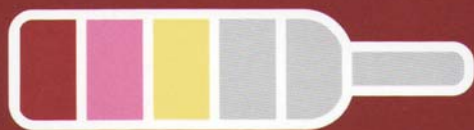


LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

GUIDA AI VINI DI PUGLIA



Edizione 2013



COME LEGGERE LA GUIDA



La guida è un invito a scoprire i vini di Puglia attraverso un quadro completo delle aziende vitivinicole di ciascun territorio.

La regione è introdotta dalle mappe che indicano i principali vitigni della zona in base alle docg, le doc e le igt riconosciute. Completano la guida gli indici alfabetici delle aziende e per territori.

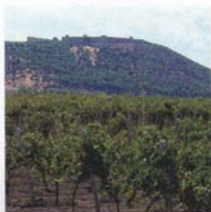
I TERRITORI



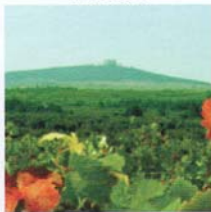
Le Macroaree sono una suddivisione del territorio per tipologia di aree vitate.

La Puglia presenta sei grandi zone: Daunia, Murge, Valle d'Itria, Messapia, Alto Salento e Basso Salento.

DAUNIA



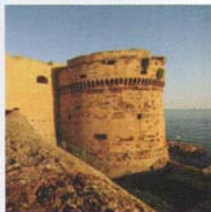
MURGE



VALLE D'ITRIA



MESSAPIA



ALTO SALENTO



BASSO SALENTO



Marchio dell'azienda

Breve descrizione dell'azienda

Altri vini prodotti



Vini a scelta del produttore

Anagrafica dell'azienda, ettari vitati e totale bottiglie annuali

IL SIMBOLO

La valutazione ottenuta da un vino è rappresentata graficamente da una bottiglia. Il punteggio è espresso in tacche. Le tacche vanno da un minimo di due a un massimo di cinque per le eccellenze.

Le valutazioni



Vini di media fattura
con interessanti margini di miglioramento



Vini di buon livello e personalità



Vini eleganti e di ottimo livello



Vini eccellenti ad elevato contenuto emozionale

Le tipologie



Bianco



Rosato



Rosso

d'Araprì Spumante Classico



d'Araprì

Tra le poche cantine del meridione e in Puglia a produrre esclusivamente spumante con metodo classico dal 1979, d'Araprì ha da sempre puntato sulla valorizzazione del vitigno autoctono Bombino Bianco, usato in purezza e con taglio internazionale. Dai vigneti, completamente circondati da mura, alla vicina *vendangerie*, le uve vengono subito trasformate e vinificate, mentre la cantina per l'affinamento è nel centro storico di San Severo. Suggestiva la visita ai sotterranei della struttura dove ammirare i resti della cinta medievale cittadina e un frantoio ipogeo del 1700. Nell'attigua dimora ottocentesca, Palazzo d'Araprì, oltre alle degustazioni per i visitatori, l'azienda ospita eventi, congressi e incontri aziendali.

71016 San Severo (Fg)
Via Zannotti, 30
Tel./Fax 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it
Anno di fondazione: 1979
Proprietario: d'Araprì srl
Enologo: Girolamo d'Amico

Ettari vitati: 7
Totale bottiglie annuali: 80.000

GLI ALTRI VINI

- d'Araprì Brut
- d'Araprì Brut Riserva Nobile 2006
- La Dama Forestiera di d'Araprì 2005



d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2007

Uve: Bombino Bianco 60%, Montepulciano 20%, Pinot Nero 20%

Alcol: 12,50%

Prezzo: da euro 22,00 a euro 25,00

Da un giallo paglierino luminoso con riflessi ancora verdolini emergono intensi aromi di mela gialla matura, timo, eucalipto e note minerali. L'incontro gustativo mette in evidenza un'ottima coerenza gusto-olfattiva e un perfetto equilibrio tra le componenti acide e sapide che aiutano a rendere il risultato finale ben bilanciato. Con salmone in crosta alle erbe aromatiche.



d'Araprì Brut Rosé Metodo Classico

Uve: Pinot Nero 30%, Montepulciano 70%

Alcol: 12,50%

Prezzo: euro 16,00

Adorna il calice con un rosa tenue e brillante dai ricami ramati. Il perlage è abbondante, fine e persistente. Effluvi di crosta di pane, ribes rosso, timo e maggiorana inebriano l'olfatto. Dal corpo equilibrato, armonico ed elegante appaga il gusto con pregevoli note balsamiche nel finale.

