

D'ARAPRÌ



d'Arapri Spumante Classico
71016 San Severo (Fg)
Via Zannotti, 30
Tel./Fax 0882 227643
info@darapri.it
www.darapri.it

L'azienda rappresenta una "sfida vincente" intrapresa nel 1979 da tre amici, Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Priore Ulrico, accomunati dalla passione per la musica e per il vino e dal desiderio di valorizzare il territorio di San Severo. Con caparbietà e lungimiranza si sono cimentati per primi in tutta la regione nella produzione di spumanti metodo classico da uve di varietà autoctona, in particolare il Bombino bianco e il Montepulciano. Di straordinaria bellezza storica i sotterranei dove riposano le bottiglie, che custodiscono testimonianze dell'antica architettura della città e del palazzo a partire dal Medioevo. Prestigiosi riconoscimenti premiano l'audacia dei fondatori, orgogliosi portavoce dell'eccellenza del loro territorio.

Anno di fondazione: 1979
Proprietario: d'Arapri srl
Enologo: Girolamo d'Amico
Ettari vitati: 7
Totale bottiglie annuali: 82.000

ALTRE ETICHETTE

- d'Arapri Brut
- d'Arapri Brut Riserva Nobile 2010
- La Dama Forestiera di d'Arapri 2008



Vini degustati:

d'Arapri Brut Rosé Metodo Classico

 Uve: Montepulciano 60%,
Pinot nero 40%
Alcol: 13%
Prezzo: euro 20,00

d'Arapri**Gran Cuvée XXI Secolo 2008**

 Uve: Bombino bianco 65%, Pinot
nero 20%, Montepulciano 15%
Alcol: 12,5%
Prezzo: euro 30,00

d'Arapri Bianco Pas Dosé

 Uve: Bombino bianco 70%,
Pinot nero 30%
Alcol: 12,50%
Prezzo: euro 18,00

Il **Brut Rosé**, buccia di cipolla, dal perlage fine e persistente, impatta i recettori olfattivi con buona intensità suggerendo memorie di ciliegia e crosta di pane. All'assaggio emerge una piacevole freschezza acida e corrispondenti ritorni di ciliegia. Finale amarognolo (rustici). Il **Gran Cuvée XXI Secolo** illumina il calice con un giallo paglierino brillante e ammalia l'olfatto con aromi di pesca bianca, biancospino, mandorle e note fragranti. Intenso e deciso al palato, ostenta un'imponente struttura in perfetto equilibrio. Molto persistente (crostini di caviale). Il **Pas Dosé**, giallo paglierino dal perlage fitto e persistente ha intensi e raffinati aromi di caprifoglio, agrumi e pietra focaia. Fresco e sapido, dal corpo piacevolmente snello e dinamico, è persistente e beverino (crostini di patè).

Guida Vinidipuglia 2015



I PREMIATI

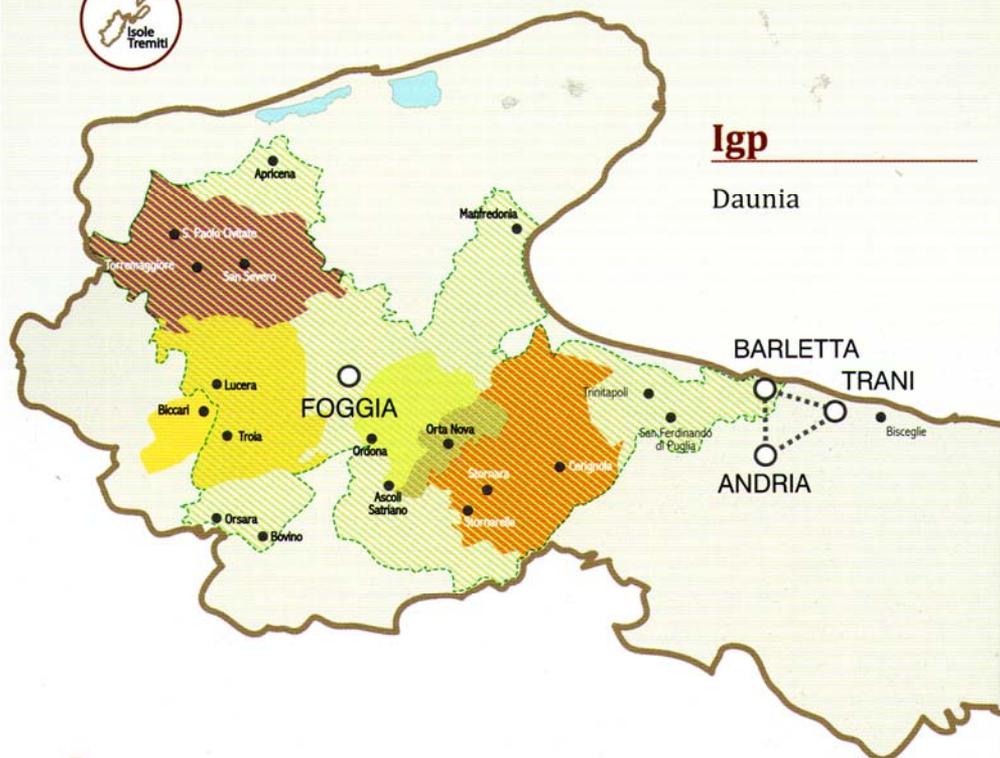
d'Araprì Spumante Classico
d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 2008



