

Storie di vita, vigne e vini in Italia



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA
SOMMELIER - ALBERGATORI
RISTORATORI

1957 cantine visitate
e recensite

slow wine

GUIDA 2023



Slow Food Editore

INTRODUZIONE

Ci si può abituare all'eccezionalità? Eccezionalità degli eventi esterni al nostro mondo – prima il COVID-19, poi la crisi energetica e della logistica mondiale, e infine la guerra in Ucraina – e interni seppur di dimensioni globali, uno su tutti quello climatico. Il 2022 sarà ricordato come l'anno più caldo e siccitoso mai vissuto fino a ora. Visitando oltre 2.000 cantine, in *Slow Wine 2023* gli effetti del riscaldamento globale sono stati evidenti e per molti versi catastrofici: filari dalla vegetazione asfittica, grappolini quasi non invaiati, acini bruciati dal sole, mentre nei vigneti coltivati a spalliera si potevano osservare i fili di ferro perché la parete vegetativa non li aveva ricoperti. Questo è il mondo nel 2022. Un mondo al bivio, nel quale ci pare di aver capito che i vignaioli, di fronte a un'emergenza così grande, abbiano risposto in ordine sparso. Ma c'è un grande discrimine di cui tenere conto: i vignaioli veri, abituati a camminare giornalmente le vigne, pur disperandosi hanno avuto la possibilità di vivere istante dopo istante il progredire della siccità e gli effetti delle temperature altissime, tentando di interpretare i bisogni delle piante giorno dopo giorno, e traendone preziose lezioni per il futuro; chi invece fa viticoltura intensiva e su larga scala ha dovuto cercare scorciatoie tecniche per salvaguardare la produzione in termini quantitativi, scorciatoie che rimangono ad alto impatto e che se viste sul lungo periodo sembrano già avere le gambe corte. Anche per questo pensiamo che la 2022 sia un'annata su cui dare definitivamente ascolto ai vignaioli veri e propri, a quelli che ragionano in piccolo e in modo ecosistemico. Sono loro ad avere percepito meglio e più da vicino il messaggio che arrivava dalla natura: ora dobbiamo dedicarci al confronto, allo studio, alla ricerca scientifica, a mettere a sistema le esperienze positive e negative di ognuno di loro. Condizioni radicali impongono reazioni altrettanto radicali. La Slow Wine Coalition, la rete internazionale nata lo scorso anno che riunisce sotto un unico cappello vignaioli, appassionati e professionisti del vino, sarà lo strumento che noi metteremo a disposizione per aprire un grande tavolo di confronto a livello planetario sugli stravolgimenti causati dal riscaldamento globale. La Slow Wine Fair che si terrà nuovamente a Bologna (26-28 febbraio 2023) sarà il teatro perfetto per cercare di capire come muoverci rispetto ai tanti argomenti sul tavolo: dai nuovi insetti portatori di danni o malattie letali alla mancanza di acqua per periodi prolungati, dal sistema per mantenere o aumentare la fertilità dei suoli all'adattamento delle modalità di allevamento alle temperature che crescono, per arrivare alle forme di collaborazione comunitarie necessarie per rendere economicamente più sostenibili le aziende. Argomenti concreti, a cui se ne aggiungeranno altri che non possono essere più posticipati, pena lo stravolgimento in senso negativo del nostro amato vino.

Giunti alla tredicesima edizione mi trovo a firmare da solo questa guida in qualità di curatore, ma a essere sinceri non mi sono mai sentito solo, perché insieme a Fabio Giavedoni, che ringrazio per la sua amicizia e per il suo costante aiuto, che non è venuto meno neppure quest'anno, abbiamo creato un sistema di lavoro che vede impegnati quasi 200 collaboratori, a cui si aggiungono i responsabili regionali e da due anni i quattro vicecuratori. Un piccolo ma agguerrito manipolo di instancabili appassionati e bevitori, animati dall'amore per il vino e per il mondo che lo circonda. Cambiano le persone, scorrono gli anni ma quello che rimane è la nostra visione slow, che spero trasudi dalle pagine che state per leggere. Una filosofia che va oltre le persone ed è ormai patrimonio di tutti, come direbbe Buzz Lightyear «verso l'infinito e oltre...».

