FEDE+TINTO

111 VINI ITALIANI CHE DEVI PROPRIO ASSAGGIARE

Il libro dei sommelier ma non troppo...



emons:

Prefazione

Da impazzire di gioia poter avere delle linee guida per scegliere di volta in volta Vini da non perdere nella vita. Nella Vitaaa!

Non si parla della carta dei vini di un Ristorante o di quella di un Evento, si parla di una vita intera. Un tempo meravigliosamente lungo per assaporare le scelte di Fede e Tinto. Una scelta sicuramente edotta, di grande attenzione, perché Fede e Tinto sono a pieno titolo ormai Sommelier eletti. Il tirocinio di qualche anno nel loro racconto quotidiano a Radio2 e alla televisione ci dà certezza di oculata e ponderata decisione nella selezione di 111 vini da bere almeno una volta nella vita. Ci indicano altrettante famiglie e territori che sono la magia della nostra Italia. La grandezza di un Paese primo al mondo nel Vino della diversità, della moltitudine di vitigni il cui numero è maggiore della somma di quelli del mondo intero. La magia dei sapori, degli odori e dei colori, che certamente raccontiamo nei nostri Corsi per Sommelier, è narrata da Fede e Tinto con quell'ironia e sapienza che aiutano a ricordare 111 vini per tutta la vita.

Un libro da tenere sul comodino, in cucina, sulla scrivania di lavoro, in vacanza, accanto al pc, vicino al telefono, in macchina, accanto ai libri del Corso di Sommelier...

E non è poco. Perché 111 vini basterebbero per essere felici.

Franco Maria Ricci
Presidente e fondatore della Fondazione Italiana Sommelier

Premessa

Bere un vino è un po' come ascoltare la radio, un vero e proprio viaggio con la mente, un piacere sensoriale che va oltre le papille. Attraverso il palato si scopre l'Italia e s'immaginano uomini e donne protagonisti di un'arte, quella agricola, perché dietro e dentro una bottiglia di vino si nasconde sempre una storia da raccontare. L'abbiamo imparato in questi intensi dodici anni di trasmissioni radiofoniche (*Decanter* su Radio2) e televisive (*Magica Italia* e *Linea Verde Orizzonti* su Rai Uno, *Fuori di Gusto* su La7 e *Un Pesce di nome Tinto* su Rai Due) che ci hanno portato e continuano a condurci a zonzo per il Bel e Buon Paese. Storie di passioni per la terra, ereditate da secoli o neonate, magari dopo stressanti esperienze metropolitane, oppure come pegno d'amore. È proprio questa passione che ci piace raccontare e che amiamo ritrovare nel bicchiere. Produrre buon vino è principalmente un atto d'amore e non si può certo fare senza una forte e sincera motivazione. Non sarebbe vino ma un'insipida ciofeca! È un po' come cucinare per se stessi, magari di cattivo umore dopo una stressante giornata di lavoro, oppure preparare lo stesso piatto per una persona amata con il piacere di curare tutti i dettagli. Gli ingredienti sono gli stessi ma il risultato è profondamente diverso.

A *Decanter* su Radio2 abbiamo imparato a raccontare il vino in maniera innovativa, conviviale e allegra, senza quell'aurea aristocratica che tanto piace a dotti, medici e sapienti o sedicenti esperti che lo rende incomprensibile ai più, noi compresi. Il vino è un prodotto della terra, fatto con le mani da gente con i piedi per terra e a noi piace comunicarlo come tale, con semplicità e ironia. Certo fare il vino non è cosa da nulla, ci vogliono circa cinque anni prima che una giovane vigna diventi produttiva, un anno intero affinché i grappoli maturino e grande maestria nel plasmare il mosto in buon vino. Durante tutto questo periodo si è esposti ai capricci del tempo e della natura che spesso rischiano di vanificare tutti gli sforzi del vignaiolo. Ogni produttore affronta a modo suo le avversità, impara a prevederle, a gestirle rientrando a far parte di quel ciclo naturale di elementi da cui noi tutti, ostinatamente, proviamo a chiamarci fuori, ma di cui siamo

inesorabilmente parte integrante. Madre Natura ce lo ricorda ad ogni acquazzone o grandinata, ma anche ad ogni sorso di un nettare unico, vivo, capace di migliorare con gli anni e di raccontare la cultura di un Paese intero. Anni di sforzi per imbottigliarlo, qualcuno passato resistendo alla tentazione di aprirlo in attesa della sua evoluzione in cantina, ma pochi, pochissimi secondi per berlo. Possibilmente per piacere e in relax. Senza troppi giri di bicchiere dunque ma con la dovuta gratitudine. Ecco quindi 111 storie di famiglie di vignaioli, 111 metodi produttivi, 111 filosofie enologiche diversamente importanti, non per quantità ma per qualità, perché come è noto, è quella che, a lungo andare, fa la differenza.

Belle parole, ma non pensiate che sia tutta farina del nostro sacco (o uva della nostra vigna per rimanere in tema). Un ringraziamento particolare va a Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, a Paola Simonetti, a tutti i docenti della F.I.S. e ai redattori di *Bibenda* per il supporto e il "sopporto". Amici con cui abbiamo realizzato, oltre a numerosi brindisi (almeno 111), i corsi sul vino alla radio *Sommelier ma non troppo*, scaricabili gratuitamente in podcast su www.decanter.rai.it. Infine tutto, ma proprio tutto, non sarebbe possibile senza di voi che ogni giorno ci ascoltate, leggete e guardate, senza di voi non ci sarebbe gusto nel raccontare le cose.

