vitae
La Guida Vini 2024

Associazione Italiana Sommelier

Introduzione

Alzi la mano chi, almeno una volta nella vita, non si è soffermato a contemplare con incanto la vista di un vigneto. I tantissimi panorami del vino italiano, da nord a sud, suscitano il desiderio di scoperta di luoghi, dell'anima ancor prima che geografici. Già individuato come motivo portante delle attività e degli eventi istituzionali di quest'anno, il paesaggio è anche il tema dell'edizione 2024 di Vitae, un'edizione importante, poiché segna i primi dieci anni della nostra fortunata pubblicazione. Il nostro è un invito al viaggio, fisico e sentimentale, nei tanti luoghi d'Italia dove un filare diventa sinonimo di bellezza e umanità, cui noi desideriamo contribuire con i futuri appuntamenti di Esperienze di Vitae, il ciclo di presentazioni locali della nostra Guida, declinati anche in ottica interregionale, per offrirvi esperienze di degustazione ancor più estese e ambiziose. Per illustrare al meglio il messaggio, le ventidue copertine a introduzione delle regioni sono state realizzate con un tocco retrò, dal sottile richiamo futurista: cartoline dai tratti essenziali, quasi astratti; immagini da un mondo possibile, che ciascuno può interpretare secondo la propria sensibilità, così come farebbe davanti alla veduta di un filare. E invitando, quella vista, all'incontro con i custodi di tanta bellezza, il paesaggio diventa anche impulso per la scoperta del sostrato produttivo del luogo che rappresenta: le cantine, dunque, qui recensite in più di 1.300 pagine, attraverso quasi 15.000 vini (tra versione cartacea e App, selezionati tra oltre 25.000 etichette sottoposte a giudizio) valutati rigorosamente alla cieca dai nostri bravi degustatori. Un prezioso strumento di lavoro e di piacere, ogni anno più ricco di novità, grazie al quale anche voi, come loro, potete contribuire a valorizzare il tessuto, economico e umano, del nostro Paese, in quanto orgogliosi ambasciatori della più grande e accreditata organizzazione di comunicatori del vino esistente al mondo. Buona lettura allora, e buona Vitae.

Presidente Nazionale
Sandro Camilli

La Guida

E sono dieci. È un compleanno importante per Vitae, alla sua decima edizione. Certe ricorrenze vanno festeggiate e le modalità cambiano in rapporto alle persone e ai contesti, alternando emozioni e sensazioni.
A dieci anni un bambino affronta l'ultimo anno della scuola primaria, comincia ad avere un vissuto tale da permettersi di raccontarlo e, magari, vantarsene con i compagni. Allo stesso istante è sufficientemente fanciullo per andare incontro con timore al suo futuro scolastico, la scuola secondaria, fatta di molti più adulti e alunni più grandi. Dieci anni è ancora, fortunatamente, l'età dove un viaggio in automobile, vissuto dai sedili posteriori, ti fa scoprire il mondo dal finestrino e ti fa sussultare per ogni cambio di paesaggio o di colori, ti fa emozionare per un prato verde o per un cielo blu, o per il rosso, l'arancione o il rosa di un bel tramonto.
Noi di Vitae – sì, siamo in tanti a voler condividere questo nome – vogliamo immaginarci come questi bambini e godere delle emozioni che scaturiscono da un paesaggio abbellito dalla vigna, culturalmente arricchito da chi si dedica alla coltivazione dell'uva e alla produzione del vino. Vogliamo credere di essere su quel sedile posteriore e poter vagare con lo sguardo, viaggiare con la mente e farci trascinare nelle storie che solo certi paesaggi possono custodire, elaborate nel tempo da chi quei luoghi li ha vissuti, arricchite da chi ha viaggiato e portato un contributo. Vitae vuole essere sempre più un viaggio nel paesaggio del vino e dello star bene, sentendosi accolti, nelle nostre belle terre, godendo dei pensieri che ispirano un assaggio, raccontandoci di come un calice ci proietti in luoghi che non conosciamo ma che sentiamo intimamente vicini, di come un vino sia capace di attraversare il tempo e lo spazio e ci trascini in questo peregrinare.
Viviamo questo decennale con grande emozione, da un lato per la gioia del raggiungimento di un traguardo significativo, frutto di un grande lavoro di squadra, per il quale vanno ringraziati con affetto e stima tutti coloro che negli anni hanno contribuito, dai presidenti nazionali a quelli regionali, dai referenti territoriali fino a coloro che hanno prestato i propri sensi per valutare i vini o il proprio operato, tramite la mescita, fino a chi ha spostato cartoni e preparato al meglio le bottiglie, per essere correttamente approcciate.
D'altro canto quando si taglia un traguardo si festeggia per un breve tempo e si cominciano a gettare le basi per la successiva corsa, tappa o appuntamento. Noi vogliamo fare lo stesso e, per tornare al pensiero del bambino di dieci anni, vogliamo prepararci fin da ora al passaggio alla scuola secondaria, con alcune novità che vogliono esaltare le sfumature dell'essere e del saper fare dei luoghi del vino.
Green è un nuovo simbolo, identificato da una fogliolina, che non vuole sposare certe filosofie produttive o specifici protocolli agronomici o enologici, non cerca di parteggiare per una parrocchia o per un'altra, l'Associazione Italiana Sommelier non deve e non vuole; questo riconoscimento pone l'accento sull'etica produttiva rapportata ai bisogni del pianeta.
Virtus Loci, con l'icona della torre stilizzata, vuole enfatizzare ancor più quanto un areale dove c'è vigna e dove si produce vino sia centro di culture, patrimonio tangibile di tradizioni, scrigno di storie da raccontare, compendio di arte e paesaggio, luogo bello da vedere e da pensare.
Passepartout, riprodotto visivamente con una chiave, vuole suggellare il ruolo che il vino svolge a tavola, come fidato servitore del cibo, non in un ruolo di passivo mutismo, ma come attore coprotagonista su di un palcoscenico che in tanti vorrebbero calpestare, ma che da tempo immemore gli vede riservato un posto di diritto. Questo riconoscimento premia Il vino e le sue capacità di interagire trasversalmente con la gastronomia.
Ci auguriamo che il viaggio di Vitae 2024 inizi per tutti con i migliori auspici, per proseguire colmo di emozioni per molti anni ancora, ricordandoci che siamo fortunati, poiché chi può raccontare di aver vissuto dieci Vitae?