Daunia



Dop e igp



Igp

Daunia

Dop

- | | | | |
|--|-------------------------|---|--------------------------------------|
|  | Cacc'e mmitte di Lucera |  | San Severo |
|  | Ortanova |  | Tavoliere delle Puglie (o Tavoliere) |
|  | Rosso di Cerignola | | |

La Daunia è situata a nord della Puglia, confina con il Molise, la Campania e la Basilicata ed è incorniciata dal Subappennino Dauno, digradando nell'ampia zona pianeggiante del Tavoliere, fino a lambire i confini della Murgia barese.

A est è delimitata dal massiccio promontorio del Gargano, che funge da barriera naturale ai venti freddi provenienti dai vicini balcani. Questi caratteri morfologici determinano un clima tendenzialmente continentale, caratterizzato da inverni molto freddi, con nevi e gelate, ed estati generalmente lunghe e spesso torride. I suoli sono profondi, con buona capacità



drenante e bassa dispersione di acqua. Il terreno si lascia penetrare agevolmente dalla vite, assicurandole un buon rifornimento di liquidi e sostanze minerali.

Numerose sono le varietà che trovano in questo territorio l'habitat ideale per insediarsi e proliferare, sia a bacca bianca, come Bombino bianco, Malvasia bianca e Trebbiano, ma soprattutto a bacca nera come Nero di Troia, Montepulciano e Aglianico.

L'intera Daunia è coperta dalla denominazione Daunia Igp. Il territorio inoltre è coperto dalle Dop Ortanova, Rosso di Cerignola, Tavoliere delle Puglie, San Severo, la denominazione più antica di Puglia che da poco ha superato i quarant'anni d'età, e Cacc'e mmitte di Lucera. Curiosa l'origine di quest'ultima denominazione, dal nome dialettale legato a un'antichissima tradizione locale: "Togli e metti" è il suo significato in italiano, e ha il suo fondamento nell'estrema frammentazione della proprietà. Non disponendo di attrezzature proprie, infatti, i piccoli produttori prendevano in affitto le vasche di pigiatura nei cosiddetti palmenti, strutture comuni dotate di macchinari per la preparazione del mosto. Le operazioni di pigiatura dovevano essere molto rapide per concludersi nell'arco della giornata di affitto, pertanto nell'arco di poche ore i produttori rimuovevano il mosto appena prodotto dalle vasche ("Cacce") per lasciare spazio al successivo affittuario, già pronto per versare ("Mmitte") la propria uva da pigiare.

Le particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio, insieme ad altri fattori sociali comuni a molte aree del sud Italia, hanno determinato la vocazione prettamente agricola dell'economia di quest'area. La vitivinicoltura, in particolare, è da sempre un'attività storica del territorio, e ricevette particolare impulso nella seconda metà del XIX secolo grazie all'intervento della famiglia dei Rochefoucauld. A causa della drammatica epidemia di fillossera che, in quel periodo, mise in ginocchio l'intera Europa, questa nobile famiglia francese di latifondisti decise di spostare le proprie produzioni nel territorio di Cerignola, introducendo importanti ammodernamenti nella tradizionale vitivinicoltura locale che determinarono il rinnovamento dell'intero comparto della zona.





Sinergie vincenti

È innegabile che le politiche di settore che riguardano la viticoltura pugliese - e in special modo quella autoctona - premiano la lungimirante scelta di puntare sulle varietà tipiche del nostro territorio.

Aver investito sulla tipicità ci ha consentito di vendere una immagine “più robusta” dei nostri prodotti, nati con il pregiudizio di vini da taglio ed ora diventati a tutto tondo gli ambasciatori di una terra che si ritrova nella vitivinicoltura, dalla Daunia al Salento. Si vince la competizione sui mercati recuperando radici e identità irripetibili altrove. Insomma, abbiamo voluto costruire un brand in grado di vendere non solo il vino ma anche la suggestione e la storia che sono in grado di raccontare i territori dove, con competenza e sapienza, viene prodotto.