Con un risotto ai frutti di mare.



d'Araprì Pas Dosè

Uve: Bombino Bianco 70%, Pinot Nero 30%

Alcol: 12,50%

Prezzo: euro 15,00

Si ammanta di un giallo paglierino brillante e intenso dai riflessi verdolini.

L'ampio bouquet esprime riconoscimenti di mela gialla matura, fieno, camomilla e scorze di limone. Al gusto è fresco, secco ed equilibrato impreziosito da una piacevole nota citrina nel finale, quasi balsamica. Si abbina al meglio con un trancio di salmone al forno al profumo di limone.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO



GUIDA AI VINI DI PUGLIA

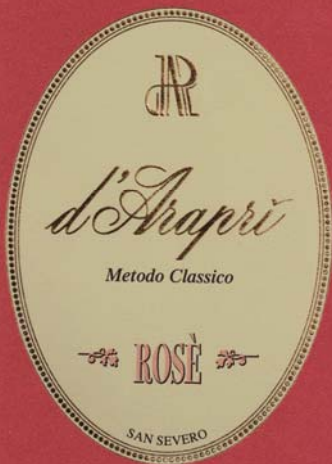
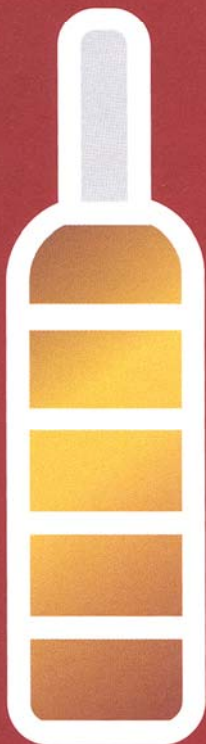


ECCELLENZA 2013



**D'ARAPRÌ BRUT ROSÉ
METODO CLASSICO**

D'ARAPRÌ SPUMANTE CLASSICO



DAUNIA



VITICULTURA

Una spiccata personalità, un'identità fortemente riconoscibile, una varietà ampelografica che fonde armoniosamente vitigni autoctoni e uve internazionali: ecco la Daunia, area in cui le uve a bacca rossa - principalmente Montepulciano, Sangiovese e Nero di Troia - si alternano ai filari di Trebbiano, Bombino Bianco, Fiano e Falanghina.

Si ottengono così vini di notevole interesse e di grande piacevolezza, capaci di offrire sensazioni gustative del tutto differenti rispetto a quelle regalate dagli stessi vitigni in altre zone d'Italia.

L'attitudine vitivinicola della Daunia ha radici antichissime, come testimonia la compresenza di vitigni autoctoni come il Nero di Troia e di vitigni "importati", ormai perfettamente adattati alle caratteristiche pedoclimatiche. Ulteriore conferma del profondo legame fra questo territorio e il vino è la presenza a San Severo di cantine ricavate nei sotterranei delle case, considerate il luogo ideale per la conservazione delle bottiglie grazie al giusto equilibrio fra temperatura e umidità.

Innumerevoli, infine, le possibilità di abbinamento fra i vini e i piatti tipici locali, delizie della tradizione oggi sapientemente rielaborate e valorizzate.





PAESAGGIO

Un caleidoscopio di colori, profumi e sapori contraddistingue l'area dauna: dal Subappennino, che lambisce tutta la zona e ne determina i confini, al promontorio del Gargano, che si erge ad est e si staglia imponente sul Tavoliere. Quest'ultimo, del tutto pianeggiante, rappresenta il vero cuore agricolo ed enologico del Foggiano, disegnando un meraviglioso e policromo panorama fatto di ampiissime distese di grano e infiniti campi di girasoli che si alternano a brillanti vigneti e a costruzioni rurali dal fascino senza tempo.

