

Cantine d'Italia 2011



UNA GUIDA DI RIFERIMENTO
PER IL TURISTA DEL VINO

Go Wine Editore

d'Arapri

Via Zannotti 30 - 71016 San Severo (FG)
tel +39 0882 227643 - fax +39 0882 227643
info@darapri.it - www.darapri.it

Sito ★★★★★

Accoglienza ★★★★★ 1/2

Vini ★★★★★ 1/2



Ulrico Priore



7



80000

Autostrada A14 Adriatica, uscita San Severo, nell'abitato di San Severo da piazza Aldo Moro proseguire verso via Alberto Fraccacreta: l'ingresso aziendale si trova a 30 metri.

Da lunedì a domenica, su appuntamento.

vino top Gran Cuvée XXI Secolo Metodo Classico
Millesimato (bombino bianco, pinot nero) € 22

rapporto q/p Brut Rosé Metodo Classico
(montepulciano, pinot nero) € 16

da conoscere

Nelle migliori annate il Riserva Nobile Metodo Classico (bombino bianco in purezza) coniuga con apprezzabile precisione il carattere evolutivo degli spumanti più ambiziosi con quella freschezza acida che un appassionato ricerca nella tipologia.

Dal Fortore fino all'Ofanto la Puglia prende il nome di Capitanata, con i monti della Daunia a ovest e il tozzo promontorio del Gargano a est, oltre il quale fa capolino il mare Adriatico. In questa distesa di terre riarse, piatte o lievemente ondulate, non si producono solo rossi di grande struttura (a base di nero di troia, bombino nero e montepulciano), ma anche, udite udite, spumanti di ottimo calibro. E questo grazie a Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, tre amici legati dalla passione per la musica jazz e per la Champagne che dal 1979 elaborano una serie di metodo classico di personalità nel territorio di San Severo. La cantina, insediata a due passi dalla splendida Chiesa di San Nicola, all'interno delle vecchie mura del paese, non è appariscente. Anzi, la sua vitalità è sotterranea e palpita nelle antiche stanze medievali dove dimorano gli attrezzi per il dégorgement (ancora fatto a mano) e le tante cataste di bottiglie in affinamento. Una vitalità che si fa addirittura esplosiva in quel sorprendente spumante chiamato Gran Cuvée XXI Secolo Metodo Classico: senza dubbio le bollicine più raffinate del nostro sud. Frutto di un progetto ardito e vincente. (FF)

GUIDA ALLA LETTURA

Dati aziendali

Accanto all'anagrafica classica (nome, indirizzo, telefono, fax, mail, eccetera) per un proficuo contatto diretto, figurano: i riferimenti da contattare per le

visite ; informazioni sugli ettari vitati di proprietà (accanto ai quali posso anche figurare quelli in affitto o in conto terzi, come nel caso dei conferitori,

e sono indicati con il "+"), espressi dal simbolo ; il numero di bottiglie prodotte in media all'anno .

Come arrivarci


Visite

Rapporto q/p ("qualità/prezzo")

STELLE E CLASSIFICAZIONI

Come già anticipato nell'introduzione, le **stelle** non vogliono essere la rigida espressione di un giudizio (non ci sono infatti voti), ma un orientamento supplementare per l'appassionato al di là del racconto testuale, che, per questioni di spazio o semplicemente di dimenticanza, non sempre riesce a rendere conto di tutto. Queste stelle, qualificando tre aspetti fondamentali di una cantina come il **sito**, l'**accoglienza** e i **vini**, forniscono dunque al lettore indicazioni e coordinate importanti per la propria scelta in relazione alla suggestione del luogo, al grado di accoglienza e alla personalità dei vini di una cantina.

Per **sito** s'intende la combinazione tra il fascino e la suggestione della cantina (intesa come corpo aziendale nella sua complessità), dei vigneti e del paesaggio circostante, con il primo di questi tre elementi (la cantina) che riveste un ruolo di particolare importanza.

Per **accoglienza** s'intende il grado di "savoir-faire", il senso di ospitalità, la personalità dei produttori (o delle persone preposte a farne le veci), nonché la particolare cura verso ospiti e visitatori nell'illustrazione della cantina, dai vigneti ai vini, passando per storia e tecniche di produzione. Accanto a questo rivestono capitale importanza anche i luoghi della ricettività e dell'accoglienza: sale di degustazione, enoteche o wine shop interni, la presenza di camere o di un agriturismo (con valutazione di qualità e comfort) e/o addirittura di un ristorante. Il simbolo grafico della "casetta"  accanto alla parola "Accoglienza" indica la presenza all'interno dell'azienda di una di queste strutture votate all'ospitalità. Si può leggere la scheda per conoscere ulteriori dettagli, oppure telefonare direttamente all'azienda. Le cantine che hanno ottenuto una valutazione di ★★★★★1/2 o ★★★★★ stelle contemplan necessariamente al loro interno la presenza di un agriturismo e/o di un ristorante. E le eccezioni confermano la regola.

Per **vini** s'intende la storia, la qualità e la personalità della produzione enologica dell'azienda, con un occhio di riguardo anche all'eventuale versatilità, ampiezza e affidabilità della gamma.

La classificazione delle **stelle** assume questi valori:

★★★★★ = eccellente

★★★★ = ottimo

★★★ = molto buono

★★ = discreto

I mezzi punti segnalano i gradi intermedi (per cui ★★★★★1/2 è "così ragguardevole da sfiorare l'eccellenza" oppure ★★★1/2 è "tanto affascinante/buono/accolgente da essere quasi ottimo", e via dicendo).

Non ci sono stelle, ahinoi, senza graduatorie, è così nelle pagine successive troverete una lista (assolutamente non gerarchica, senza somme o consuntivi numerici, ma rigorosamente alfabetica per regione e azienda) delle cantine che si segnalano per "**il miglior sito**", "**la miglior accoglienza**" e "**i vini migliori**", avendo conseguito una valutazione di ★★★★★1/2 o ★★★★★ stelle nei rispettivi campi.