

v i t a e
La Guida
Vini 2023



Associazione Italiana Sommelier

Introduzione

Questa edizione di Vitae, la prima che ho l'onore di introdurre in qualità di Presidente nazionale, rappresenta più che mai il nostro omaggio al territorio italiano, un territorio inteso sia in senso geografico sia in senso culturale, e quindi umano; un territorio di cui l'Associazione Italiana Sommelier è parte integrante, raccogliendo da quasi sessant'anni le voci degli attori dell'enogastronomia. Se il binomio tra cibo e vino, infatti, costituisce uno dei più immediati simboli del nostro Paese, nonché un fondamentale strumento di promozione, ciò lo si deve anche alle migliaia di professionisti che ogni giorno lavorano perché entrambi possano arricchirsi di valori e significati. Non è un caso, dunque, che le ventidue copertine a introduzione delle regioni rappresentino alcuni luoghi, piatti e materie prime dove più forte appare il legame tra la geografia del luogo e quella dell'anima: scorci urbani e paesaggistici dove si consumano relazioni e si intrecciano scambi di vedute, cibi che saziano appetiti e alimentano culture. A tenerli insieme il vino, cui ancora troppo spesso lasciamo il ruolo di comparsa, anziché tributargli gli onori riservati ai protagonisti più grandi, eppure più generosi. Pur eccellente solista, infatti, esso trova il compimento più grande nel suo sposalizio col cibo, che a sua volta trae maggiore luce dal suo incontro col vino. Non è un caso, del resto, che l'arte dell'abbinamento sia motivo di orgoglio e vanto per la nostra Associazione, sin dal 1965. È anche tenendo a mente i principi di un felice matrimonio tra i due che i nostri degustatori, un gruppo compatto di oltre mille esperti, hanno lavorato per offrirvi un panorama di oltre 30.000 vini, valutati rigorosamente alla cieca, e recensiti in più di 1.300 pagine. Ad animarli non solo la propria passione, ma l'orgoglio di poter documentare l'ottimo stato di salute di un settore che contribuisce a ridisegnare ogni giorno la nostra percezione del vivere insieme, offrendo quanto di meglio possiedono perché altri possano dividerlo.

Buona lettura e buona Vitae

Presidente Nazionale
Sandro Camilli

La Guida

Vitae non è solamente un progetto editoriale volto a comunicare l'operato dell'Associazione Italiana Sommelier, ma è un formidabile strumento capace di fare da collante tra molte diverse esperienze. Il mondo dell'enogastronomia è composto da una moltitudine di attori che calcano innumerevoli palcoscenici. Spesso diventa difficile notare il confine tra gli elementi che interagiscono al fine di emozionare: accoglienza, luoghi, servizio, preparazioni culinarie e gentilezza sono solo alcuni fattori, ai quali si aggiungono ulteriori dettagli, come il racconto di un luogo, di un vino, di un piatto, o ancora la scelta oculata degli strumenti di servizio in grado di esaltare il piacere di un'esperienza, di una sosta a tavola o di un momento di coinvolgimento dei sensi. Poco importa se ci si trova a cena in un ristorante di altissimo profilo o ci si accomoda ai tavolini di un piccolo locale di periferia, l'importante è come ognuno di noi vive le proprie emozioni. Vitae vuole comunicare queste emozioni e lo fa con una serie di valori. Partendo dai 22 Tastevin, vini esemplari realizzati da altrettante aziende che grazie alla loro dedizione hanno permesso di raccontare un luogo, di farlo riscoprire o di esaltarne le peculiarità e le eccellenze. Realtà al servizio del territorio.

I redattori e l'esercito di colleghi Sommelier coinvolti nella realizzazione di Vitae hanno suggerito i piatti che potrebbero godere della compagnia dei vini recensiti o che potrebbero esaltarne le caratteristiche. Il "matrimonio" tra cibo e vino è un binomio emozionante.

Dalla scorsa edizione i vini Quattro Viti che hanno ricevuto i giudizi più lusinghieri godono di un riconoscimento, un simbolo che ne testimonia l'eccellenza; sono delle vere e proprie gemme preziose, in grado di far stare bene chi le indossa; in questo caso chi ne gode assaggiandoli.

Con i vini "Cupido" si vuole esaltare la fase dell'innamoramento, verso una persona, un luogo, un oggetto. Quale emozione più forte di un amore che sboccia al primo sguardo? Per Vitae la freccia scocca al primo sorso!