Salute!

Fede & Tinto

Introduzione

Fare vino buono non è un atto meramente produttivo, ma la narcisistica transustanziazione di una personalità. Si tratta di un platonico gioco di seduzioni. Il produttore passa una vita a imparare come racchiudere la sua idea di vino in una bottiglia. Il consumatore passa la propria alla continua ricerca di un'emozione, sempre più forte, sempre più vicina alla perfezione. Stappare una bottiglia di vino è la speranza di lasciarsi sedurre. Ognuno ha nella sua mente la propria idea di "vino perfetto", unica, eterea e in costante evoluzione, soggetta all'esperienza personale e allo scambio di opinioni con chi si stima, in materia enologica s'intende. Preso atto della soggettività del concetto di "vino buono", come trovare un linguaggio per descrivere una bottiglia in maniera oggettiva? Non ci si può certo limitare a un'insipida descrizione labio-palatale. Si cadrebbe inevitabilmente in un riduzionismo chimico fatto di tecnicismi comprensibili a pochi. Il vino è pura emozione. Lo stesso Mario Soldati era convinto che per descrivere un vino non si possa fare a meno di ricorrere al sogno. La rievocazione, cioè, delle emozioni che l'autore stesso ha provato visitando il luogo dove quel vino nasce. "Bisogna quindi che ciascuno si rassegni a descrivere il gusto di un vino partendo da se stesso, riferendo le proprie sensazioni con assoluta sincerità, e confidando che gli altri, al momento buono, provino sensazioni poi non troppo diverse" (M. Soldati, *Vino al Vino*, Libri Illustrati, 1977). Questo è ciò che abbiamo fatto in questo volume, raccontandovi 111 emozioni differenti, ma ugualmente importanti. Una cosa è certa: per comprendere a fondo un vino bisogna berlo laddove il suo "autore" l'ha pensato, ammirare il paesaggio in cui le vigne sono immerse, respirare l'aria che le uve stesse respirano, parlare con chi quel vino lo "fa", vendemmia dopo vendemmia. Se si dice che ogni cane somiglia al suo padrone, ancor più vero è che ogni vino somiglia al suo creatore. Quindi viaggiate, più che potete finché potete, e brindate a questo nostro Bel Paese.

Andrea Amadei

Legenda dei prezzi

• < 20 Euro | •• 21-36 Euro | ••• 36-50 Euro | •••• 50-100 Euro | ••••• > 100 Euro

91__Sinfonia col botto

Non fuggire da Foggia, bevi d'Araprì ••

Una jam session è una riunione di musicisti che si ritrovano per una performance musicale imprevedibile, dove ognuno improvvisa a modo suo ma ricercando un'armonia comune coi compagni. Il difficile sta nel creare qualcosa fuori dagli schemi con una personalità unica e propria.

Questo è quello che hanno deciso di fare nel 1979 tre musicisti jazz di San Severo, in provincia di Foggia, nel cuore della Daunia. La novità? Che la sinfonia invece da una bottiglia di metodo classico... e che metodo classico! I tre jazzisti sono Girolamo D'Amico (trombettista, chimico e responsabile tecnico), Louis Rapini (diplomato in pianoforte e responsabile marketing) e Ulrico Priore (contrabbassista e chef de cave). Dalla crasi dei loro cognomi è nato il marchio d'Araprì. Prima di loro nessuno si era cimentato nella produzione di spumanti metodo classico di alta qualità in questa terra, per di più utilizzando i vitigni del territorio. Scommessa audace, e forse un po' incosciente, ma che oggi può dirsi stravinta. Le cantine d'Araprì si estendono per circa 1.000 mq nei sotterranei di alcuni palazzi storici nel centro di San Severo. La loro costruzione risale al '600 e al loro interno si possono ammirare le prigioni dei carbonari Morelli e Silvati. In questo ambiente suggestivo riposano, al buio e al fresco (ve l'abbiamo detto che ci sono le prigioni no?), migliaia di bottiglie.

Il Gran Cuvée XXI Secolo è la "hit" enologica del trio. Un metodo classico a prevalenza Bombino Bianco che, maturando lentamente e mantenendo una robusta acidità, è un vitigno in grado di assumere in maniera egregia il ruolo dello Chardonnay della miglior tradizione francese. Dopo 4 anni di affinamento sui lieviti nasce un vino color dell'oro e dal finissimo perlage. Al naso richiama mandarino, nocciole tostate, crosta di pane e zucchero filato. In bocca è fresco e morbido, la persistenza è lunga e ben coordinata all'olfatto. Una jam session capolavoro! Salute!

Gran Cuvée XXI Secolo | Bianco Spumante | Bombino Bianco 65%, Pinot Nero 20%, Montepulciano 15% | d'Araprì | Via Zannotti, 30 | 71016 San Severo (FG) | Tel. 0882 227643 | www.darapri.it | info@darapri.it


d'Araprì
2008
VENDEMMIA
d'Araprì
GRAN CUVÉE
XXI SECOLO
SAN SEVERO - ITALIA



Bere un vino è un po' come ascoltare la radio, un viaggio con la mente, un piacere che va oltre le papille. Attraverso il palato si scopre l'Italia e s'immaginano uomini e donne protagonisti di un'arte, quella agricola.

Dietro (e dentro) un bicchiere di buon vino c'è sempre una storia da raccontare. Questo libro ne raccoglie 111, da scoprire, gustare o far affinare nella libreria di casa.