

di Maria Pia Garrinella  
Ph Michele Chieppa

# D'ARAPRÌ, FRIZZANTI PER PASSIONE

## oltre

ECCELLENZE DEL TERRITORIO  
N.32 | NOVEMBRE 2014

Esploratori di bollicine, per primi al sud si sono cimentati nella produzione dello spumante, fino a diventare i migliori d'Italia





Amici frizzanti, cresciuti insieme trascorrendo il tempo fra gli studi e la musica, suonata in una cantina di famiglia, da adulti sono diventati soci di successo. Hanno osato e sperimentato, riuscendo in quello in cui pochi, e con scarsi risultati, prima di loro si erano cimentati al sud: lo spumante!

A provarci, nel 1979, erano tre studenti 25enni di San Severo, piccolo centro agricolo del foggiano. Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, da allora sono D'Araprì, acronimo che contiene le iniziali dei loro cognomi e che ha dato il nome alla loro azienda e all'antica e suggestiva Cantina. Percorrendola vi si scorge la storia della città, per un tratto emergono le antiche mura di cinta, risalenti al XIII secolo, un pozzo e anche un granaio ipogeo. Il fascino del tempo scorre in quel labirinto di cunicoli, percorsi dalla storia e dalla sapienza di arti antiche, quella del vino e della musica, di un territorio che ha rischiato di perdere la sua identità, ma che tre ragazzi hanno saputo conservare nella profondità di un luogo non solo fisico.

Il racconto di Girolamo D'Amico.



### Come ha fatto la vostra passione per la musica a traghettare il vino?

Tutti e tre siamo cresciuti nello stesso quartiere, a parte Luigi che è nato in Francia, da genitori originari di San Severo, ma è tornato qui all'età di dieci anni. Ci ritrovavamo in una cantina di via Petrarca, di mia madre, per suonare, lì ci passavamo i pomeriggi. Al mondo del vino eravamo legati per vari motivi, su tutti quello per cui nel periodo di vendemmia per guadagnare qualcosa andavamo a lavorare in campagna.

### Quindi è stato quel luogo a condizionarvi?

E' stato un po' tutto, lo stare insieme, le passioni comuni e il divertimento. Le nostre due passioni si sono incontrate nell'oscurità, in quello stesso luogo, ma il modo in cui si sono evolute non era programmato.

### Immaginate che quello avrebbe potuto essere il vostro futuro?

No, assolutamente. Per noi era fare qualcos'altro oltre a suonare.



### E l'università?

Io studiavo chimica e oggi la insegno, Luigi suona ancora e non solo per passione come me, lui insegna pianoforte, Ulrico è l'unico che lavora a tempo pieno nella cantina e suona ancora il contrabbasso in un gruppo.

### Le prime bottiglie sono state un esperimento?

Sì, perché ci siamo dovuti confrontare con il prodotto venuto fuori e abbiamo cominciato a capire qualcosa visitando i territori che producevano spumante. Abbiamo iniziato a studiare. E' stato un percorso che è durato sette anni. Bisognava capire quale vitigno utilizzare. Qui si utilizzava il Bombino trebbiano e la Malvasia. Abbiamo capito che il migliore era il Bambino bianco.

### La prima tiratura che cosa ha prodotto?

Un centinaio di bottiglie, una diversa dall'altra. La prima vera, seria, è stata quella del 1984 - 1985, con 2.000 bottiglie.

### Oggi?

80.000

### Quanti tipi di spumante producite?

Il 30 ottobre è arrivato il settimo, con il quale abbiamo festeggiato il 35esimo anniversario di D'Araprì.

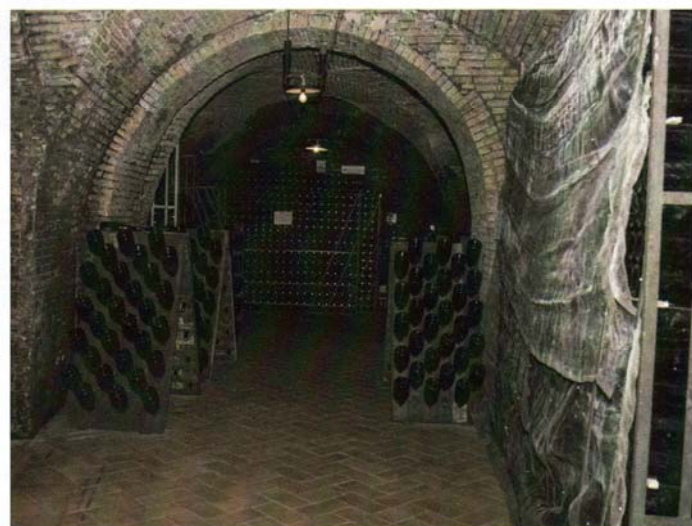
### Quali sono le sue caratteristiche?

