

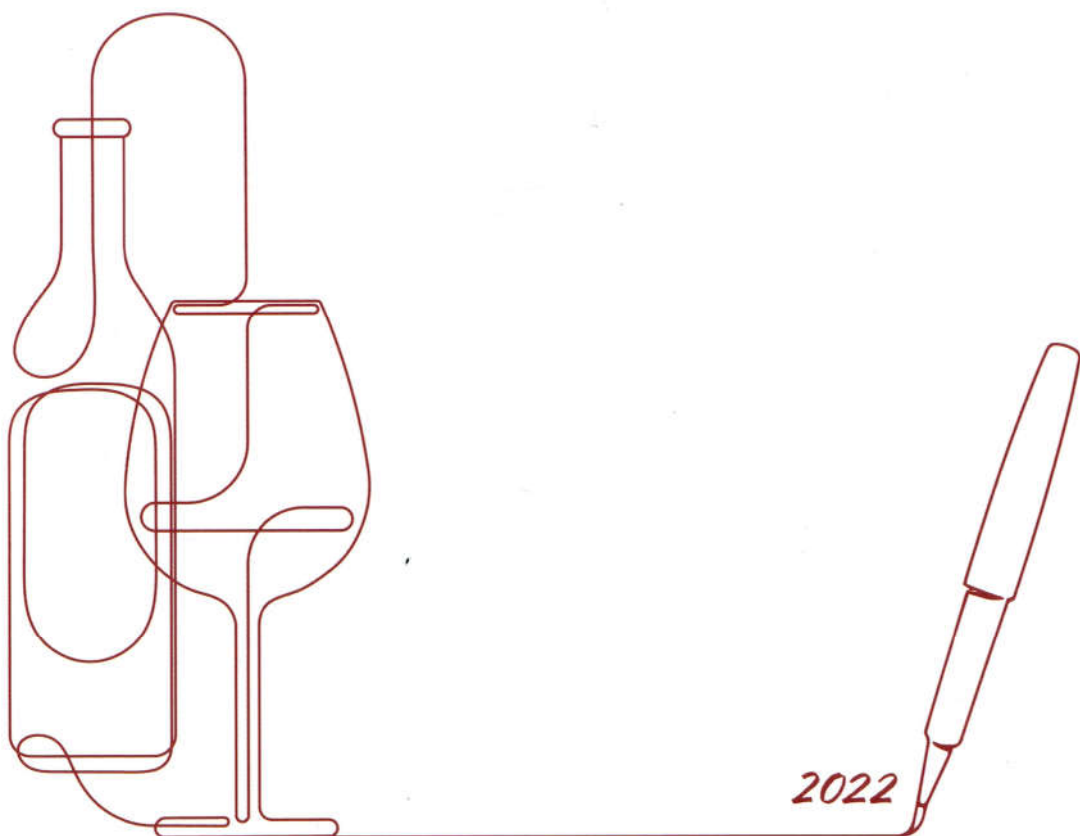


I VINI DEL CUORE

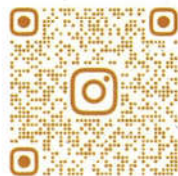
la prima guida social

*"Il vino eleva l'anima e i pensieri, e
le inquietudini si allontanano dal
cuore dell'uomo"*

Pindaro



Olga Sofia Schiaffino *Redattrice*



@wineloversitaly

Medico psichiatra, stregata da Dioniso, divento sommelier nel 2013, Degustatore ufficiale nel 2014 e Miglior sommelier della Liguria nel 2019. Nel 2016 nasce il mio blog wineloversitaly e dal 2018 sono molto attiva sui social con il profilo @wineloversitaly.

Nel 2021 sono la vincitrice del sondaggio proposto da The Fork nella categoria Wine Influencer.

Collaboro come Social Media coach con aziende e partners del mondo del vino.

Non smetto mai di studiare: ho superato il WSET level 3 con il massimo dei voti.

Comunicare il vino con passione e rispetto è il mio desiderio e il mio impegno.



La nuova edizione 2022 della guida *I vini del cuore* conferma il fatto di essere diversa da tutte le altre guide sul vino, non solo per la scelta di non voler esprimere un giudizio con un punteggio e di descrivere l'incontro con il vino in modo emozionale ma anche per la passione e l'impegno che ogni anno crescono intorno a questo progetto.

