

Bell'Italia

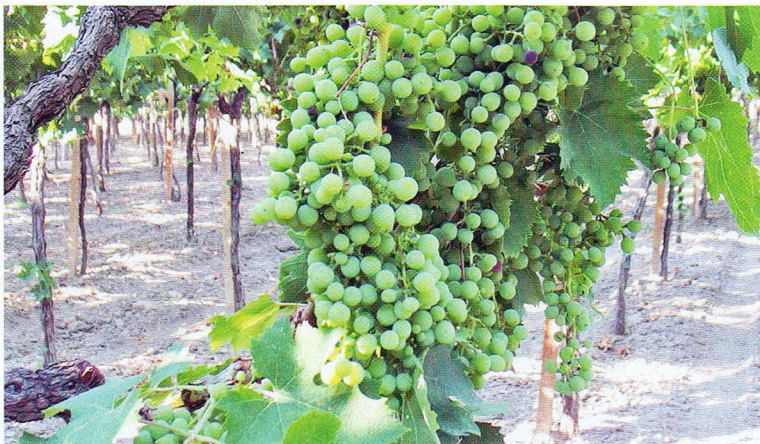


CANTINE D'ITALIA

Testi di **Giuseppe De Biasi**

SAN SEVERO (Foggia) **CANTINA D'ARAPRÌ**

La frizzante scommessa di tre amici

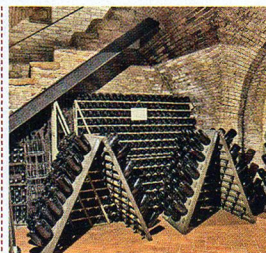


Nel cuore della Daunia, da un grande vitigno autoctono nascono rare e preziose "bollicine" pugliesi

Tre amici che hanno in comune la passione per il jazz, per il Bombino Bianco, vitigno tipico della Capitanata, e per le nobili bollicine. Ecco riassunta in una frase la genesi della Cantina d'Araprì, nata nel 1979 nella San Severo di Federico II e del principe alchimista Raimondo di Sangro (1710-1771) con l'idea che **anche nell'assolato Tavoliere delle Puglie si potessero produrre spumanti di pregio** puntando sui vitigni autoctoni. Tra questi, il Bombino Bianco, che si esprime in scioltezza nella rifermentazione in bottiglia. Girolamo D'Amico, Louis

Rapini e Ulrico Priore anche nella scelta del nome aziendale hanno voluto dare un segno di condivisione, formandolo con la fusione delle prime lettere dei loro cognomi ("d'A-ra-pri") e dando il via all'unica realtà della regione che produce esclusivamente spumanti metodo classico. Sei referenze con il Bombino Bianco a far da padrone, variamente combinato in cuvée col Pinot Nero e il Montepulciano, per bollicine sempre originali. Anche la sede va nella direzione della valorizzazione del territorio – in questo caso del suggestivo centro storico del capoluogo della Daunia – **con la ristrutturazione di un palazzo ottocentesco nei cui sotterranei si celano le antiche cantine** dove affinano, al silenzio e al

buio per almeno 36 mesi, le bollicine d'Araprì. **Sono quasi mille metri quadri, a ridosso della chiesa di San Nicola**, risalenti al XVII secolo e in cui si scorgono altri frammenti della storia cittadina. Fra questi, pezzi delle mura di epoca federiciana, una pressa del 1836 e la prigione dei patrioti risorgimentali Michele Morelli e Giuseppe Silvati. Dal 2002 con un attento restauro è stato reso fruibile l'antico frantoio, ambiente ipogeo inserito nella lista del patrimonio FAI-Fondo Ambiente Italiano. Attualmente è utilizzato per mostre, eventi e degustazioni, come recita l'acronimo Arca ("Arte in Cantina") e ospita, tanto per tornare dove tutto ebbe inizio, rassegne musicali a base di jazz e fine perlage.



IL VINO **D'ARAPRÌ RISERVA NOBILE 2013 METODO CLASSICO**

L'alfiere del Bombino Bianco in purezza, con le uve provenienti dai tre ettari di contrada Monsignore, si presenta al calice con un colore paglierino lucente e un esuberante perlage. Al naso aromi di pasticceria si alternano a frutta bianca e glicine. Il sorso è appagante e chiude con netta mineralità, accenni di erbe aromatiche e la caratteristica nota sapida del vitigno. Il Riserva Nobile affina 36 mesi sui lieviti prima di girare il mondo in meno di 10.000 esemplari all'onestissimo prezzo di 25 €. Fra gli abbinamenti ideali ci sono il risotto agli scampi o all'astice oppure i frutti di mare crudi.



info

Cantina d'Araprì
San Severo (Foggia),
via Michele Zannotti 30,
0882/22.76.43;
www.darapri.it

Come arrivare: autostrada A14, uscita San Severo.

Visite e degustazioni: solo su prenotazione, dal lunedì al venerdì (8-13 e 15,30-19) e sabato (8-13). La versione base, con visita guidata alle cantine e degustazione di un calice, è gratuita. L'opzione con buffet salato e tre spumanti costa 20 €; quella con pranzo a palazzo d'Araprì (menu Terra Nostra) e 4 calici, 38 €.

Ai lettori di Bell'Italia sconto del 10% sui prodotti acquistati.



In alto: vigneto d'Araprì, grappolo di uva Montepulciano. Nella foto piccola: cantina settecentesca d'affinamento. Sopra: Ulrico Priore, Louis Rapini e Girolamo D'Amico, fondatori nel 1979 della cantina.