Deriva da un assemblaggio mai fatto prima, Bombino e Montepulciano, i due vitigni autoctoni ed è contenuto in una bottiglia trasparente. E' una creatura preziosa e delicata, custodita in un cofanetto che la pone al riparo dalla luce. E' risaputo che la luce fa male al vino. Se esposto si ossida e ciò crea un difetto di gusto. Per questo spesso si usa il verde, perchè assorbe le lunghezze d'onda che fanno male al vino.



### Quando vi siete trasferiti in questo antico palazzo con la sua cantina in via Zannotti?

Nel 1993, eravamo a 20.000 bottiglie e nella cantina di partenza di mia madre non ci si stava più. Il nostro reddito primario non derivava da questa azienda. Io e Luigi insegnavamo già allora e Ulrico faceva il cantiniere presso altra cantina. Questo ci ha reso liberi di investire e di non cedere a compromessi, liberi da molte ansie. Giravamo parecchio e nei nostri viaggi ci rendevamo conto dell'esistenza, altrove, di una filosofia che qui si stava perdendo: quella del legame fra il territorio e i suoi vini, il significato dei vini, il loro legame con la storia di un luogo. Al contrario, dalle nostre parti, modernità e rinnovamento voleva dire cancellare quel legame. Questo ci portò ad acquistare la cantina nel centro di San Severo, in un edificio antico, del XVIII secolo, e di spostare la produzione e la vinificazione, la vendangerie, alla periferia di San Severo. Come facevano i francesi per lo champagne.



*Le bottiglie alla parete sono coperte da teli perché la luce non danneggi il vino. Le altre sono riposte sui Pupitres in legno, antichi strumenti utili per la maturazione del vino in spumante, secondo il metodo classico*

### Quanto tempo serve per fare lo spumante?

Il ciclo di produzione dura minimo tre anni, la maggior parte dei quali servono per l'affinamento in bottiglia. E' il metodo classico dello champagne, il metodo Champenoise. Il vino, cioè, viene fatto maturare ancora dopo la fermentazione. Una volta imbottigliato il vino rifermenta per alcuni mesi. Si produce anidride carbonica che restando nella bottiglia fa diventare il vino spumante. Questa è la fase di "presa di spuma". E' già spumante ma non è maturo abbastanza. Resta altri 16 mesi a maturare. È la fase più importante che differenzia lo spumante classico dallo champagne. Il prosecco, per esempio, finita la fermentazione è commercializzato, non è strutturato per metodo.



### Dove avete appreso la vostra arte?

Siamo andati a studiare dove lo fanno. Luigi è nato in Francia, parla francese e suo padre, che faceva il meccanico ha lavorato nel territorio dello Champagne. Aveva i contatti per visitare i produttori di champagne. Da loro abbiamo appreso il ciclo produttivo.

## Qual è la differenza fra il vostro spumante e lo champagne?

Per fare un vino servono tre fattori: il vitigno, il terroir (contesto ambientale e climatico) e l'uomo. Ecco perché abbiamo migliaia di vini differenti. Solo il metodo è uguale, per tutto il resto sono differenti.

## I vini di questa terra come sono?

Sono solari, c'è una illuminazione maggiore rispetto ai vini nordici; i nostri vini sono per esempio meno ricchi di profumi rispetto a quelli trentini, ma hanno un corpo e una sapidità maggiori. Quello che ci fa molto piacere e che con il tempo abbiamo sfatato il luogo comune che spumanti buoni al sud non se ne possono fare. Noi abbiamo dimostrato che è possibile farlo e di gran qualità.

## In Francia il vostro spumante si vende?

Nella zona di Lille, lo richiedono molti ristoratori italiani. Ma ai produttori di champagne ci lega una forte amicizia.