Nicola Bonera

La Consultazione

La trattazione regionale di Vitae si compone essenzialmente di due parti: la prima riguarda l'introduzione che contestualizza storia e geografia dei territori, ogni anno differente poiché curata da un noto giornalista del settore vinicolo; la seconda è la guida vera e propria, con le schede aziendali.

Le introduzioni dell'edizione 2024 sono state curate da Luciano Ferraro e hanno lo scopo di rappresentare i paesaggi delle regioni italiane. Sono realizzate sulla scorta delle esperienze di viaggio dell'autore e di noti personaggi del mondo della cultura italiana che, intervistati allo scopo, hanno riportato le proprie impressioni su come sia cambiato il paesaggio che conoscono fin da bambini, per via del turismo, dell'industria o anche grazie alla viticoltura, spesso in grado di abbellire o salvaguardare un luogo.

Le citazioni dei luoghi del vino, dei vitigni e delle denominazioni di origine sono utilizzate allo scopo di raccontare il loro ruolo all'interno di quello specifico paesaggio. Nelle intenzioni dell'autore non c'è la volontà di illustrare in maniera sistematica l'evoluzione della produzione vitivinicola in un dato territorio, né tantomeno la pretesa di una trattazione esaustiva.
Ciò premesso, i testi hanno l'ambizione di enfatizzare, quando possibile, l'impronta definita ma rispettosa che la produzione vinicola può imprimere sul territorio.

Oltre al testo sono presenti una o più mappe delle denominazioni regionali e una sezione denominata "gli highlights".
Le mappe sono realizzate sulla base degli aggiornamenti che hanno interessato i vari disciplinari di produzione al momento della pubblicazione.
Gli highlights comprendono la ripartizione degli ettari vitati in funzione dell'utilizzo delle uve, per vini DOP, IGP o generici, le percentuali produttive riferite ai vini delle medesime tre tipologie, la suddivisione per colore e la quota percentuale dei vigneti delle province più vitate. Tali informazioni sono state stilate elaborando i dati ISTAT aggiornati a gennaio 2023.

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.

Prima del nome dell'azienda produttrice compare l'indicazione di una fascia di punteggio, graficamente proposta come una serie di blasoni affiancati, colorati o vuoti in funzione della valutazione. Identifica il valore medio dell'azienda, elaborato sulla storicità della produzione, i riconoscimenti ottenuti, la costanza qualitativa espressa dai vini nel tempo. Questa classifica, aggiornata ogni anno, prende in considerazione l'arco temporale dalla prima edizione di Vitae a quella immediatamente precedente alla presente (per Vitae 2024 sono state considerate le edizioni dalla 2015 alla 2023); rappresenta, dunque, uno spaccato dell'esperienza accumulata e dei risultati acquisiti nelle varie edizioni della guida.

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 2023.

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.

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

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

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

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

tttt da 91 punti: vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

t Vino bianco | t Vino rosato | t 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

Il progetto green pone l'attenzione su aziende che, oltre a distinguersi per un dichiarato profilo sostenibile, investono risorse su una iniziativa ben precisa degna di nota.

