sostenibilità, salute, valore dei beni enogastronomici uniti a quelli naturalistici e culturali sono l'espressione di uno stesso ricchissimo patrimonio da conoscere e tutelare con orgoglio nella sua unicità e diversità: sono obiettivi e criteri costitutivi fin dalle origini della missione del Touring Club Italiano e del suo sforzo di promuovere il turismo di qualità nel nostro Paese. Con convinzione presentiamo quest'anno una guida che, ispirandosi al principio di sostenibilità che deve connotare ogni nostra scelta, è anche espressione del significativo incrocio tra qualità e distintività dei prodotti presentati. Il settore vitivinicolo, in perenne studio, espansione, fermento e così legato alle relazioni e allo scambio di esperienze, non è stato risparmiato nella difficile contingenza della pandemia che ha investito il mondo nel 2020. Alla sua risoluta volontà di ripresa e alle rinnovate esigenze di valorizzazione e comunicazione, da parte del Touring, si continua a dare un contributo fattivo.

FRANCO ISEPPI

Presidente del Touring Club Italiano



AUTOCTONI PROTAGONISTI DELLA RIPRESA

In uno scenario vitivinicolo mondiale in cui calano produzione e consumi, l'Italia si conferma Paese leader del mercato dimostrandosi capace di assorbire meglio di altri i contraccolpi della crisi determinata dal lockdown. Ancora una volta la riscossa è arrivata dai vitigni autoctoni e tra questi la scoperta di vitigni rari spesso dimenticati che hanno fatto la gioia dei winelover. L'Oiv, Organizzazione internazionale della vigna e del vino, ha fornito i dati sull'andamento del settore a livello globale nel 2020. L'Italia resta il maggior produttore e il maggior esportatore in volume e tiene bene anche sul fronte dei prezzi. Ma l'impatto del Covid-19 si è fatto sentire, restringendo le opportunità di consumo: dall'uso casalingo al ristorante, all'aperitivo, alle esperienze turistiche associate alle visite in cantina. Tuttavia il volume di vino consumato durante il lockdown è tendenzialmente aumentato e in Italia lo stimolo degli aperitivi online ha invogliato i consumatori verso la scoperta di un mosaico vitivinicolo sorprendente rappresentato dai vitigni autoctoni, in particolare da quelli minori. L'Italia, lo abbiamo sottolineato più volte, è il Paese al mondo con la maggiore biodiversità di vitigni autoctoni e ogni anno le ricerche ne svelano di nuovi. D'altronde la biodiversità italiana è eccezionale in tutto il campo enogastronomico, non solo vino quindi, ma anche prodotti tipici. Ciò che rende unica l'offerta vinicola dello Stivale, oltre alla grande varietà di uve, è anche il legame che ha la vinificazione con il territorio. I vini italiani di successo, infatti, sono sempre più legati alle proprie origini in tutta la filiera produttiva. Così unitamente ai vini più conosciuti, le scoperte non mancano di sorprendere. Autoctoni sono il Sangiovese, che nelle sue numerose declinazioni dà origine al Chianti Classico e al Brunello di Montalcino, o il Nebbiolo, principe del Piemonte da cui nascono le Docg del Barolo, del Barbaresco, del Roero, del Gattinara e del Ghemme. Con questi grandi protagonisti che godono notorietà internazionale altri protagonisti sono meno familiari. Vini da vitigni rari che la guida ogni anno racconta, andando alla ricerca di emozioni enoiche di cui intende rendere partecipi i suoi lettori. Vitigni abbandonati, dimenticati o espantati perché di difficile coltivazione e di scarsa resa. Verso questi attori riservati si sono appuntate le attenzioni di vignaioli coraggiosi che a volte operano in condizioni estreme per restituire ai consumatori frammenti di storia ampelografica che diversamente sarebbe rimasta nell'oblio. A questi vitigni molti vignaioli stanno tuttora dedicando studio e sperimentazione per offrire calici sorprendenti che rafforzano lo straordinario patrimonio di diversità che nessun altro paese può vantare. Tintilia, Cesanese, Bovale, Monica, Pecorello, Catalanesca, Baratuciat, Camaiola, Marsigliana Nera, Montonico Bianco, Ribona, Nascetta, Malvasia Moscata, Petit Arvin e Prié Blanc, Nosiola, Pugnitello e Cilieggiolo, Vespolina e Vespaioia... sono solo alcuni dei preziosi alfieri che la guida promuove rendendo ricca e variegata la proposta di eccellenze tipiche e rare. Sono tutti vini frutto della paziente ricerca e riscoperta di vignaioli che amano riprendere la cultura e la tradizione del proprio territorio, offrendo al consumatore calici che esprimono la simbiosi con il territorio e sono l'antidoto ideale all'omologazione del gusto. Sfolgiando la guida il lettore troverà selezionate etichette che sono state oggetto di ricerca dei coordinatori regionali, cui va il merito di averle proposte come orgogliose e autentiche rarità da provare per vivere, attraverso di esse, le emozioni che ogni piccolo territorio vitato della Penisola sa regalarci.