LA CUCINA DEL TERRITORIO

Uno dei tratti distintivi della gastronomia dauna è la cultura dei cereali e dei piatti a base di farina di grano arso, ottenuta con la bruciatura delle stoppie dopo la raccolta delle messi. Innumerevoli i piatti tipici a base di questa preziosa materia prima, che si declina in formati di pasta che vanno dai capunti ai troccoli, rigorosamente lavorati al ferro, fino alle orecchiette e ai cicatelli. Altri protagonisti della tavola sono le carni di cinghiale e maiale nero da cui si ottengono pregiati salumi o gustosi ragù. Prelibato il prosciutto di Faeto, che si riconosce per il profumo marcato, il colore rosso mattone e il lardo roseo. I sapori del bosco si ritrovano anche nella grande varietà di asparagi, funghi e castagne che ispirano la preparazione di prelibate zuppe impreziosite dal pregiato olio extravergine d'oliva prodotto dalle aziende locali. Quest'area, inoltre, è ricca di presidi Slow Food: il caciocavallo podolico del Gargano, i suoi agrumi, la fava di Carpino, la vacca podolica e la capra del Gargano. Non mancano le chicche come le *crustele*, tipico dolce natalizio la cui origine risale addirittura ai tempi degli antichi Romani e che ricorda il biscotto di pasta frolla frita ripiena con miele bianco o mosto cotto. Sulla costa dominano i piatti a base di pesce, in particolare sui caratteristici trabucchi del Gargano. Inoltre, data la vicinanza dei laghi di Lesina e Varano, famosi sono anche i piatti a base di anguille di Lesina e capitonì di Varano.





Dario Stefàno

Assessore regionale

Risorse Agroalimentari

La Puglia enologica sta vivendo un momento storico veramente magico: cresce la qualità, crescono i riconoscimenti, cresce la consapevolezza di poter essere protagonisti dello scenario nazionale. C'è una cifra che più di ogni altra esprime la grande crescita del nostro vitivinicolo, ed è quella che riguarda il salto fatto nella vinificazione in qualità, in vini cioè Doc, Docg e Igt. Nel 2009 solo il 21-22 per cento della produzione primaria era destinato a vini di qualità, dopo due anni quella cifra è balzata al 52-53%, per proseguire ancora nel 2012.

La Puglia oggi è guardata con grande attenzione, anche per le enormi potenzialità che ancora restano da sviluppare: l'impegno è continuare a crescere nella percentuale di vinificazione in qualità e continuare, come stiamo facendo, a valorizzare nella filiera pugliese la nostra produzione



primaria, senza cederla più ad altre filiere regionali, come avveniva fino a qualche anno fa con il vino da taglio. Il nostro compito, attraverso la promozione, è quello di accompagnare questo processo, su cui stiamo lavorando attraverso politiche di settore ambiziose che stanno dando forza a quelle realtà capaci di esprimere energie e potenzialità. Un altro dato che vorrei rimarcare è la crescita a doppia cifra che ha registrato la nostra presenza all'interno delle guide di settore. Per questo mi piace ricordare, anche in questo contesto, che nel 2012 secondo le principali guide italiane il miglior vino d'Italia è stato proprio un pugliese, un primitivo peraltro, coronamento di una strategia vincente di investire sui vitigni autoctoni. Un risultato che è frutto anche di una "nuova" capacità di comunicare e di fare buon marketing, che negli ultimi dieci anni abbiamo recuperato in dose massiccia e che oggi finalmente ci sta premiando. Abbiamo imparato che non basta essere dei buoni produttori, ma bisogna esser anche bravi a raccontare cosa c'è dietro ad ogni etichetta: il territorio, la storia di una comunità, i vitigni autoctoni, le particolarità che ci rendono inconfondibili. Un racconto che facciamo volentieri anche attraverso queste pagine, che ci accompagneranno in un viaggio nel cuore identitario della Puglia.