Giancarlo Gariglio

LEGENDA

Riconoscimenti alle cantine

 **CHIOCCIOLA** la cantina che interpreta valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia di Slow Food

 **BOTTIGLIA** la cantina le cui bottiglie presentate in degustazione hanno espresso un'ottima qualità

€ **MONETA** la cantina con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate

Accoglienza

 cantina che offre ristoro

 cantina che offre ospitalità

Riconoscimenti ai vini

 Top wine dal profilo organolettico eccellente

 **VINO SLOW** Top wine buono, pulito e giusto

 **VINO QUOTIDIANO** Top wine che costa fino a 12€ in enoteca

Tipo di vino

-  vino bianco
-  vino rosa
-  vino rosso
-  vino frizzante bianco
-  vino frizzante rosa
-  vino frizzante rosso
-  vino dolce
-  vino orange

Tipo di affinamento

-  acciaio
-  cemento
-  legno piccolo
-  legno grande
-  anfora

Abbreviazioni generiche

- ha ettari di proprietà o in affitto
- bt bottiglie totali prodotte
- 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

IL MANIFESTO SLOW FOOD DEL VINO BUONO, PULITO E GIUSTO



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 antibotritici 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 truciolari 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 appiattire 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.

slow wine

GUIDA 2023



 Slow Food Editore

SAN SEVERO (FG)

D'ARAPRÌ

SCONTO -10%

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

 *Era assolutamente impossibile immaginare, quarant'anni fa, quello che rappresenta oggi D'Arapri per San Severo e per tutto il comparto spumantistico pugliese.*

VITA - Per rendersi conto di cosa sia realmente questa cantina bisognerebbe almeno una volta fare un giro all'interno e scoprire come una moltitudine di vecchie grotte, granai e palmenti sotterranei siano diventati una piccola ma efficiente realtà spumantistica. Artefici di tutto questo tre amici, Girolamo D'Amico, Luis Rampini e Ulrico Priore, oggi coadiuvati dai rispettivi figli Anna, Daniele e Antonio.

VIGNE - I vigneti, distribuiti nell'agro di San Severo, sono condotti con il sistema della pergola pugliese, ritenuta la più adatta per la produzione di uve pensate per la produzione di spumanti e che quindi mantengono la corretta acidità alla giusta maturazione.

VINI - L'esperienza ha portato nel tempo una grande capacità interpretativa, e tutti i Metodo Classico prodotti sono ricchi di personalità e dimostrano grande perizia tecnica.

TOP **Gran Cuvée XXI Secolo 2015**  **VINO SLOW**  bombino bianco, montepulciano, pinot nero; 10.000 bt; 46 € -  - Prodotto solo nelle annate migliori, questo Metodo Classico ha complessità e ricchezza aromatica, con note di frutta matura e lieve tostatura; è agile e vibrante pur avendo buona struttura.

Brut Riserva Nobile 2018  bombino bianco; 12.000 bt; 32 € -  - La dimostrazione di quanto il bombino bianco sia un vitigno molto adatto alla spumantizzazione con Metodo Classico: cremoso e gustoso, ha una viva acidità che sorregge a lungo il sorso.

Pas Dosé  bombino bianco, pinot nero; 35.000 bt; 24 € -  - Questo Metodo Classico non dosato ha ottima freschezza e un palato croccante e asciutto.

Nature La Dama Forestiera 2016  montepulciano, pinot nero; 3.000 magnum; 72 € -  - Metodo Classico, cremoso, complesso, vibrante.

ha 23 - bt 130.000

Fertilizzanti organo-minerali, letame

Fitofarmaci rame, zolfo, organici

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti selezionati industriali

Uve 100% di proprietà

Certificazione nessuna certificazione

PUGLIA - DAUNIA E PUGLIA CENTRALE

*L'unica guida ai vini che visita le aziende recensite
e che le racconta in ogni particolare, storico, agronomico
ed enologico, creando un racconto corale per mano
degli oltre 200 collaboratori distribuiti in tutta Italia.
Con il loro lavoro puntuale riusciamo a mappare
con precisione il territorio, scovando in anticipo
le ultime novità nel mondo del vino del nostro Paese.*

I riconoscimenti alle cantine

- 227  le cantine buone, pulite e giuste
- 194  le cantine i cui vini esprimono un'eccellente qualità organolettica
- 74  le cantine i cui vini hanno un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo

I riconoscimenti ai vini

- 787  Top wine dal profilo organolettico eccellente di cui
- 386 **VINO SLOW** Top wine buoni, puliti e giusti
- 156 **VINO QUOTIDIANO** Top wine che costano fino a 12 euro in enoteca

I numeri della guida

- 1.957 cantine visitate e recensite
- 24.500 vini assaggiati
- 56% delle cantine recensite praticano un'agricoltura biologica o biodinamica certificata
- 63% dei vini premiati è prodotto con pratiche biologiche o biodinamiche
- 1.371 cantine recensite che producono fino a 100.000 bottiglie
- 587 cantine che offrono lo sconto del 10% sull'acquisto dei vini a chi si presenta con la guida *Slow Wine 2023*
- 379 video delle visite in cantina visualizzabili attraverso il QR Code



Slow Food® Editore

