



DIVINO

di Laura Di Cosimo

Il sud sound dello spumante

Le raffinate note del jazz ben si addicono alle "effervescenze musicali" di un calice di spumante. È l'incipit per l'originale storia della cantina pugliese d'Araprì. Già il nome, acronimo delle prime lettere dei cognomi di Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, lega tre amici d'infanzia, amanti del jazz e tutti musicisti, che fondano insieme un'azienda spumantistica nel comune di San Severo, distretto storico della Daunia in provincia di Foggia. Gli esperimenti giovanili risalgono al 1979, studiano e viaggiano anche in Francia per approfondire l'arte di produrre Metodo Classico, cioè con la seconda rifermentazione in bottiglia; prima d'allora nessuna cantina pugliese si era specializzata solo come produttrice di questa tipologia. Decidono di spumantizzare il Bombino Bianco, antica varietà locale a bacca bianca che si rivela molto adatta. Dagli anni Novanta in poi completano la gamma produttiva introducendo i vitigni a bacca nera Montepulciano e Pinot Nero. La crescita qualitativa

Metodo Classico
Riserva Nobile Brut 2014



Azienda: d'Araprì

Prima annata: 1987

Uve: Bombino Bianco
100%

Suolo:
argilloso-calcareo

Metodo di produzione:
Metodo Classico.
Il riposo sui lieviti della seconda rifermentazione in bottiglia è di almeno 36 mesi

Prezzo:
circa 24 euro

è costante, consolidata e rafforzata dal forte legame amicale che li ha sempre resi compartecipi nel lavoro e nella vita. Oggi Ulrico si occupa della produzione e suona ancora il contrabbasso in un gruppo, Louis cura la commercializzazione e continua con il pianoforte, e Girolamo, che suonava la tromba ma ora ha smesso, è l'enologo aziendale. Anche tra le pareti di "Casa d'Araprì" risuona spesso la musica, quando nei locali della cantina si organizzano rassegne che uniscono il piacere dell'ascolto alla stappatura (non rumorosa come consiglia il sommelier) delle loro ottime cuvée. Tra queste, la Riserva Nobile da uve Bombino in purezza, una sinfonia di profumi e un assaggio brioso che richiama la luce e il calore di questi luoghi. Iniziato come un gioco, tre amici fidati sono riusciti a sfatare il luogo comune dell'impossibilità di realizzare spumanti Metodo Classico di qualità in Puglia. Sono stati i primi, e il loro è diventato un altro orgoglio enoico del Sud.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

4

la Repubblica

Giovedì
5 aprile
2018

R

P
E
R
C
O
R
S
I

4

la Repubblica

Giovedì
5 aprile
2018

R