## Come loro avete conservato storia e tradizioni?

Sì, perché il vino, lo spumante, questo sono, l'insieme di cultura e culture, storia, territorio e persone.



## Qual è il mercato di riferimento degli spumanti D'Arapi?

Tutta l'Italia, mentre il 20% della nostra produzione va all'estero, distribuita fra America, Germania, Giappone e Australia.

## Come vi siete fatti conoscere?

Al principio abbiamo avuto grosse, perché, appunto, bisognava sfatare quell'antipatico luogo comune per cui al sud lo spumante non si sa fare. Molti dicevano è buono ma non è Ferrari. In questo giudizio, però, si celava un'altra componente. Fino agli anni Novanta certi vini si bevevano senza che se ne avesse coscienza. Più per status simbol che per apprezzarli realmente. Negli anni Novanta, però, si sono verificati dei fenomeni che in qualche modo ci hanno favorito. I giornalisti enologici hanno capito che i vitigni autoctoni avrebbero salvato l'economia del vino italiano. Se avessimo continuato, in Italia, a lavorare altri vitigni avrem-

mo subito una concorrenza sleale. Merlot e Chardonnay all'estero si producono a prezzi molto più bassi che da noi. L'Italia è ricca di vitigni autoctoni, dunque ci hanno dato credito e poi il consumatore è diventato più consapevole e ha cominciato a bere in maniera differente, per apprezzare e non più per apparire. Contestualmente la Puglia ha cominciato a non essere più vista soltanto come bacino per uva da taglio, si è cominciato a imbotigliare con un ottimo rapporto qualità - prezzo.

## Dove vi ha portato questo lungo percorso?

Beh l'anno scorso abbiamo ottenuto l'Oscar per il migliore spumante d'Italia, che per uno spumante del sud è una vera e propria rivoluzione. Il Premio si svolge a Roma e con esso ci è stato riconosciuto il lavoro fatto in tanti anni ed è stato sdoganato un territorio. E' la prima volta che questo premio viene assegnato a produttori meridionali in quindici edizioni, cioè da quando esiste. Erano cinque - sei anni che ci eravamo assestati su livelli alti. E' stato come se avessimo fatto scoppiare una bomba. Ora al sud molti stanno cominciando a fare spumante. Si è infranto un tabù. Due mesi fa la regione Puglia ha emanato dei progetti per finanziare proprio le cantine produttrici di spumante.



## Voi siete stati sostenuti?

No, noi no, ma questo non è importante, siamo contenti così, i tempi non erano maturi, non avevano il coraggio di farci vincere, ma finalmente abbiamo rotto gli indugi e innescato la scintilla.

## Cosa è per voi il vino?

È un modo di stare insieme e vivere bene con gli altri e con se stessi e, soprattutto, in armonia con la propria terra.

## Torniamo alla musica?

Di noi tre chi continua a suonare in un gruppo è Ulrico che suona il contrabbasso. Io ho appeso la



*Area dell'antico granaio ipogeo oggi utilizzata per eventi culturali e concerti jazz*

tromba al chiodo e Ulrico insegna pianoforte a scuola, ora siamo per lo più catalizzatori e organizzatori di eventi musicali. Qui in cantina organizziamo rassegne artistiche e musicali, come per esempio Bulles note, che comincia a novembre e finisce sotto Natale. Sono eventi organizzati per sostenere iniziative benefiche. Abbiamo cominciato nel 2004 per inviare denaro alle popolazioni colpite dallo Tsunami poi da allora abbiamo continuato con Emergency e da tre anni sosteniamo l'Opera Padre Pio che si occupa della ricerca nel campo delle cellule staminali. Oltre a questa rassegna nell'arco dell'anno, fra aprile e fine maggio organizziamo altri tre - quattro eventi. Siamo,

inoltre, stati fra i primi ad aderire al Movimento Turismo del vino e alle sue iniziative, come Cantine aperte.

#### **Cosa vede Oltre?**

Il consolidamento di quanto fatto, soprattutto fare qualche altro investimento sui vigneti, noi possediamo solo tre ettari di vigneti ma vorremmo chiudere il ciclo produttivo arrivando a dieci ettari in massimo cinque anni sperando che i nostri figli continuino quello che abbiamo cominciato. Ora ci aiutano, ma studiano e alcuni sono fuori, ma quando tornano si occupano, ciascuno per quello che sa fare, dell'azienda.