E poiché a nostro modo di vedere tutti hanno diritto a godere del meraviglioso e variegato patrimonio enoico nazionale, ecco che i vini Valore/Prezzo soddisfano appieno l'aspettativa emozionale di un ottimo calice di vino, conciliandola con una proposta di vendita decisamente allettante.

Lo scorso anno è nato il progetto "Esperienze di Vitae", che ha coinvolto le varie realtà territoriali dell'Associazione Italiana Sommelier al fine di promuovere i lavori svolti per la realizzazione della Guida e far conoscere, tramite l'assaggio dei vini, il lavoro di chi li ha realizzati e di chi li ha valutati e ne è costantemente, giorno dopo giorno, comunicatore efficace. Quell'esercito formato dai tanti Sommelier che, spinti dalla passione comune, vogliono condividere esperienze e cultura.

A corollario della versione cartacea di Vitae 2023 ci sarà la versione rinnovata dell'APP, rivista nella grafica e nei contenuti. Sarà uno strumento facile e veloce per trovare tutto ciò che c'è tra queste pagine e molto di più; permetterà di guidare l'avventore in un'esperienza articolata, che porterà a vivere le terre vitate, conoscere i vini lì prodotti, i piatti migliori capaci di esaltarne le caratteristiche e, soprattutto, quei luoghi dove, tramite l'enogastronomia, prendono vita le emozioni.

Buona lettura e buona Vitae

Referente Guida Vitae
Nicola Bonera

IL RANKING

- ☐☐☐ azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico o che muove i primi passi in Vitae, proponendo ottimi vini.
- ☑☐☐ azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico, saltuariamente meritevoli dell'eccellenza.
- ☑☑☐ azienda di riferimento per il territorio, che nella media ha sempre proposto vini di pregio, presentando frequentemente eccellenze.
- ☑☑☑ azienda storicamente e qualitativamente consolidata, che nella media ha presentato molto frequentemente uno o più vini eccellenti.
- ☑☐☐ nel caso in cui il valore dell'azienda abbia subito spostamenti significativi, se confrontati al risultato dell'edizione precedente di Vitae, troverete blasoni colorati a metà, ad identificare un innalzamento o abbassamento dei valori medi ottenuti rispetto all'edizione 2022.

LE QUATTRO VITI

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in cinque fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

 da 75 a 79 punti: vini di discreto profilo stilistico e organolettico

 da 80 a 84 punti: vini di buon profilo stilistico e organolettico

 da 85 a 87 punti: vini di ottimo profilo stilistico e organolettico

 da 88 a 90 punti: vini dal profilo stilistico e organolettico di pregio

 da 91 punti: vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

 Vino bianco |  Vino rosato |  Vino rosso

Ai vini che hanno ottenuto le Quattro Viti viene affiancato il punteggio medio ottenuto nei panel di degustazione, arrotondato al mezzo punto.

GLI ALTRI RICONOSCIMENTI

 **Il Tastevin.** Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che, a nostro avviso, hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.

 **La gemma** identifica i vini Quattro Viti che per questa edizione hanno ottenuto le performance migliori, meritando i punteggi medi più elevati, è un estratto dei circa 100 migliori valori espressi nei panel di degustazione. Il valore è ottenuto considerando anche i decimi di punto.

 **Il cuore** identifica i vini "Cupido", vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.

 **La bilancia** identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita

Se cercate il sinonimo di Puglia più pertinente, pronunciate "orecchiette alle cime di rapa" e l'intento sarà chiaro a chiunque. Perché non è solo un piatto, è una fedele trasposizione in cucina di una terra di carattere e dall'espressività a tinte forti. Dall'artigianalità di una pasta lavorata con piglio sicuro, velocità e abile maestria, si arriva a una ricetta che racchiude con orgoglio la schietta freschezza sapida del mare e la sottile piccantezza aromatica dell'orto. Leggenda vuole che fosse un dono contadino a Demetra come auspicio di prosperità di raccolti e messi. Pleonastico precisare che la divinità gradì molto quella che sarebbe diventata la specialità pugliese per antonomasia.

