



Il vino

# Arriva la dama Forestiera 2010 Montepulciano e pinot nero in bianco

**DAMA FORESTIERA 2010**  
**D'ARAPRI**  
**SAN SEVERO**  
**WWW.DARAPRI.IT**

Uva: pinot noir e montepulciano  
Prezzo: sui 55 euro

## Luciano Pignataro

Sotto il Po c'è una sola azienda impegnata esclusivamente nella produzione di bottiglie con metodo classico, ed è a San Severo. Si chiama D'Arapri ed è un'acronimo dei tre fondatori Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore. Dal 1979 questi tre amici, appassionati di Champagne, deciso di iniziare a produrre bollicine abbinando i vitigni internazionali a quelle autoctone pugliesi, in particolare il bombino. Anno dopo anno i risultati sono stati sempre più sorprendenti ed eccezionali.

La Dama Forestiera 2010 è l'ultimo nato, provato durante una spettacolare verticale che ci ha portato indietro di circa vent'anni. Viene ottenuto da uve montepulciano e pinot nero vinificate in bianco dal 2001 ed è podotto esclusivamente in magnum.

Ecco un esempio di specializzazione di alta sartoria vitivinicola, che Slow Wine ha sottolineato con l'importante

riconoscimento della chiocciola. La cantina di San Severo ha lunghi camminamenti sotterranei sin sotto la piazza del paese ed è bella anche da vedere. Il millesimo 2010, sboccato lo scorso maggio, è in fase di assestamento ma ha già ben delineate le sue caratteristiche: la vendemmia del pinot è stata fatta il 2 settembre, il 25 quella del montepulciano. La lavorazione avviene solo ed esclusivamente in acciaio. La vinificazione è separata, poi si fa il blend. Il tirage è del 12 marzo 2011. Il naso è agrumato, fresco, un po' iodato, lungo. Il perlage è fine, delicato. In bocca ritorna l'agrumato maturo, quasi dolce, che viene superato da sentori di pasticceria. Colpiscono in particolare la sapidità, il tono quasi amaro e la freschezza in ottimo equilibrio. Una gran bella bottiglia, insomma, che conferma l'importanza storica di questa cantina che ha smentito un luogo comune in cui anche veronelli mostrava di credere, e che cioè al Sud non fosse possibile avere spumanti di qualità. Ma la tecnica, e soprattutto la determinazione, di questi tre amici ha reso possibile il miracolo e adesso D'Arapri è un vanto non solo pugliese, ma italiano.



- NASO ★★★★★★☆☆
- PALATO ★★★★★★☆☆
- PREZZO ★★★★★★☆☆
- AZIENDA ★★★★★★☆☆