Molti tra i bloggers che hanno partecipato all'edizione dello scorso anno hanno deciso di continuare l'esperienza. A loro si sono aggiunte nuove persone, che hanno arricchito con i loro racconti e le loro esperienze i contenuti editoriali. I wine lovers potranno leggere sia di cantine famose che di quelle a conduzione familiare, biologiche e biodinamiche o in conduzione convenzionale e provare a fare un'esperienza personale con i vini recensiti, perché sono bottiglie reperibili sul mercato. Sono rimasta davvero commossa dalla

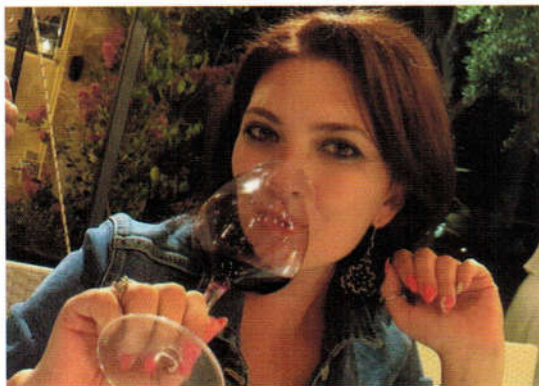
partecipazione delle persone e delle aziende alle iniziative proposte, dall'atmosfera magica che si era venuta a creare a Sestri Levante a fine Aprile durante la fiera, alla quale avevano aderito anche i vignaioli del progetto *Buongiorno In Vigna*. Persone che sono diventate importanti e significative anche nella sfera personale.

La guida social infatti è essenzialmente una guida che promuove i rapporti umani, la degustazione onesta del vino, l'approccio attento al lavoro del vignaiolo e alla tipicità e territorialità espressa nel calice.

Ringrazio davvero tutti per il grande lavoro che ha permesso la riuscita del progetto e al team dei curatori Annamaria, Clara e Claudia.

Buona lettura!

Claudia Maremonti



@claudia_sommelier

Classe 1985 nata e cresciuta a Cosenza, in Calabria, sono un commerciale nel settore wedding, con un passato da ingegnere meccanico-energetico e una grande passione per il vino.

Nel 2017 la voglia di capire meglio cosa si celasse dentro a un calice mi ha portato a partecipare a vari incontri di avvicinamento a questo mondo. Comincia così il mio percorso di studi, prima con un corso di approfondimento sui vini Calabresi (Calabria Master Wine - Fondazione Italiana Sommelier Cosenza) e poi con un breve corso

di abbinamento cibo-vino presso un'accademia di cucina. La mia "sete" di conoscenza, però, non era del tutto soddisfatta, il vortice del mondo del vino mi portava a voler conoscere sempre meglio territori, vitigni e realtà vitivinicole: da qui la decisione di intraprendere il corso da sommelier. Nel marzo 2020 inizia così la mia avventura con il diploma sommelier AIS e la nascita della mia pagina Instagram @claudia_sommelier, dove racconto di vino, di territori e di storie di produttori.

 **Az. Agr. Sergio Arcuri**
Via Roma Vico III 3
88811 Cirò Marina (KR)
Mob. 328 0250255
www.vinicirosergioarcuri.it
info@vinicirosergioarcuri.it

 **D'Arapi**
Via Zannotti, 30
71016 San Severo (FG)
Tel. 0882 227643
www.darapi.it
info@darapi.it

 **Tenuta Moriniello**
Via Santo Stefano 40
50050 Montaione (FI)
Mob. 348.38.88.088
www.tenutamoriniello.com
info@tenutamoriniello.com



V.S.Q. Metodo Classico Pas Dosé sboccatura 2021

D'Araprì

Da buona amante della Puglia, delle bollicine Metodo Classico e dei vitigni autoctoni non potevo non innamorarmi della cantina D'Araprì e in particolare del loro Pas Dosé. Una bollicina scoperta, sotto suggerimento di alcuni amici Lucerini, durante una delle mie tante gite fuori porta alla scoperta di questa meravigliosa terra.

La cantina D'Araprì è così affascinante che non puoi non visitarla. I loro metodo classici vengono affinati nei sotterranei, un lungo corridoio di 1000 metri quadrati che si estende al di sotto della Chiesa di San Nicola, una delle più antiche di tutta la città di San Severo (FG). La cantina nasce nel 1979, grazie a tre amici uniti dalla passione per il vino, dall'incondizionato amore per la propria terra e dalla ferrea convinzione di poter arrivare a produrre nelle terre del Sud, Spumanti Metodo Classico da varietà autoctone. Il nome deriva appunto dall'acronimo delle iniziali dei tre fondatori Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore.

Lo spumante Metodo Classico Pas Dosé, quindi senza aggiunta della liquer d'expédition, è prodotto con uve Bombino Bianco e Pinot Nero e affinato 30 mesi sui lieviti. Nel calice si presenta giallo paglierino carico con un perlage fine e persistente. Al naso prevalgono le note fragranti di pasticceria, seguite da note tostate e frutti a pasta gialla. In bocca il sorso è fresco e cremoso. Una bollicina davvero piacevole da bere a tutto pasto.





© Stefania Giannicolo