Virtus loci segnala luoghi o siti di valore storico, artistico o ambientale in cui risiede l'azienda vinicola, o che l'azienda stessa rappresenta o testimonia.

Il vino passepartout è una referenza preziosa per le carte dei vini dei professionisti della ristorazione, poiché si dimostra ampiamente versatile negli abbinamenti.

Per ciascun vino è stata indicata la denominazione di origine per esteso nel caso di vini Dop/Docg e Dop/Doc, mentre nel caso di vini Igp/Igt è stato indicato esclusivamente il nome con cui il prodotto è comunemente conosciuto. In questa fase di adeguamento normativo, le sigle sono quelle indicate dal produttore in etichetta, stante la possibilità di usare il sinonimo corrispondente.

I vitigni, con la relativa percentuale, sono indicati in ordine decrescente di composizione. Nel caso in cui il produttore abbia indicato solo i vitigni prevalenti, per la parte omessa è stata utilizzata la dicitura "altre varietà".

La gradazione alcolica è quella dichiarata dal produttore e riportata in etichetta.

Il prezzo è quello segnalato o suggerito dal produttore per la vendita al pubblico. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.

Il numero di bottiglie e la loro capacità nominale, nel caso di formati differenti dalla bottiglia standard, è quello dichiarato dall'azienda.

Nel caso di informazioni non dichiarate o non reperibili compare la sigla "N.d."

Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.

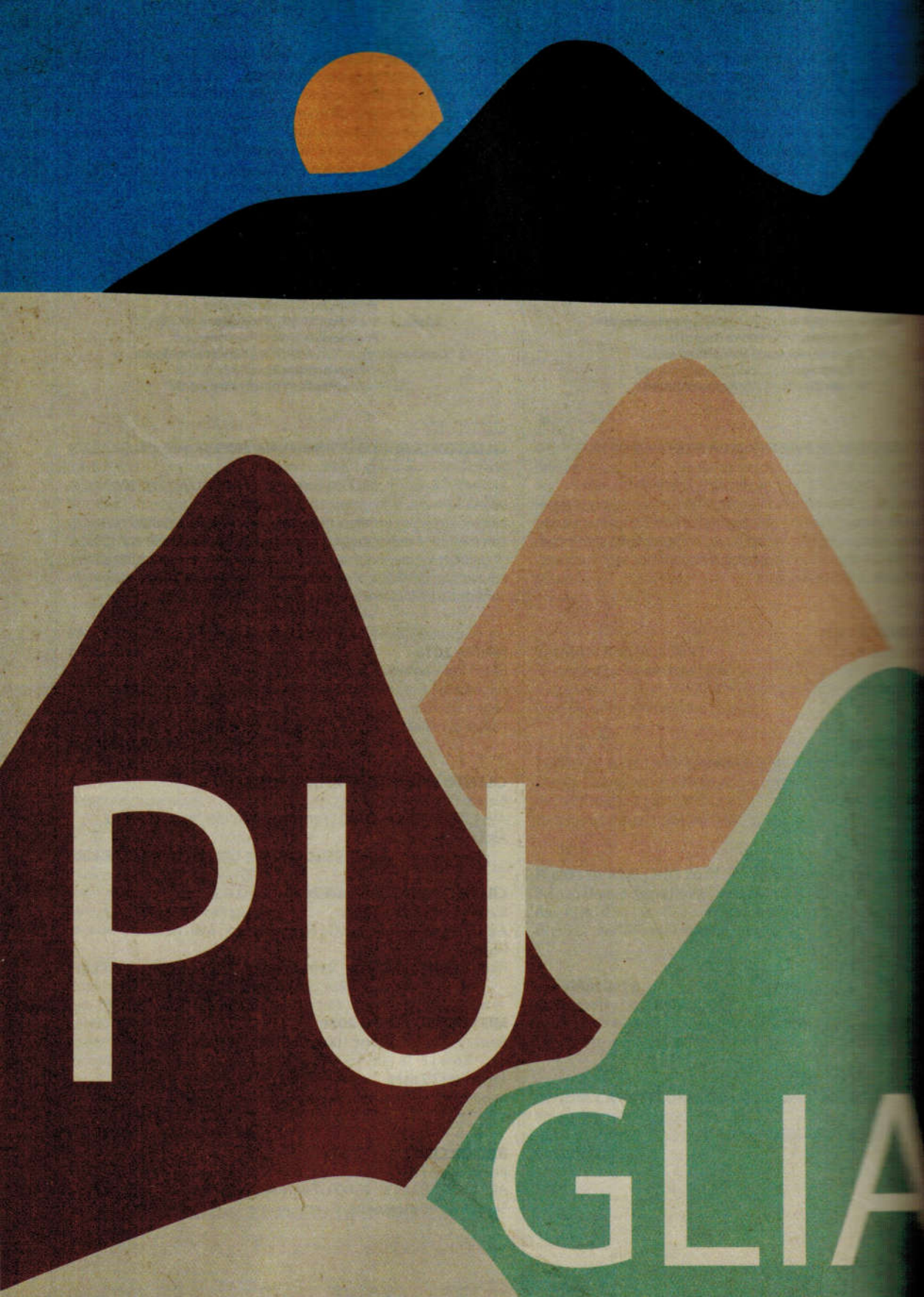
La descrizione organolettica è sempre riportata per il primo vino di ogni azienda e in tutti quei casi in cui sia stato raggiunto il traguardo delle Quattro Viti, fino a un massimo di 3 vini descritti. Non sempre è stato possibile presentare l'intera gamma di ciascun produttore, talvolta per limiti di spazio, in altri casi perché non ancora disponibili, in altri ancora perché poco rappresentativi per definire il profilo aziendale. Riteniamo tuttavia che i vini recensiti siano in grado di rappresentare adeguatamente la filosofia che anima ogni specifica realtà e costituiscano un utile stimolo di approfondimento.

