

# Civiltà del bere

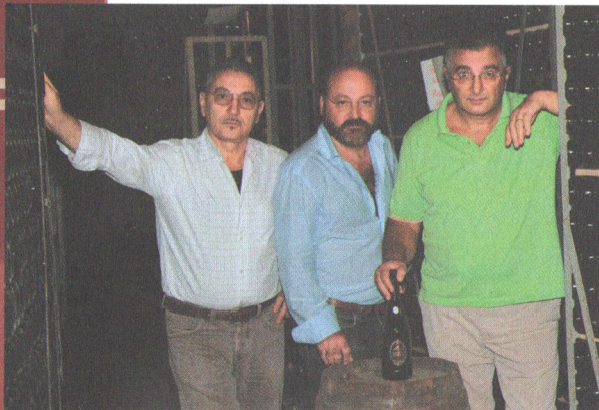
RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

## D'ARAPRÌ: nella bottiglia l'umanità

**A**nno 1979. Tre amici vogliono valorizzare il territorio di San Severo (Foggia) con una produzione inedita: uno spumante Metodo Classico a base di Bombino bianco. Sono Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (nella foto). Partono per gioco: 90 bottiglie, ma oggi giocano meno: 80.000 pezzi all'anno. «*Il vino della Cantina D'Araprì (www.darapri.it)*», sottolinea Girolamo D'Amico «*è il risultato dell'interazione fra territorio, vitigno, uomo. E tutti i nostri interventi in vigna, giusto mix di consuetudini locali, esperienza e nuove conoscenze, sono volti a proteggere questo equilibrio*». Ma siamo a San Severo... perché non produrre vinelli? «*Di quelli ve ne sono a iosa, il nostro vuole essere un vino ricco di umanità e di memoria, capace di emozionare. Di farsi ricordare. Un vino pro-*

## L'OUTSIDER

*dotto che non sa evolvere non può raccontare nulla. La presenza del Bombino è poi un ulteriore fattore di identità*». Cerchiamo di capire come si possano produrre bollicine così durevoli? «*Ci proteggono Maiella e Gargano, niente gelate, ottima ventilazione, buone escursioni termiche, terreni (ben esposti) calcareo-argillosi con limo e sabbia*». Parliamo dello storico. «*Essendo stati i primi a produrre Metodo Classico nel Foggiano, non potevamo non averlo, si da capire – in collaborazione con l'Università di Foggia – l'evoluzione del vino, il suo potenziale. Ciò ci consente di organizzare verticali con operatori. Ma anche l'apprezzamento da parte di tanti appassionati di bollicine affinate a lungo sui lieviti ci ha indotto a conservare parte della produzione, tanto che ormai la nostra etichetta di punta, la **GRAN CUVÉE XXI**, vanta un ventaglio di ben 20 annate nelle nostre cantine*». Infine,



qualche millesimo in particolare: «*Nel 2011 organizzammo una verticale di XXI (Bombino bianco 70%, Pinot nero 30%) con le seguenti vendemmie, degorgiate nel novembre 2010: 2004, 2002, 2000, 1999, 1997, 1995. Tutte si mostrarono di assoluto interesse, pur con le loro peculiarità, senza il minimo cedimento da parte di nessuna edizione, diversificate dalle tante e complesse nuance gusto-olfattive riscontrate all'assaggio, ma accomunate da un piglio austero e da una grande mineralità e freschezza*».