PERLAGE ITALIA



a cura di:
Mario Busso e Alessandro Scorsone
con la collaborazione di:
Paola Gambini













COME LEGGERE PERLAGE ITALIA

La sezione è suddivisa in 6 capitoli. Quello di apertura è dedicato alla situazione generale della produzione della Penisola; i successivi riguardano le maggiori aree produttive italiane, che differenziano la loro proposta non solo in funzione delle biodiversità territoriali, ma anche e soprattutto in funzione degli specifici disciplinari di produzione. Il primo di questi capitoli è dedicato al Franciacorta che detiene il primato, come vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico), di avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi sulle etichette non si legge più spumante, ma solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. Seguono il Trento Doc e l'Oltrepò Pavese Docg, il Lessini Durello Doc, altro importante territorio la cui produzione in termini quantitativi è limitata, e infine l'Alta Langa Docg, denominazione con una storia molto lunga: fu il primo Metodo Classico a essere prodotto in Italia. Nella griglia di valutazione, poiché a volte i nomi sono molto lunghi, sono stati omessi alcuni termini, che caratterizzano peraltro la sezione, adattando le denominazioni ufficiali.

Icone dell'azienda

A fianco del nome del produttore possono comparire alcune icone che indicano:

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | possibilità di visita
in azienda su appuntamento |  | azienda biologica |
|  | ospitalità
agrituristica |  | azienda biodinamica |
|  | possibilità di acquisto
vino online |  | possibilità di acquisto
vino in azienda |
|  | impegno ecosostenibile |  | azienda che ha oltre
100 anni di attività |
|  | azienda dotata di strumenti
di ricarica per veicoli elettrici | | |


 La voce vitigni indica quelli utilizzati per la produzione degli spumanti. Ogni vitigno è caratterizzato da un tassello colorato che viene ripreso nella scheda. La percentuale delle varie tipologie di uve utilizzate nella composizione del vino base per la spumantizzazione è schematizzata dalla lunghezza dei vari tasselli.

Icone del vino

- | | | | |
|--|---|---|------------------|
|  | Il numero circoscritto indica l'anno di sboccatura o degorgement. |  | spumanti bianchi |
| | |  | spumanti rosati |
| | |  | spumanti rossi |

★★★★ Le stelle indicano la valutazione del vino e sono espresse da 1 a 4.

 Il simbolo indica uno spumante che, arrivato a finale, ha ottenuto la Golden Star.

 La Corona indica il massimo apprezzamento e la più alta valutazione di uno spumante. La Corona costituisce per la guida il più alto riconoscimento attribuito dai membri delle commissioni regionali riuniti per le valutazioni a livello nazionale.



I prezzi, con oscillazioni plausibili tra i vari esercizi, sono quelli che il consumatore paga in enoteca o, più in generale, in distribuzione.

D'ARAPRÌ SPUMANTE CLASSICO






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

La suggestiva cantina di affinamento si estende nei sotterranei di una bella dimora settecentesca situata nel centro di San Severo. L'azienda è molto attiva in ambito enoturistico e può annoverare il primato di avere valorizzato il Bombino Bianco, un vitigno che secondo tradizione è stato introdotto in Puglia dai cavalieri templari nel Duecento, facendolo diventare vino base per la produzione di spumanti. Ed ecco che il d'Araprì Pas Dosé, uvaaggio tra Bombino Bianco e Pinot Nero, ottiene la Corona: bolla che incanta per eleganza e finezza; al naso sentori di mela e richiami di buccia d'arancia e ananas; armoniosa la bocca, fresca e di forte intensità. Ottime interpretazioni anche per l'RN, Bombino Bianco in purezza, e il Sanseveria, a base di Uva di Troia.

 d'Araprì Pas Dosé	★★★★★	 21	 € 20-22
Daunia Igt Rosato Brut Sanseveria 2017	★★★★★	 21	 € 37-40
Daunia Igt Bombino Bianco Brut RN 2017	★★★★★	 21	 € 24-26

Bottiglie: 110.000

Vitigni: Bombino Bianco  - Pinot Nero  - Uva di Troia 

VINIBUONI D'ITALIA

 Touring Club Italiano

EDIZIONE 2022



D'ARAPRÌ SPUMANTE CLASSICO D'ARAPRÌ PAS DOSÈ

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato
dalla guida **Vinibuoni d'Italia** ai vini d'eccellenza

