

LA PUGLIA
E' SERVITA

17^a EDIZIONE ANNO 2013



TIRSOMEDIA

d'Arapri



Casa d'Arapri in Puglia è lo spumante metodo Classico. Tre amici con un'immensa passione per il vino hanno vinto la scommessa di produrre spumanti da Bombino bianco nella Daunia. Vini millesimati pluripremiati, ottenuti con una attenta pressatura, un sapiente taglio, il *rémuage* fatto a mano e il *dégorgement* solo prima degli ordini. Scendendo nelle cantine e percorrendo il dedalo di sotterranei, il turista vive un'esperienza emozionante che culmina con la degustazione delle suadenti bollicine. Nell'attigua dimora ottocentesca, Palazzo d'Arapri, oltre alle degustazioni per i visitatori, l'azienda ospita eventi, congressi e incontri aziendali.

d'Arapri Gran Cuvée XXI Secolo 2007

Un brut di estrema finezza che solo i grandi spumanti riescono ad esprimere. Ottenuto da uve di Bombino Bianco, Montepulciano e Pinot Nero che provengono da vigne di oltre 30 anni viene, dopo la formazione della cuvée, lasciato a riposare per almeno 48 mesi nei sotterranei della cantina. Colore giallo paglierino brillante con profumi persistenti di crosta di pane e lievito, per poi proseguire con note floreali ma anche di frutta esotica. In bocca la bolla carbonica risulta molto fine, elegante e ripropone lo stesso quadro olfattivo con un buon corpo, ben equilibrato. Il finale è persistente con ricordi di mela verde molto piacevoli e sfumature saporite.



d'Arapri

SPUMANTE CLASSICO
SAN SEVERO

ACCOGLIENZA



San Severo (Fg)

Via Zannotti, 30
Tel. + 39 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it

Data di fondazione dell'azienda: 1979
Amministratore Unico: Girolamo d'Amico

Addetto all'accoglienza: Ulrico Priore
Lingue parlate: francese

Giorni e orari di apertura: su prenotazione

Possibilità di acquisto vini: sì
Possibilità di visita alla cantina: sì

Possibilità di visita ai vigneti: sì

Degustazioni: su prenotazione

Parcheggio auto: sì

Ristorazione: sì su prenotazione

Pernottamento: no

Enologo: Girolamo d'Amico

Vitigni presenti nei vigneti: Bombino

Bianco, Pinot Nero, Montepulciano

Zona doc di riferimento: San Severo

Come arrivare: SS 16 e autostrada A14 uscita San Severo; raggiungere piazza Aldo Moro e parcheggiare; percorrere via Umberto Fraccacreta quindi svoltare in via Zannotti, la cantina è a circa 30 m

Le altre etichette: d'Arapri Brut, d'Arapri Pas Dose, d'Arapri Brut Rosé, d'Arapri Brut Riserva Nobile 2006, la Dama Forestiera di d'Arapri 2005

Diciassette: altro che disgrazia!

di Vittoria Cisonno

Non siamo superstiziosi, pertanto l'edizione numero 17 della Guida non solo non ci spaventa ma ci rende orgogliosi della passione con cui lavoriamo in favore del comparto enogastronomico pugliese.

In tutti questi anni abbiamo osservato e registrato l'evoluzione, talvolta la rivoluzione, vissuta dagli esercizi di ristoro,

dalle strutture ricettive, dai luoghi di produzione della nostra regione.

Siamo passati dalla domanda "preferisce bianco o rosso?" a una sempre più corretta, interessante e persino affascinante presentazione dei vini del nostro territorio. Capita sempre più spesso di incontrare ristoratori che propongono menu i cui piatti si completano e si esaltano proprio grazie all'abbinamento con il nettare di Bacco, soprattutto quando i prodotti tipici dei diversi territori incontrano vini ottenuti dai vitigni autoctoni locali. Ed è proprio il legame cibo-vino e il ruolo sempre più da protagonista che quest'ultimo riveste nella ristorazione pugliese che abbiamo voluto sottolineare nella copertina di quest'anno, come sempre ideata dall'artista Teresa D'Elia.

