

## Protagonisti



### Inizi

L'avventura nel mondo delle bollicine inizia nel '79, con la produzione delle prime cento bottiglie



### Sodalizio

Un "matrimonio" di lunga data tra Girolamo d'Amico, Luois Rapini ed Ulrico Priore

# 35 anni di Cantine d'Araprì Una lunga scia di successi e premi per i tre amici amanti del jazz

UNA FESTA PER 250 OSPITI SELEZIONATI SI È SVOLTA AL TEATRO VERDI GIOVEDÌ PER CELEBRARE L'ANNIVERSARIO DELLA NOTA IMPRESA VITINICOLA

BENIAMINO PASCALE

La "partecipazione" nelle case di circa 250 "amici" per annunciare l'invito alla festa del 30 ottobre, per la ricorrenza del "35° anniversario" di attività spumantistica "d'Araprì". Inizia così la serata da non dimenticare (eccellente, come le bollicine nate per l'occasione), dei "35 anni" di "matrimonio" dedicati allo spumante, dai "tre amici": Girolamo d'Amico, Luois Rapini ed Ulrico Priore. La location è quella del teatro comunale "Giuseppe Verdi" di San Severo, altro eccellente "prodotto" della "Città dei campanili", della "Città d'Arte", della "Città del vino e dell'olio" e dal 1979, anche "Città dello spumante". In tanti ad omaggiare il "d'Araprì" ma pochi gli eletti. Si apre il sipario, inizia la fe-

sta di San Severo, dal grande marchio. A seguire, quindi, le bollicine. Un "tris", che ha vinto anche la "scala reale", delle altre etichette famose e blasonate, legate alle aree Franciacorta e Trentino. Sale in cattedra, con il d'Araprì, anche l'agro di San Severo e le sue cantine. E la cantina è salita sul palco del "Verdi", nel senso che è stata creata la scenografia accogliente e calda, dei sotterranei di via Zannotti. Anche il leitmotiv della serata, amicizia-musica-bollicine, ha visto accomodarsi nella cantina del "Verdi", personalità della stampa specializzata, del giornalismo, del jazz, del marketing territoriale, e poi la solidarietà con Casa Sollievo della Sofferenza (a dicembre dovrebbe partire la nuova struttura del centro ricerche e saranno resi noti il-



vori certificati sulle staminelle e la SLA). Last but not least, la lieta sorpresa di **Pepe Zullo**, altro "prodotto" eccellente di Capitanata. Il grande ma umile master chef, ha reso prezioso l'abbinamento dello spu-



mantente "Trentacinquesimo Anniversario", la cuvée speciale che celebra la Casa d'Araprì. Il tutto curato nei dettagli della regia di Renato Romagnuolo. Per l'occasione, anche un filmato ben fatto "d'Araprì perlage di note",

Sud che si dedica alla produzione dello spumante con il metodo Classico. Quanto di sfida lanciato in terra di Puglia, a San Severo, città dalla vocazione agricola, in cui il binomio uomo-terra, rappresenta il duro lavoro dei contadini. La prima cantina sperimentale è stata quella di Anna, la mamma di d'Amico. Ed "Annetta" è stata la prima sommelier del d'Araprì. Quindi: lavoro, professionalità acquisita in Francia e nelle grandi aziende spumantistiche, sacrifici e mai passi più lunghi della gamba ("Abbiamo fatto sempre tutto da soli - sottolinea con percepibile inflessione francese Luois Rapini - e ci siamo sempre auto finanziati: le banche non ci conoscono"), inizia a salire la produzione. 8000 bottiglie, che diventano 35.000 nel '01 (da via Zannotti, negli antichi sotterranei ristrutturati: 1000 mq a 13 gradi costanti), 50.000 nel '04 (quando d'Araprì è stato scoperto dalla stampa specializzata), alle 80.000 di oggi, il cui comune denominatore è

## FOCUS

Dalla grande vendemmia del 2009 sono state ricavate 3500 bottiglie in vetro trasparente, vinificate in bianco  
**La cuvée "Trentacinquesimo" e chi l'ha realizzata**

"Trentacinquesimo Anniversario" è una "Cuvée Speciale" che celebra il 35° anno di attività della Casa d'Araprì. Dalla grande vendemmia del '09 sono state imbottigliate 3500 bottiglie in vetro trasparente, vinificate in bianco, di cui si utilizza esclusivamente il mosto di prima spremitura, di Bombino Bianco e Montepulciano. Colore: elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole. Profumo: ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie. Gusto: ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto. Una cuvée, che diventa una delle etichette ricercate e realizzata da questi signori. Girolamo d'Amico, laureato in Chimica, a Roma, do-



cente all'ITIS "Minuziano" di San Severo da oltre 35 anni; suona la tromba dall'età di 12 anni. Louis Rapini, nato da genitori sanseveresi a Lione, Francia, insegna musica in una scuola media di San Severo; suona il pianoforte, come musicista che si è diplomato al conservatorio di Pescara. Ulrico Priore, maturità classica, al "Tondi" di San Severo, si è sempre dedica-

to alla cantina: è cantiniere, suona il contrabbasso. All'interno dell'azienda, questi i compiti. Rapini cura l'amministrazione; d'Amico è il "factotum" ed addetto al controllo qualità; Priore, è "l'assaggiatore" di vino e mette a punto le cuvée prima dell'imbottigliamento. "Viva il vino spumeggiante", riecheggia come sottofondo a questo 35° anniversario, dalla Cavalleria Rusticana.



quello della qualità che non è mai venuta meno. Qualità premiata nel '13, con "l'Oscar" degli spumanti, dalla nota rivista dell'Associazione Italiana Sommelier: Bibenda. Un altro attore protagonista, un altro "amico" è il "Bombino" bianco, vitigno autoctono dalle straordinarie caratteristiche (buon corredo alcolico ed acido), a cui si affiancano il "Pinot nero" ed il "Montepulciano", sempre di San Severo, a completare la "jam session". Il numero "tre" (gli amici d'Araprì, i vitigni, i valori) il "numero perfetto", per alcuni cabalisti, caratterizza il 35° anniversario e nuova musica nel panorama spumantistico italiano, che parte da San Severo: decolla un modello, decolla un prodotto eccellente, decolla (speriamo) un territorio.

**Il leitmotiv della serata è stato l'unione tra amicizia, musica e bollicine**

sta. "La sala Ar.Ca. delle Cantine, non poteva contenerci tutti - esordisce tra gli applausi "il milanese" Gabriele Romagnuolo, che ha dettato i tempi della festa - e per questo siamo qui stasera. Ci sono pervenute più di 1200 richieste, ma la ricorrenza era riservata solo ai veri amici, a noi che in circa 250, stiamo rendendo omaggio a tre uomini coraggiosi e vincenti, ed alle bollicine eccellenti che hanno creato e vengono sorseggiate in Italia ed all'estero". Già, l'amicizia, è uno dei valori pregnanti che contraddistinguono (e contraddistinguono) la storia personale, e quella dello spumante nato dalle mani di d'Amico, Rapini e Priore.

Poi la musica, il jazz, che ha cementato l'amicizia, che ha reso granitico un rapporto non solo legato ad un'azien-