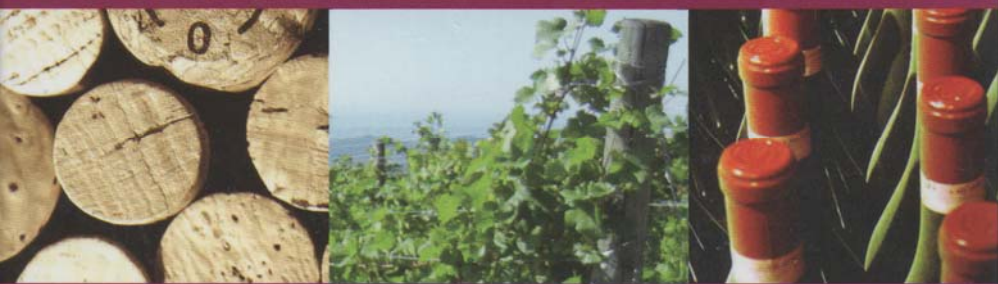


**GoWine**

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

# Cantine d'Italia



2013

## d'Arapi

Sito ★★★★★ Accoglienza ★★★★★ Vini ★★★★★1,2

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

7 80.000

Ulrico Priore

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** La Dama Forestiera Metodo Classico (montepulciano, pinot nero) € 45

**RAPPORTO Q/P** Brut Rosé Metodo Classico (montepulciano, pinot nero) € 14

**DA CONOSCERE** La Gran Cuvée XXI Secolo è un metodo classico di bombino bianco e pinot nero fine nella carbonica e di bell'ampiezza aromatica, mentre il Pas Dosé Metodo Classico, dove il bombino e il pinot nero incontrano il montepulciano, ha stile nocciolato e perlage raffinato.




Il nome aziendale è legato alle iniziali di 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 si trova a San Severo, nella Capitanata, ed è situata a due passi dalla splendida Chiesa di San Nicola, all'interno delle vecchie mura del paese. La sua vitalità è sotterranea e palpita nelle antiche stanze medievali dove dimorano gli attrezzi per il dégorgeamento (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. La specializzazione dell'azienda in tema spumanti la rende unica e interessante da conoscere. Attiguo alla cantina di affinamento c'è Palazzo D'Arapi: una dimora ottocentesca su due piani, climatizzata, con volte affrescate e travi a vista, con ampie finestre che si affacciano sul centro storico di San Severo, un terrazzo panoramico dove ammirare la città con i suoi fantasiosi campanili, attrezzata con ampia cucina. Uno spazio aperto per conferenze, momenti culturali, degustazioni e momenti conviviali, riservati a gruppi fino a 70 persone, su prenotazione.



### GUIDA ALLA LETTURA

#### Ovvero specifiche e chiarimenti sui contenuti del volume

#### 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 . Il controllo scrupoloso dei dati non ci metterà al riparo da qualche refuso. Chiediamo in anticipo venia qualora capitasse, esortandovi a comunicare gli eventuali errori all'indirizzo [gowine.editore@gowinet.it](mailto:gowine.editore@gowinet.it)

#### Stelle

Posizionate a destra dell'anagrafica, rappresentano le valutazioni del sito, dell'accoglienza e del profilo produttivo della cantina. Ma ne parliamo più diffusamente a pagina 23.

#### Come arrivarci

Problema spesso non da poco, data la precaria funzionalità delle indicazioni stradali nel nostro benamato paese (un servizio non sempre al servizio di chi viaggia). E' purtroppo esperienza comune l'improvvisa scomparsa dei cartelli indicatori (di città, paesi, aziende) dopo una loro prima salutare apparizione. Le informazioni riportate sono quelle comunicate dalle aziende: quindi se dovete prendervela con qualcuno, metteteci al secondo posto. Il navigatore satellitare, oggi sempre più diffuso, vi risolverà una serie di problemi. In alternativa c'è sempre l'intramontabile atlante stradale. Non dimenticate di consultare i siti web dell'azienda, che sempre più spesso riportano la mappa stradale per arrivare in cantina.

#### Visite

Campo nevalgico. Vengono indicati tempi e modalità del ricevimento, specificando in quali giorni e orari (se esistenti) la cantina può essere visitata anche senza appuntamento, e in quali giorni invece l'appuntamento è consigliato o d'obbligo. È comunque preferibile telefonare sempre prima di mettersi in viaggio.

#### Vino Top

Si entra per questa porta (o finestra) nel campo dei consigli sui vini aziendali. Qui è indicato il vino maggiormente rappresentativo, facendo un piccolo, rapido bilancio tra qualità, storia e prezzo. In caso di vino non a denominazione di origine è indicata tra parentesi la base ampelografica, con il punto e virgola, che segna la distanza tra il vitigno maggioritario e quello minoritario. Il prezzo indicato si riferisce alla vendita del vino al dettaglio presso la cantina, iva inclusa.

### Rapporto q/p (“qualità/prezzo”)

Frase ormai entrata nell'uso comune, almeno in questo settore. Indica il vino aziendale maggiormente vantaggioso per la proporzione che riesce a esprimere tra prestazione e costo. Non è detto dunque che sia necessariamente il vino più economico della cantina. In caso di vino non a denominazione di origine è indicata tra parentesi la base ampelografica, con il punto e virgola che segna la distanza tra il vitigno maggioritario e quello minoritario. Il prezzo indicato si riferisce alla vendita del vino al dettaglio presso la cantina, iva inclusa.

### Da conoscere

Una finestra aperta sul resto della produzione aziendale, con breve descrizione del vino (un aggettivo, una frase fugace, talvolta nulla per il piacere stenografico di cambiare ritmo) e indicazione dei vitigni per i vini che esulano dalle denominazioni di origine (ovvero sia Igt e Da tavola).

### Postilla

Come nelle precedenti edizioni, e in piena armonia con i principi esposti in sede d'introduzione, non viene riportata l'annata dei vini consigliati. Questa pubblicazione non è infatti una Guida ai Vini. Più che la prestazione di una singola annata, conta qui proporre un riferimento generale valido “per tutte le stagioni”.

### Testo o commento aziendale

Chiude la scheda della cantina ed è la parte più narrativa della guida. Si tratteggia un quadro o profilo dell'azienda (e del suo contesto) attraverso la sua storia e i suoi “protagonisti”: l'ambiente (dai vigneti alle cantine, dalle ville ai castelli, dalle case agli scenari naturali), gli interpreti (il produttore e la sua personalità).

### Mangiare & Dormire


Trovate i consigli su “dove mangiare” e “dove dormire” in fondo alla regione di riferimento, ordinati alfabeticamente per comune. Le informazioni a riguardo sono espresse anche attraverso simboli: prestare dunque attenzione alla relativa legenda (pagina seguente). Questa sezione è curata dalla redazione Go Wine.

Buona lettura.

### 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 ★★★★★<sup>1/2</sup> 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 ★★★★★<sup>1/2</sup> è "così ragguardevole da sfiorare l'eccellenza" oppure ★★★★★<sup>1/2</sup> 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 ★★★★★<sup>1/2</sup> o ★★★★★ stelle nei rispettivi campi.