



## Spiriti divini

### Nel cuore della Daunia gli spumanti di classe della cantina D'Araprì

**PIERANGELO BOATTI**

■ Il Metodo Classico italiano non è solo un trend in crescita e un punto d'onore per chi lavora a valore. È un'identità che può esprimersi non solo nelle tradizionali zone italiane delle bollicine (Oltrepò Pavese, Franciacorta, Alta Langa e Trentodoc) ma anche al Sud. Oggi vi porto in Puglia, a San Severo, in provincia di Foggia per raccontarvi la storia di successo della cantina D'Araprì, che produce solo Metodo Classico nel cuore della Daunia. Un'avventura, tra cultura e impresa, che nasce nel 1979 quando tre entusiasti amici innamorati del jazz e dello Champagne decidono di trasformare un sogno in realtà. Loro sono Girolamo D'Amico, trombettista, oggi responsabile tecnico, Louis Rapini, pianista, oggi responsabile vendite e marketing, Ulrico Priore, contrabbassista, oggi *chef de cave*. Dal mix delle prime lettere dei loro cognomi nasce il nome dell'azienda che da ormai quarant'anni si dedica alla spumantistica di più alto livello. Sono 7, attualmente, le loro referenze in commercio, per una produzione annua di 100mila bottiglie: Brut, Pas Dosé, Brut Rosé, Riserva Nobile, Gran Cuvée XXI Secolo, Dama Forestiera e Sanseveria Brut Rosé.

Le uve da cui parte la cantina sono soprattutto quelle autoctone, di Bombino Bianco e Montepulciano, uniti per conferire ai vini una grande personalità e unicità. I vigneti, in agro San Severo, sono coltivati a spalliera e godono di un'ottima ventilazione che aiuta a preservare la sanità delle uve. La natura argilloso-calcareo dei suoli dona ai terreni in lieve pendenza un tipico colore giallo-grigio. Da questi vigneti nascono spumanti che uniscono cura artigianale e attenzione sul lato tecnico; il perlage è sempre fine e persistente, e la coerenza gusto-olfattiva si fa notare. L'affinamento avviene nei sotterranei del diciassettesimo secolo del centro storico di San Severo, su un'estensione di oltre 1.000 metri quadrati; vi si accede da uno storico palazzo del 1800, ben ristrutturato nel 2007 e portato agli antichi fasti, oggi sede e anima dell'azienda.

A garanzia dell'eccellenza e personalità dei propri spumanti, D'Araprì ha adottato una "Carta etica e di qualità" che fissa i punti cardine di un percorso produttivo da rispettare, come l'elaborazione in proprio di tutti i vini, proprietà della maggior parte dei vigneti al fine di garantire costanza nello stile, l'utilizzo dei vitigni autoctoni per almeno il 60%, impiego del solo mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata, il tirage entro il mese di marzo successivo alla vendemmia, la prolungata permanenza sui lieviti, i *dosage* minimali e l'uso esclusivo di tappi in sughero biondellati di qualità extra. Progetti futuri? Spiega Girolamo D'Amico: «Non esiste Metodo Classico senza cultura. Stiamo lavorando per valorizzare San Severo, ora solo *online*, ma torneremo a farlo, tra presentazioni, musica ed eventi non appena si potrà tornare a vivere in presenza tutta la grande bellezza italiana. Intanto stiamo lavorando a un nuovo centro di prima vinificazione, in funzione dal settembre prossimo». D'Araprì ha scelto la strada più difficile: «A San Severo - racconta D'Amico - negli anni d'oro si produceva un milione di ettolitri di vino l'anno, oggi siamo intorno ai 700mila ettolitri venduti in gran parte in cisterna. Nessuno faceva spumante. Nel '79 siamo partiti noi ispirandoci alla Champagne. Negli anni '90 abbiamo compreso che era la territorialità a poter salvare il piccolo produttore vitivinicolo. Autoctoni e irripetibilità del territorio sono le vie maestre. Se lavori bene non è sul "tanto" ma è sul "come" che devi basarti per far comprendere il tuo valore».