bubble's



Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv.in L 27/02/2004 n°46) art.1 comma C1/GR/2510

BUBBLE'S srl



d'Araprì

METODO CLASSICO

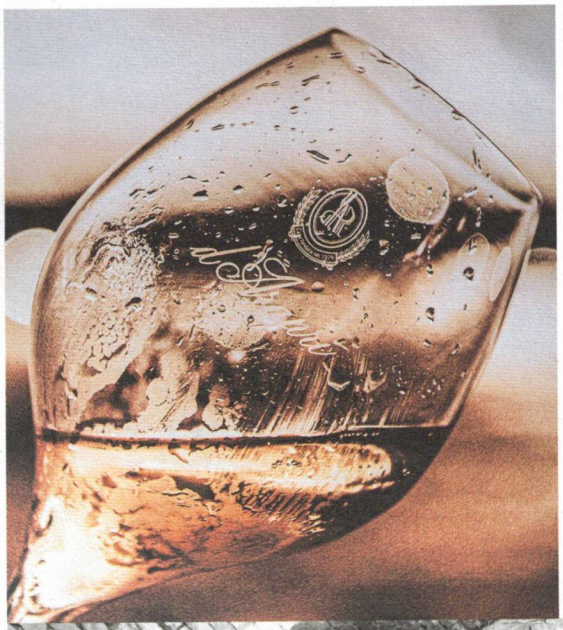


D'ARAPRÌ E IL BOMBINO BIANCO

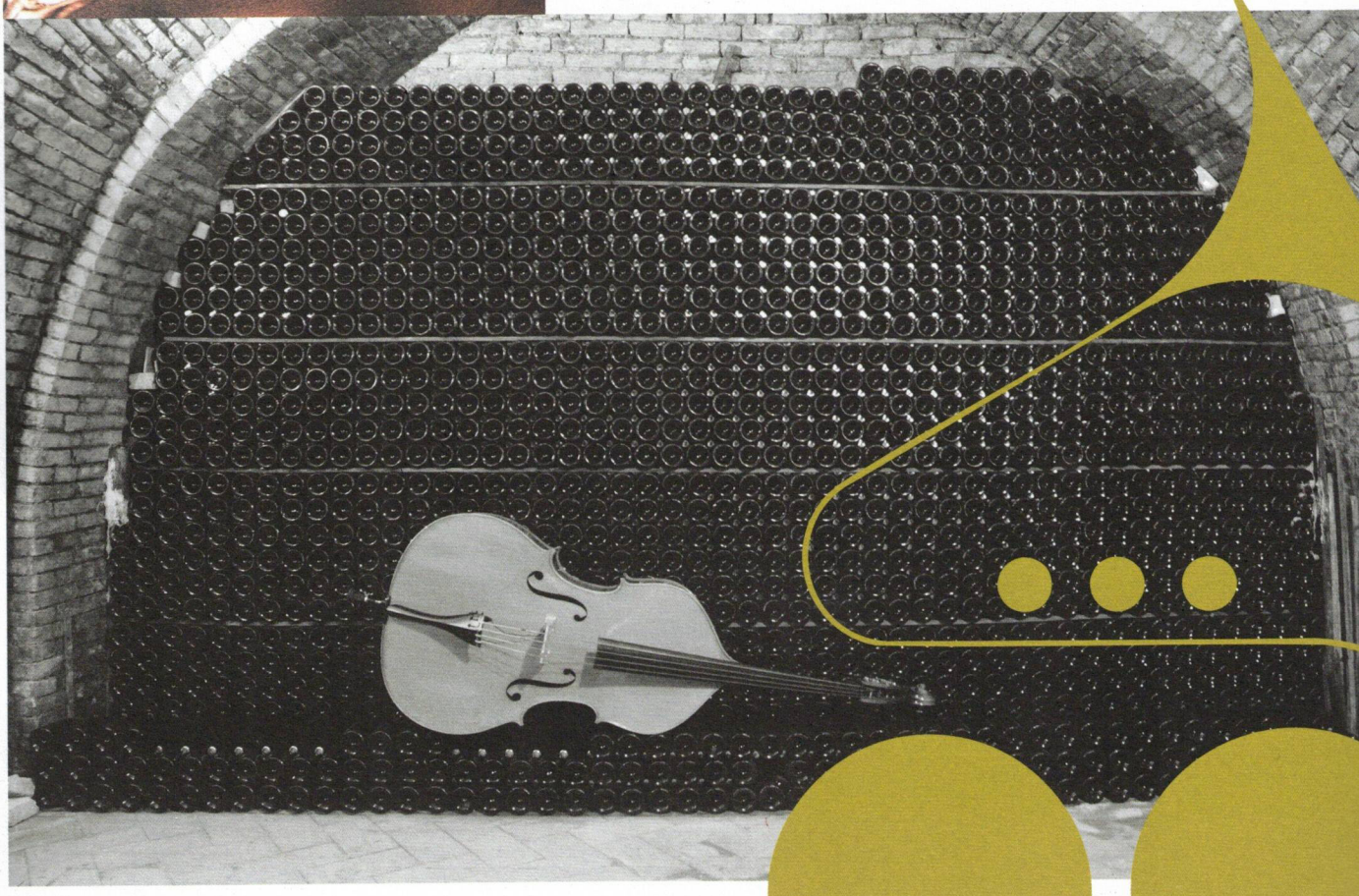
IL METODO CLASSICO CHE SUONA IL JAZZ

DI SERENA LEO

THIS IS THE STORY OF THREE FRIENDS WITH THE COMMON PASSION FOR JAZZ AND CHAMPAGNE. THEIR DREAM WAS TO PURSUE A "HOME" CLASSICAL METHOD THROUGH WHITE BOMBINO, A LOCAL VARIETY FROM THE GARGANO'S FEET. THIS IS HOW THE FIRST MAISON IN PUGLIA IS BORN – CALLED D'ARAPRÌ, A FORTUNATE