Puglia



◆◆◆◆
D'Araprì
 (1979)

Un formidabile esempio di visionaria lungimiranza e di solida capacità imprenditoriale: non solo questa cantina sanseverese ha saputo raggiungere in Puglia livelli di qualità impensabili nella spumantizzazione col Metodo Classico, ma anche aprire una strada lungo la quale si sono incamminati diversi altri produttori pugliesi e con crescente evidente successo. L'inappuntabile gamma di bollicine prodotte da D'Araprì è ormai un must nel contesto regionale, così come è un dato di fatto la sua capacità di attirare i riflettori su di sé al di fuori della Puglia.

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (FG)
 T. 0882 227643 | M. info@darapri.it
www.darapri.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: D'Araprì
Cond. enologica: Girolamo D'Amico
Cond. agronomica: Antonio Priore
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

◆◆◆◆

92

D'ARAPRÌ BRUT GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2015

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Montepulciano 25%, Pinot nero 15%
 Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
 60 mesi sui lieviti

Paglierino impreziosito da gemme dorate. Stupende suggestioni di biscotti al burro, crema pasticcera, mela, pera, cedro, mandorla e nocciola tostata ammaliano al naso. L'assaggio è avvolgente, ampio e vigoroso, increspato da una magnifica verve fresco-sapida. Interminabile. Tagliolini all'astice.

◆◆◆◆

D'ARAPRÌ BRUT RN 2018

Bianco Igp Metodo Classico - Bombino bianco 100%
 Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 4 mesi
 36 mesi sui lieviti
 Gamberoni al curry.

◆◆◆◆

D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Montepulciano 60%, Pinot nero 40%
 Alc. 13% | € 26 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
 Pollo fritto.

◆◆◆

D'ARAPRÌ BRUT

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 65%, Pinot nero 35%
 Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
 Frittura di moscardini.

◆◆◆

D'ARAPRÌ PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Pinot nero 30%
 Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | 28 mesi sui lieviti
 Risotto con seppie e burrata.

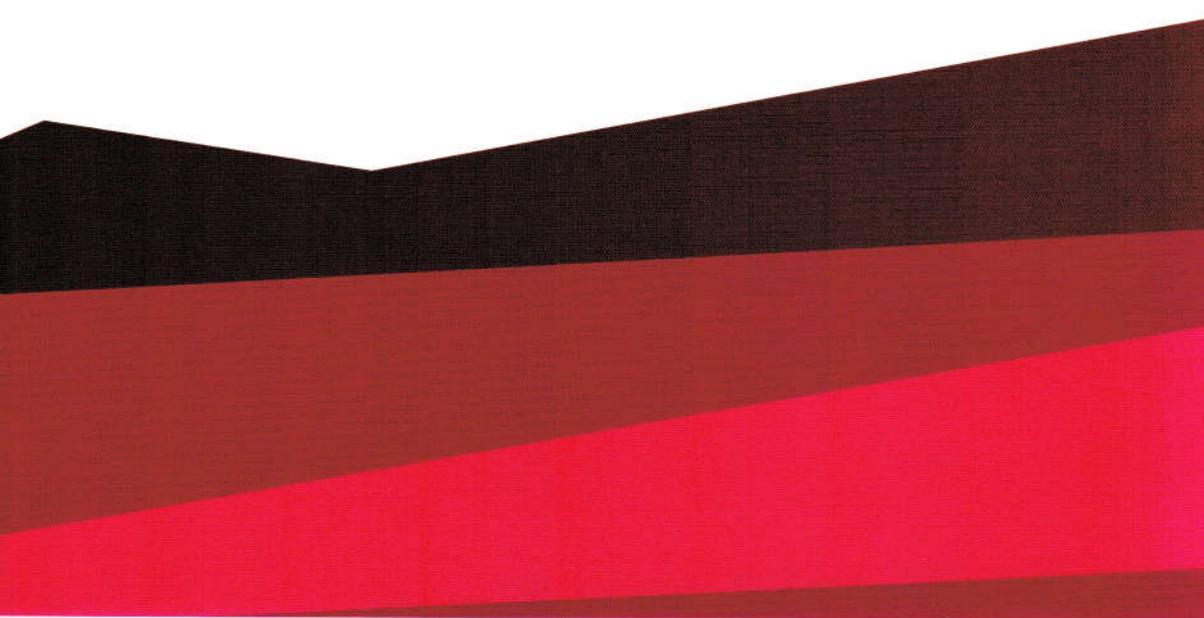
◆◆◆◆

SANSEVERIA BRUT ROSÉ
 2015 | 2017

◆◆◆◆

D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ
 S.A. | S.A. | S.A.





Associazione Italiana Sommelier