Per tutti i vini presentati in Vitae 2024 sono proposti i principali metodi di elaborazione, ovvero fermentazioni e maturazioni, sono abbreviati con "Ferm." e "Mat.", seguiti dai contenitori utilizzati per quel processo produttivo e dai tempi indicati sulle schede tecniche fornite dai produttori. L'indicazione di differenti contenitori e diversi periodi di maturazione sottintende che una parte del vino sfrutta un materiale e una parte un altro, oppure che, in due momenti distinti, matura in entrambi i contenitori.

Per tutti i vini è stato suggerito l'abbinamento a una pietanza o una preparazione gastronomica, indicando piatti o ingredienti della tradizione italiana e delle cucine regionali, con qualche interferenza internazionale o rimandi a piatti fusion. In alcuni casi sono stati mantenuti i nomi dialettali.

Al termine di ogni scheda aziendale sono stati riportati i vini che nelle edizioni precedenti di Vitae hanno ottenuto i migliori risultati, dando precedenza ai vini che hanno ottenuto le Quattro Viti; sono indicati al massimo due vini per ogni produttore e fino a tre annate che hanno ricevuto la valutazione più alta per ogni etichetta proposta. Non sono presenti vini nel caso in cui le aziende facciano il loro esordio sulle pagine di Vitae.

Nell'ottica di valorizzazione del settore olivicolo messa in atto dall'Associazione Italiana Sommelier, anche attraverso la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, sono state segnalate le aziende che affiancano alla produzione vitivinicola quella di olio extravergine di oliva.


PU
GLIA

D'Araprì
(1979)

Potremmo definirlo il tempio delle bollicine pugliesi o comunque la casa madre, il centro ispiratore, che, partendo da San Severo, ha dato il via a un fenomeno inatteso, sorprendente, contagioso e ancora vertiginosamente in crescita. Se i vini sono sempre emozionanti, esemplari in cantina sono anche l'accoglienza, il legame forte con la cultura e con l'arte, il binomio con la gastronomia ricercata e autentica, la custodia di vecchie annate. E per finire, una Gran Cuvée XXI Secolo che si conferma stellare.

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

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 22,5 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: D'Araprì
Cond. enologica: Girolamo D'Amico, Libero Antonio Priore
Cond. agronomica: Libero Antonio Priore, Massimo D'Anzeo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt (93)

D'ARAPRÌ BRUT GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2017
Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Montepulciano 20%, Pinot nero 20%
Alc. 12,5% | € 45 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 60 mesi sui lieviti
Scintillio di finissime bollicine nel paglierino. Naso ampio, che racconta di pera, frutta esotica, scorzetta di cedro, fieno, cioccolato bianco e nocciola tostata, mentre aleggiano ventate di miele e pasticceria. Assaggio pieno e appagante, di superiore equilibrio; pregevole persistenza. Aragosta in bellavista.

tttt

D'ARAPRÌ PAS DOSÉ
Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 70%, Pinot nero 30%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 28 mesi sui lieviti
Risotto agli scampi.

ttt

D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ
Rosato Metodo Classico - Montepulciano 65%, Pinot nero 35%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 24 mesi sui lieviti
Riso venere con verdure e crostacei.

tt

D'ARAPRÌ BRUT
Bianco Metodo Classico - Bombino bianco 60%, Pinot nero 40%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi 24 mesi sui lieviti
Linguine alla granseola e rosmarino.

vitae
La Guida
Vini 2024

Attestato di Eccellenza

D'ARAPRÌ BRUT GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2017

D'Araprì

tttt
D'ARAPRÌ BRUT GRAN CUVÉE XXI SECOLO
2013 | 2014 | 2015

tttt
D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ
S.A.

9 788899 600174

Associazione Italiana Sommelier