

Dalla musica jazz alla produzione di spumanti



Sono stati i precursori del Metodo classico in Puglia. E nei giorni scorsi, presso il Grand hotel Tiziano di Lecce, protagonisti di una serata a dir poco d'eccezione: "D'Araprì, l'arte e la passione - 40 anni di Metodo classico in Puglia", ennesimo appuntamento con l'enologia di qualità a cura dell' Associa-

zione Italiana Sommelier di Lecce, guidata da Amedeo Pasquino. Cantine D'Araprì di San Severo, Foggia, frutto di un'amicizia che affonda le radici nella musica jazz, poi maturata e rafforzata negli anni attraverso la passione comune per il vino e i vitigni autoctoni del Tavolier. Alla base dell'impresa,

partita nel 1979, la convinzione infatti di poter produrre anche al Sud spumanti di pregio, e l'intuizione - poi rivelatasi vincente - di poter tradurre in bollicine di qualità un vitigno autoctono della Capitanata, il Bombino Bianco, che con la spumantizzazione riesce davvero ad esprimersi nella sua pienezza. Il resto l'hanno fatto una capacità imprenditoriale non comune e uno straordinario attaccamento ai valori d'origine del territorio. E' stato così che tre amici, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (tutti e tre presenti alla serata Ais) hanno creato quarant'anni fa l'apprezzata e rinomata azienda di spumanti D'Araprì



d'eccezione: D'Araprì 40 anni d'arte e passione



-il marchio è dato dalle prime lettere dei tre cognomi letti in successione- unica realtà pugliese che produce esclusivamente spumanti con il Metodo Classico. Nel corso della serata, condotta da Giuseppe Baldassarre, consigliere nazionale Ais, e dai relatori Aldo Specchia, Nico Favale e Marco Albanese, sono stati

degustati D'Araprì Brut, D'Araprì Pas Dosè, D'Araprì Rosé, D'Araprì Gran Cuvèe XXI secolo 2012, D'Araprì Riserva Nobile 2014, D'Araprì Sanseveria Brut Rosé 2015 Magnum, D'Araprì Dama Forestiera 2013 Magnum, più, a sorpresa e per ringraziare dell'ospitalità la delegazione Ais di Lecce, D'Araprì Dama

Forestiera 2010, direttamente dalla riserva di famiglia e quindi non in commercio. Il wine-tasting si è concluso con l'abbinamento degli spumanti a un piatto appositamente studiato e realizzato per l'occasione dallo chef Emanuele Frisenda del ristorante Aqua-Le Dune di Porto Cesareo.

