

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

2023



Touring Club Italiano





VENT'ANNI ALL'INSEGNA DELLA PROMOZIONE DEI VINI E DEL TERRITORIO

Il mercato del vino italiano di qualità è sempre più legato ai vitigni autoctoni che sono a loro volta motori del forte sviluppo enoturistico. Oggi, con la testa - speriamo - fuori dalla pandemia, rimangono le tensioni internazionali e l'aumento dei costi energetici e non solo, che hanno avuto ricadute dirette e indirette sulle aziende vitivinicole. Tuttavia ci sono segnali incoraggianti e il legame con il territorio e la valorizzazione dei vitigni autoctoni restano punti di forza su cui lavorare per costruire il nuovo domani.

Territorio, vino e turismo formano un connubio importantissimo. Il prodotto tipico diventa occasione per conoscere e valorizzare un territorio e favorirne lo sviluppo, in un panorama contemporaneo in cui la richiesta non è più soltanto quella di degustare, ma anche quella di entrare in contatto con il luogo dove il prodotto trae origine, per scoprirne la storia e le caratteristiche più autentiche e genuine. Prende forma così un brand territoriale unico che diventa risorsa economica. Ricordiamoci che la prima attrattiva dell'Italia per gli stranieri non è il patrimonio artistico, ma sono il vino e il cibo. Il vino, in particolare, è protagonista perché è un attivatore, un motore capace di muovere economie, contaminare settori culturali, artistici, ambientali data la sua polifunzionalità che investe agricoltura, ambiente e territorio in tutte le sue sfaccettature. Il binomio vino-cibo ha rivitalizzato l'enogastronomia, che è una voce del turismo che spinge appassionati, cultori, cercatori di etichette, di vitigni autoctoni a cui si accompagnano le tipicità e le specialità di ogni zona.

Con l'edizione 2023 la guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club Italiano compie venti anni. Puntando sulla promozione dei vini da vitigni autoctoni, Vinibuoni d'Italia ha valorizzato i caratteri distintivi che contribuiscono a rendere la Penisola un luogo unico, animato da una moltitudine di ambienti, vicende storiche, risorse culturali, produzioni e gusti. Non per nulla il 'Wine Lover's Index 2021' in un sondaggio internazionale ha decretato l'Italia meta perfetta e - in assoluto - la preferita per gli amanti del vino.

Almeno 400 varietà autoctone, centinaia di denominazioni, migliaia di produttori e decine di migliaia di vini compongono nel Belpaese un mosaico e una ricchezza inestimabile e unica che la guida ha esaltato e intende ulteriormente promuovere offrendo l'opportunità di scoperte sempre stimolanti.

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 sono l'antidoto ideale all'omologazione del gusto. Unitamente al vino anche la gastronomia e gli alimenti in genere sono stati vissuti dalla guida come momenti di cultura e di conoscenza, occasioni per nutrire corpo e mente, per incontrare territori e per educare il gusto alla bellezza che si guarda, si annusa e si assapora.

Ma non solo! Il leit motiv della guida in tutti questi anni, unitamente alla promozione, è stato quello della tutela ambientale e sociale e della sostenibilità territoriale, principi che trovano corrispondenza nell'operato e negli obiettivi programmatici dei consorzi più attenti e più attivi e delle aziende che hanno collaborato con Vinibuoni d'Italia per la crescita e il rispetto del territorio, inteso non solo come risorsa economica, ma anche come valore da preservare e da tramandare integro alle generazioni future.

MARIO BUSSO e ALESSANDRO SCORSONE
Curatori nazionali di Vinibuoni d'Italia

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.

👑 La **Corona azzurra** indica i vini votati a Corona dalle commissioni parallele di giornalisti, operatori del settore e winelover ospiti del progetto **Oggi le Corone le decido io**.

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

Lo scenario in cui giacciono i vigneti è quello del territorio di San Severo, nella regione conosciuta in passato come la Capitanata. Qui Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore hanno eletto i vitigni autoctoni locali alla base dei loro spumanti, ormai da alcuni anni al top delle nostre valutazioni. Il Metodo Classico Brut Gran Cuvée XXI Secolo è uno spumante intenso e articolato da Bombino Bianco, Montepulciano e Pinot Nero. Il profilo olfattivo esprime grande eleganza e complessità, con aromi di albicocche, agrumi, miele e note tostate. In bocca è rotondo, con un sorso morbido e fresco, piacevolmente cremoso e di grande vivacità. Ottimo il Pas Dosé: ginestra, agrumi e fragranza.

d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2015	★★★★★	22	€ 34-37
d'Araprì Pas Dosé	★★★★★	22	€ 22-24
Daunia Igt Bombino Bianco Brut d'Araprì R N 2018	★★★	22	€ 26-28

Bottiglie: 140.000

Vitigni: Bombino Bianco - Montepulciano - Pinot Nero

20^A
EDIZIONE

D'ARAPRÌ GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 2015
D'ARAPRÌ SPUMANTE CLASSICO



VINO DI ECCELLENZA PREMIATO CON LA **CORONA**
DALLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2023

PER LA QUALITÀ, LA PIACEVOLEZZA, LA BEVIBILITÀ E LA CORRISPONDENZA VINO-VITIGNO-TERRITORIO

IL PRESIDENTE
DEL TOURING CLUB ITALIANO
FRANCO ISEPPÌ

**Touring Club Italiano**

I CURATORI NAZIONALI
DI VINIBUONI D'ITALIA
MARIO BUSSO
E ALESSANDRO SCORSONE