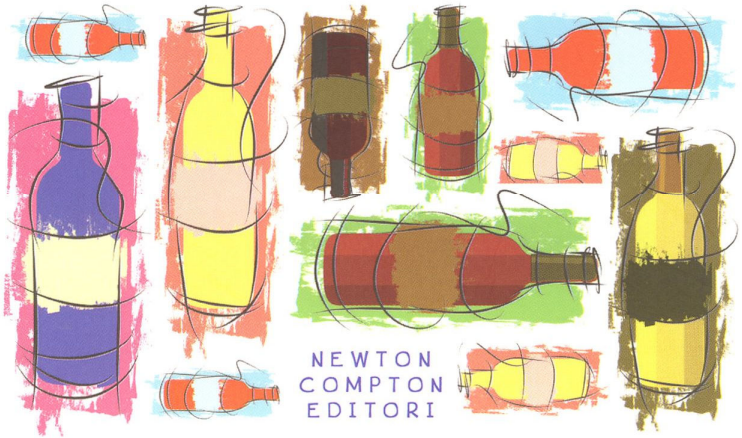


Luciano Pignataro

101 VINI DA BERE

ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA

spendendo molto poco



NEWTON COMPTON EDITORI

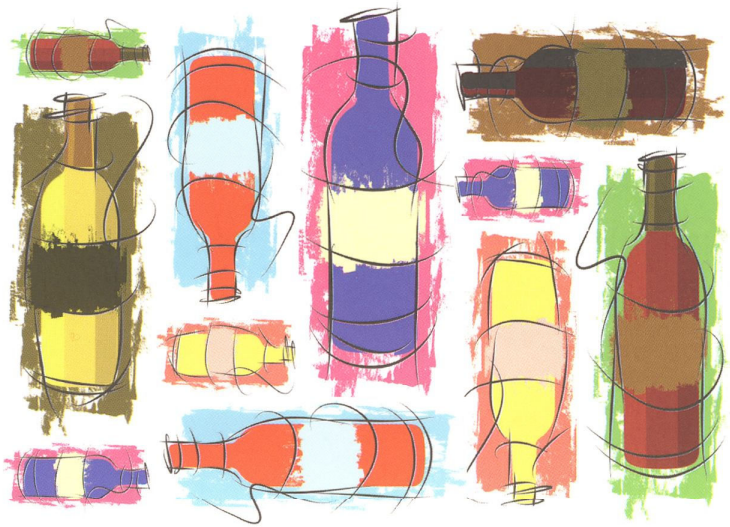
UN VIAGGIO NELLA PENISOLA IN 101 BICCHIERI:

Dall'eleganza dei bianchi friulani
a quelli nati sotto il sole dell'Etna

Dai grandi rossi prodotti
con sangiovese, nebbiolo, aglianico,
negroamaro e gaglioppo
ai bianchi: ribolla gialla,
trebbiano, pinot grigio, bellone,
catarratto e falanghina

E poi ancora le bollicine trentine
e della Franciacorta, i rosati, i passiti

...E MOLTI ALTRI VINI DA GUSTARE
PER CONOSCERE IL BEL PAESE



1969 - 2009
40 ANNI
NEWTON COMPTON Editori

Centouno bicchieri per gustare l'Italia. Centouno vini tipici prodotti solo da viticultura sana, sempre con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Centouno etichette per crearsi una cantina ideale con bianchi, rossi, rosati, dolci e bollicine. Centouno modi mai banali per conoscere i territori rurali più belli del Paese e le varietà dei vitigni che costituiscono un patrimonio prezioso e inestimabile. Centouno indirizzi per scoprire le nuove sentinelle del gusto e dell'ambiente, spesso fuori dai riflettori mediatici. Una miniera di informazioni e una piacevole lettura ricca di sorprese e novità per chi pensa di sapere già tutto sul vino.



Luciano Pignataro è giornalista, capo-servizio a «Il Mattino» di Napoli dove ha, dal 1995, una rubrica settimanale sul vino. Autore di guide specializzate, ha coordinato per tre anni per il Sud i *Vini Buoni d'Italia* del Touring Club. Dal 1998 è ispettore della *Guida Ristoranti* dell'Espresso. Il suo sito specializzato www.lucianopignataro.it è tra i più seguiti in Italia. Per la Newton Compton ha pubblicato *La cucina napoletana di mare* e *I dolci napoletani*.

Copertina: Daniele Magrelli per Purple Press
Illustrazioni di copertina: © Zack Blanton/iStockphoto
www.newtoncompton.com



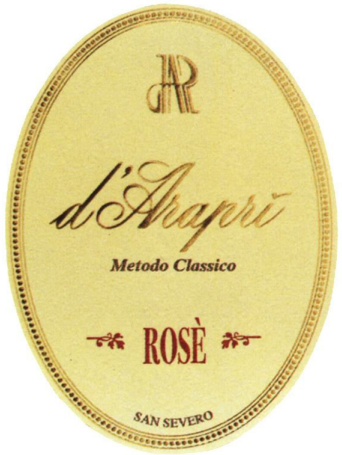
83.

D'Araprì Brut Rosé
D'ARAPRI'

Uve: montepulciano, pinot nero
Fermentazione e maturazione: metodo classico
Fascia di prezzo: da 5 a 10 euro

Incredibile quanto sia difficile far scivolare un marchio nella grande massa dei consumatori. Sono quasi venti anni ormai che questa esperienza di tre amici uniti dalla passione per lo champagne è iniziata, si è consolidata ed è riuscita anche a ottenere molti riconoscimenti, ma purtroppo il luogo comune firmato da Veronelli, secondo il quale non è possibile fare spumante con metodo classico al Sud, non si è ancora incrinato.
Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore sono tre compagni di lunga data con la passione per lo Champagne. Nel 1979 sfidarono tutti i luoghi comuni e a San Severo fondarono la loro azienda, che porta come nome l'acronimo dei loro cognomi, con l'ambizione smisurata di creare una tradizione meridionale di metodo classico. Rispetto ai quasi trecento anni di esperienza francese sicuramente è presto per poter parlare di tradizione, eppure la perfezione di questo rosé, cremoso, complesso, perlage fine, equilibrato, di buona struttura, intenso e persistente, dovrebbe smentire anche i più scettici. Sicuramente le vendemmie non passano invano e i nostri amici si sono ormai completamente impossessati della tecnica di spumantizzazione riuscendo a raggiungere un ottimo standard.
Provare per credere: da aperitivo o con piatti robusti e saporiti.

Sede a San Severo
via Zannotti, 30
tel. e fax 0882-227643
www.darapri.it
Enologo Girolamo D'Amico
Ettari: 7 di cui 4 in fitto
Bottiglie prodotte: 50.000
Vitigni: bombino bianco, pinot nero, montepulciano



PUGLIA