Anche nel 2013 la guida non sarà solo in formato cartaceo ma anche in formato digitale, in modo da consentire a tutti i viaggiatori del gusto di scoprire in anteprima e in tutta comodità i luoghi della ristorazione e della ricettività attraverso smartphone, tablet, computer di qualsiasi piattaforma. Prenotare un tavolo al ristorante, organizzare un week-end in masseria, programmare una visita in cantina o in frantoio sarà un gioco da ragazzi perché basterà un click per contattare telefonicamente le strutture citate in guida, visualizzare il percorso per raggiungerle direttamente sul proprio navigatore, visitare il loro sito internet per farsi un'idea in anteprima delle diverse offerte.

Dal Gargano alla Daunia, dalle Murge alla Valle d'Itria e alla Messapia, fino alle coste del Salento, la guida si conferma un faro per il gourmet che naviga alla ricerca del posto giusto per ogni occasione, grazie alla verifica puntuale di tutte le strutture segnalate e all'aggiornamento costante delle realtà più consolidate.

Il 2013 rappresenta quindi per tutti noi una nuova sfida per proseguire il nostro impegno in favore della qualità, per concedersi una pausa dal quotidiano regalandosi il piacere di un banchetto da re, di un soggiorno in pieno relax, di una giornata all'insegna di gusto, divertimento e cultura del territorio.



Puglia in assoluta controtendenza

di Pasquale Porcelli

Inutile negarlo, la crisi c'è e si fa sentire anche in un settore, come quello turistico, che in Puglia in questi ultimi anni, in assoluta controtendenza, ha retto mostrando dati positivi. Quest'anno il trend positivo segna il passo, delineando una situazione che ha visto in Puglia un maggior numero di presenze da parte di stranieri ma meno giornate trascorse nelle strutture ricettive e, di conseguenza, meno incassi. Questo vale anche per il turismo interno che, nella nostra regione, ha visto soggiorni piuttosto brevi. I dati statistici, pur essendo importanti, non riescono ad analizzare una situazione articolata e complessa come quella pugliese che, nonostante tutto, ha confermato i dati degli scorsi anni con le consuete punte di eccellenza che hanno registrato il tutto esaurito. La nostra guida, da sempre specchio della situazione pugliese, racconta le storie che un settore particolarmente sensibile come quello ricettivo – comprendente masserie, dimore, b&b, ristoranti, osterie – vive giorno dopo giorno. Quest'anno la nostra attenzione si è particolarmente focalizzata su quelle strutture e su quei locali che hanno saputo ben interpretare il momento delicato, con scelte intelligenti pur mantenendo uno standard qualitativo alto, evitando di aumentare i prezzi, anzi in molti casi contenendoli, quando addirittura riducendoli. Chiunque venga in Puglia difficilmente resta deluso dal settore della ristorazione, anzi torna con un ricordo mediamente positivo, grazie a una offerta fatta di buone materie prime e a una varietà gastronomica difficilmente riscontrabile in altre regioni. La buona reputazione è tutto in questo settore. Come ogni anno abbiamo recensito quei locali che, a nostro parere, mostrano di possedere elementi distintivi che li portano fuori dalla mischia della omologazione, rappresentando bene il territorio in cui operano. L'utilizzo di ottimi prodotti – olio, vino, formaggi, pane, pesce – tutti rappresentativi della migliore espressione territoriale e con caratteristiche che li rendono inimitabili, è un tratto peculiare di questi luoghi. La qualità resta dunque un imperativo quanto mai attuale e abbassare la guardia, offrendo un prodotto scarso, standardizzato o a un prezzo troppo basso, sarebbe oggi un errore imperdonabile. Qualità del prodotto e qualità dell'accoglienza: un connubio fondamentale che, ci auguriamo, possa trovare nuovi stimoli anche grazie alle indicazioni di questa Guida.