L’obiettivo della politica regionale per il comparto enologico è quello di qualificarne ulteriormente la produzione, mettendo in atto azioni che consentano di migliorare e incrementare la superficie vitata regionale impiantando vitigni di qualità, con particolare predilezione verso gli autoctoni, per mantenere la traccia identitaria del patrimonio viticolo e culturale della nostra regione attraverso produzioni di grande pregio.

Continueremo a sostenere il settore attraverso misure che ne permettano la promozione sia a livello nazionale sia internazionale. La partecipazione alle rassegne più qualificate ci consente di aprire una vetrina prestigiosa sui nostri vini e di proporli ad un pubblico sempre più vasto e, oggi più di ieri, competente.

Vi è poi, il capitolo straordinario delle “bollicine”. È un’avventura stupenda che ci sta

dando soddisfazioni enormi.

Sono sempre di più le cantine che propongono nelle loro produzioni bottiglie di spumante realizzate, spesso, con il metodo classico per offrire agli appassionati di tale tipologia di vino una qualità superiore.

Per questo, tenendo anche conto di un nuovo contesto normativo che non consente più ai nostri produttori di uve ad Indicazione di Origine Protetta di effettuare la presa di spuma fuori dal territorio delimitato dal proprio disciplinare di produzione, con il bando per la realizzazione di impianti di spumantizzazione e frizzantatura stiamo offrendo alle nostre cantine la possibilità di valorizzare e di diversificare le produzioni enoiche pugliesi per renderle ancora più competitive ed uniche.

In conclusione, ci troviamo di fronte ad un aspetto della nostra enologia suscettibile di sviluppi assai interessanti e che è foriero di traguardi ambiziosi perché fondato sulla passione per il territorio, il rispetto per la civiltà rurale e le moderne tecnologie rigorose di ambiente e tradizione. Sono aspetti che si riscontrano in pochissimi altri luoghi del mondo e che perciò ci proiettano proficuamente nelle sfide con i nostri competitors nazionali ed esteri, con la lusinghiera prospettiva di vincerle.

Fabrizio Nardoni

Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia





Stile di guida

Una regione così importante nel panorama enologico italiano merita di essere raccontata. Noi abbiamo scelto di farlo attraverso una guida che non conferisce punteggi ma parla del lavoro dei produttori. Il nostro intento è quello di restituire una panoramica ampia, autentica e imparziale di tutto il mondo vitivinicolo di Puglia, dando spazio sia alle aziende storiche sia alle nuove realtà meritevoli di essere presentate agli addetti ai lavori e ai consumatori.

In questa seconda edizione ci presentiamo con alcune novità. Sono passate da tre a cinque le macroaree vitivinicole del territorio: Daunia, Murgia, Valle d'Itria e Bassa Murgia, Magna Grecia e Salento, in modo da approfondirne meglio gli aspetti pedo-climatici, i disciplinari di produzione e l'eccezionale varietà e versatilità delle anime enologiche e storico-culturali che vi convivono. Abbiamo attribuito un maggior risalto anche ai nostri ambasciatori enologici più illustri, i tre principali vitigni autoctoni: Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia, con una sezione dedicata in apertura. Inoltre, una menzione speciale è stata assegnata a quei vini che si sono distinti per il più vantaggioso rapporto qualità prezzo.

Il nostro viaggio immaginario attraverso la Puglia enologica si svolge in 192 pagine, con 123 aziende e 350 etichette segnalate, consultabili non solo in formato cartaceo ma anche in versione digitale, con la App disponibile gratuitamente sugli appositi store Apple e Android.

Componenti delle commissioni d'assaggio alcuni rappresentanti di Assoenologi, AIS, ONAV e del mondo della ristorazione; la sinergia e la collaborazione fra questi importanti operatori del settore enogastronomico regionale costituisce lo straordinario valore aggiunto della nostra guida, perchè garantisce imparzialità di valutazione e una visione "a tutto tondo" dei vini degustati, descritti dalla penna di Daniele Cirsoni.

Ogni etichetta va degustata consapevoli dell'enorme lavoro dei produttori, che continuano a impegnarsi e a credere nella ricchezza di questa terra, con uno sguardo sempre attento all'innovazione e alla sostenibilità. Brindiamo, quindi, alla Puglia di qualità, e al lavoro svolto dalle istituzioni regionali che, negli ultimi anni, hanno investito tanto per la promozione di un Brand che è e continuerà ad essere sempre più vincente.

Vittoria Cisonno

Curatore della guida