

CORRIERE DELLA SERA

BA

Lunedì 12 Gennaio 2015

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

www.corrieredelmezzogiorno.it

Gusto

INVERNO LUOGHI E SAPORI



Corriere del Mezzogiorno Lunedì 12 Gennaio 2015

5
BA

«Bollicine» di Puglia San Severo è la Capitale

Cantine D'Araprì specializzate in spumanti
I premi: il Gran Cuvée è «Vino dell'emozione 2015»

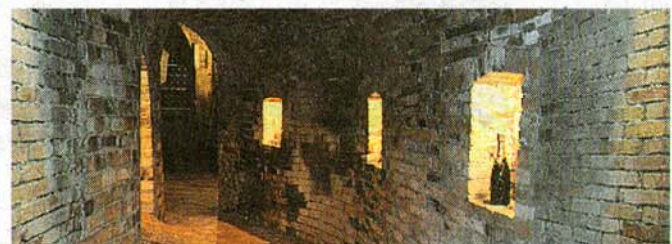
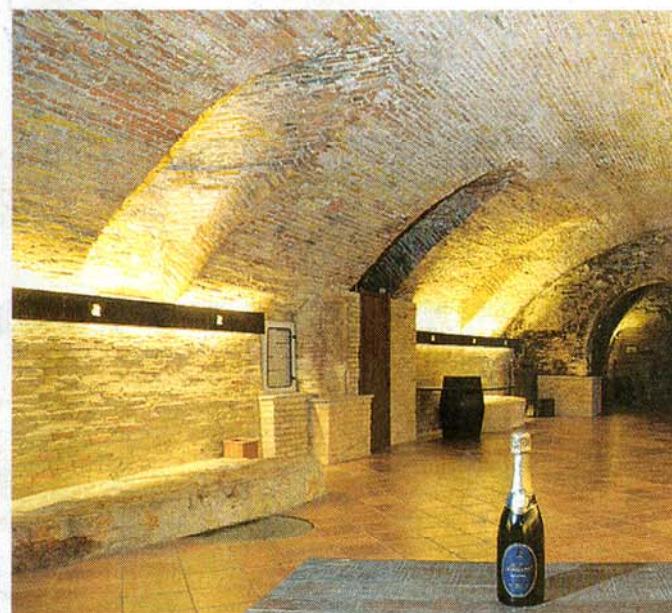
Il nome

Dall'amicizia tra Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore è nato 35 anni fa l'ormai famoso e pluripremiato d'Araprì, sigla data dalle prime lettere dei tre cognomi in successione

Produrre anche al sud spumanti di pregio è possibile. Ne erano convinti già 35 anni fa Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore dalla cui amicizia, che affonda le radici nella musica jazz e nella passione per il vino, è nato l'ormai famoso e pluripremiato d'Araprì, nome che somma le prime lettere dei tre cognomi letti in successione. L'intuizione di poter valorizzare nelle "bollicine" i vitigni autoctoni della Daunia (come il "Bombino bianco"), la capacità imprenditoriale ed uno straordinario attaccamento ai valori d'origine del territorio (in questo caso la zona dell'Alto Tavoliere che ha in San Severo il fulcro centrale) hanno dato vita ad un'azienda esemplare che ha avuto non poco coraggio unitamente ad una buona dose di fantasia, nel percorrere strade che all'epoca potevano apparire utopiche o stravaganti, ma che con il tempo si sono rivelate pienamente azzeccate, come sembrano confermare i tanti e prestigiosi riconoscimenti ottenuti. L'ulti-

mo è quello assegnato al gran Cuvée XXI secolo brut 2008 come «Vino dell'emozione 2015» conferitogli nel corso di Sparkle Day, la grande manifestazione dedicata alle migliori bollicine italiane. Le cantine d'Araprì sono rientrate anche nell'esclusivo circolo dei Chiocciolati della guida Slow Wine 2015. La Chiocciola è il simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con Slow Food. Le cantine di San Severo, sono l'unica realtà pugliese e tra le pochissime in tutto il meridione d'Italia a produrre spumanti con il metodo classico (o Champenoise), ossia con fermentazione in bottiglia. La gamma di spumanti è piuttosto ampia e comprende ben sei tipologie di metodo classico, il Brut e il Pas Dosé cuvée di Bombino bianco e Pinot nero, il Rosé di Montepulciano e Pinot nero, la Gran Cuvée, mix di Bombino, Montepulciano e Pinot nero, la Dama Forestiera, prodotta solo in magnum nelle grandi annate, mix

A destra dall'alto le Cantine D'Araprì a San Severo: la sala grande e il tragitto per raggiungerla; più in basso i tre soci delle Cantine D'Araprì, insieme, con in braccio le loro cuvées



di Montepulciano e Pinot nero con 48 mesi di affinamento sui lieviti. Se la qualità dello spumante è più che apprezzato, lo stesso può dirsi della suggestiva location rappresentata dalle cantine d'Araprì, un vero e proprio gioiello ipogeo. Si estendono su una superficie di 1000 metri quadri, a ridosso di una delle chiese più antiche della città, la Chiesa di San Nicola. Una parte della cantina risale agli ultimi decenni del 1500,

Il primato

Le cantine di San Severo tra le poche del Sud a produrre con metodo classico

l'altra è del 1700. In mezzo, il terribile spartiacque temporale costituito dal terremoto del 1625. Qui sono conservate e valorizzate le tracce dei secoli passati, mantenute vive in quelle mura sotterranee in mattone. Percorrendone i corridoi, infatti, è possibile ammirare preziosissime testimonianze del passato come un'antica pressa del 1836 o la prigione dei Carbonari Morelli e Silvati o ancora una testimonianza delle mura di cinta risalenti al 1200. In questo ambiente affascinante e pregno di storia, che ogni anno viene visitato da centinaia di appassionati, curiosi ed eno-turisti, si «affinano», al fresco e al buio, migliaia e migliaia di bottiglie.

Marzia Campagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA