

D'arapri, l'arte e la passione in bottiglia



Villa Jamele ha fatto da la cornice alla festa dei primi 40 anni di attività della Cantina d'Araprì di San Severo. Un momento di festa che ha visto protagonisti Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, i tre amici e fondatori della cantina. D'Araprì nasce proprio dall'acronimo delle iniziali dei cognomi dei tre musicisti e che nel corso di questi primi quarant'anni ha fatto della qualità la sua principale peculiarità. Una amicizia che affonda le radici nella musica jazz, poi maturata e rinsaldata negli anni attraverso la passione comune per il vino ed i vitigni au-

toctoni del Tavoliere. Alla base di tutto, la convinzione di poter produrre anche al Sud spumanti di pregio, e l'intuizione – poi rivelata – di poter valorizzare nelle "bollicine" il vitigno autoctono della Capitanata Bombino bianco che nella spumantizzazione riesce ad esprimersi nella sua pienezza. Il resto è capacità imprenditoriale ed uno straordinario attaccamento ai valori d'origine del territorio. Nasce così nel 1979 l'apprezzata e rinomata produzione di spumanti "d'Araprì". Entrando in via Zannotti, ci si accorge immediatamente

che il tempo non è denaro, bensì una costante per raggiungere la qualità. Basta percorrere il dedalo di sotterranei per constatarlo. Il suono delle bottiglie scosse sulle pupitre, le cattedre di bottiglie delle varie annate hanno nell'invecchiamento un proprio cerimoniale per raggiungere il loro fine. Si parte prima di tutto dalla terra, quella della Capitanata di Puglia, asciutta e generosa. E' qui che nascono gli spumanti d'Araprì. Una terra favorita dalla sua composizione, dall'esposizione e dal clima e destinata dalla natura e dall'uomo ad una produ-

zione limitata ma di grande livello qualitativo. I grappoli di uve scelte e selezionate vengono raccolti in cassette e trasferiti in cantina con piccoli carrelli, in breve tempo, per le operazioni di vendemmia (spremitura soffice, chiarifica, fermentazione) per la preparazione dei vini base. La vendangerie è situata alla periferia di San Severo, nella vicinanza dei vigneti, così sono ridotti al minimo i tempi che trascorrono dal taglio del grappolo alla pigiatura. Questo fa sì che la qualità dell'uva che giunge in cantina sia la migliore possibile, come conservazione e freschezza dell'integrità del frutto, essendo noti i pericoli che possono derivare da una precoce ammostatura con cessione di colore e polifenoli pericolosi. Un concetto fondamentale che guida la cantina nella preparazione di un vino che debba servire come base spumante è quello di ottenere un prodotto che non abbia assolutamente nessun difetto



organolettico. L'attività è dislocata attualmente in due strutture: la vendangerie aperta da settembre a marzo, periodo in cui viene lavorata l'uva e trasformata in vino, e l'antica cantina dei 700 situata nel centro storico della città, i cui sotterranei si estendono per circa 1000 mq, nel centro storico a ridosso della Chiesa di San Nicola. Per l'occasione Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore hanno presentato la nuova generazione d'Araprì: Anna d'Amico, Daniele Rapini e Antonio Priore, con cui hanno svelato la nuova arrivata...Sansevie-

ria, un progetto partito 5 anni fa, un rosé millesimato 2015 che celebra il 40° anniversario dell'azienda di San Severo. Dietro Sansevieria c'è un vitigno difficile da trasformare ma che si fa rispettare: il Nero di Troia. E' uno spumante che ha una veste enologica particolare, come la vendemmia 2015. Il meraviglioso colore rosa è dato da un lieve contatto del mosto con le sue bucce. Questo gli dona complessità, eleganza e potenza uniche. Una bellissima serata allietata anche dal buon cibo dello chef Peppe Zullo che ha preparato degli abbinamenti ad hoc per l'occasione. I.c.