

## Protagonisti

# Vino dell'Emozione 2015 Allo spumante d'Araprì il riconoscimento di Sparkle

GIROLAMO D'AMICO, LOUIS RAPINI ED ULRICO PRIORE: IMPORTANTE OCCUPARE UN POSTO IN PRIMA FILA TRA QUELLI IN ITALIA VOCATI ALLA PRODUZIONE DI VINI DI QUALITÀ. QUESTO IMPEGNO DEVE ESSERE PERÒ ASSOCIATO ALLA POLITICA CHE PROGETTA IL FUTURO



### Riconoscimento

L'equivalente dell'Oscar per l'Ass. Italiana Sommelier

### Il premio

È stato istituito con l'edizione 2005 della guida

### Competizione

Quest'anno tredici etichette si sono contese la palma

### Qualità

Raffinato e potente, suadente e vibrante, assaggio emozionante



### Il gusto

Giallo con riflessi dorati, brillante, percorso da bollicine fini, è ricco, polposo, aristocratico, nel fondere freschezze

BENIAMINO PASCALE

Nella preziosa cornice dell'Hotel Excelsior di Roma, la guida specializzata sugli spumanti "Sparkle 2015" di "Cucina e Vini", ha conferito il massimo riconoscimento (che va al primo spumante in assoluto), alle Cantine d'Araprì di San Severo, denominato: "Vino dell'Emozione '15". Il riconoscimento, sarebbe l'equivalente dell'Oscar per l'Associazione Italiana Sommelier (AIS). Sparkle ha inoltre premiato con le "Cinque Sfere", altri due bollicine famose dalla Casa spumatistica sanseverese: la Gran Cuvée XXI Secolo '08 e la Riserva Nobile '10. Queste le esclusive dichiarazioni a l'Attacco, di **Girolamo d'Amico, Louis Rapini ed Ulrico Priore**: "Pen-

**"Premiatevi abbinandolo a un astice alla catalana", il consiglio**

siamo sia superfluo riconfermare che il nostro territorio è stato completamente sdoganato alla leicità ad occupare un posto in prima fila tra quelli in Italia vocati alla produzione di spumanti di qualità. Il Bombino assume in questo, un aspetto molto importante. Però siamo convinti che questo impegno, questo ruolo, se non dovesse essere associato alla politica che progetta il futuro, sarà inutile perché: "Tutto ciò (come la una rondine) non fa primavera". In altri termini - concludono d'Amico, Rapini e Priore - l'attenzione all'estetica ed alla bellezza del territorio, all'agro sanseverese, compreso l'aspetto sociale, hanno un peso molto importante per l'affermazione di un luogo. Per fare questo, non bisogna consultare soloni e scienziati, ma per chi ha ancora un po' di memoria, può dare uno sguardo a tutto ciò che esprimeva la nostra Città non molti decenni fa. In ogni caso, noi siamo qui". Ma cos'è, esattamente, il prestigioso riconoscimento dato all'eccellenza spumatistica sanseverese, alla Cantina d'Araprì, brand di Capitanata,



denominato: "Vino dell'Emozione"? Lo descrive a l'Attacco, il direttore **Francesco d'Agostino**: "È il premio che istituimmo con l'edizione 2005 della guida, quando sentimmo la necessità di non limitarci alla nostra valutazione razionale e volemmo dare voce al nostro lato emozionale e quindi soggettivo, ma sempre come espressione di panel. Durante le finali in cui decretiamo Le 5 sfere, identifichiamo quei vini che danno qualche brivido in più e li portiamo, ancora una volta mascherati, in un altro assaggio. Quest'anno tredici etichette si sono contese la palma di vino dell'emozione di Sparkle 2015 che va alla 'Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2008' dell'azienda pugliese, sanseverese, d'Araprì". Questo il "Vino dell'Emozione", co-

me indicato da Sparkle: "Raffinato e potente, suadente e vibrante, assaggio emozionante. Giallo con riflessi dorati, brillante, percorso da bollicine fini, è ricco, polposo, aristocratico, nel fondere freschezze, dolcezze, note complesse ed evolute: arancia, bergamotto, anche canditi e in marmellata, con mela anche in pasticceria e in distillato, panettone, torrone bianco, cioccolato bianco, pepe bianco, carruba, fico fresco e secco, prugna, frutta secca, con riflessi di caffè e toni di gianduia, zenzero, cenni balsamici, glassa di castagna. Bocca vitale, salina, croccante, dinamica e invitante, ha tessitura fitta ed elegante, per un insieme di grande equilibrio che svela le percezioni olfattive con un profilo di grande vigore e lunghezza. Premiatevi abbinandolo a un astice alla catalana". Le conclu-

sioni del direttore della guida, Francesco d'Agostino: "Sono tredici anni che ci occupiamo del paziente 'vino

**Bocca vitale, salina, croccante, dinamica e invitante, ha tessitura fitta**

spumante italiano' e come ogni anno l'anamnesi comincia a maggio e termina a fine ottobre, ma i dati da raccogliere crescono inesorabilmente in stagione. Ricordo al nostro inizio, nel 2002, quando preparavamo la prima edizione della guida, dopo centinaia di assaggi arrivammo a selezionare 231 vini, mentre oggi siamo a 922 etichette e gli assaggi arrivano a 2500. In generale, possiamo dire che le bollicine italiane godono di ottima salute, da Sud a Nord, da Est ad Ovest, troviamo estrema vitalità".