ACRONYM WHICH HAS BEEN REWRITING THE CLASSICAL METHOD'S RULES SINCE 1979. SAN SEVERO'S HISTORICAL CENTRE AND THE UNDERGROUND BOTTLE-RESTING CELLAR ARE NOW A SORT OF PILGRIMAGE DESTINATION FOR CHAMPAGNE LOVERS. TO WELCOME THEM, THERE IS THE FOUNDERS' SECOND GENERATION, NOW LOOKING TO THE FUTURE.

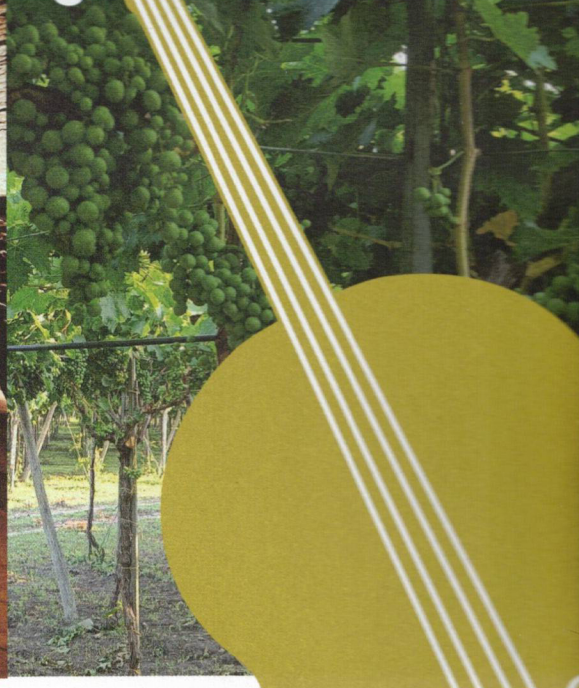


Fraseggio sincopato dalla poliritmia strumentale, improvvisazione dall'impulso ritmico per nulla casuale. Così si definisce il jazz e allo stesso modo un incontro appassionato di tre amici che hanno creato qualcosa di davvero "spumeggiante". Per scrivere della Maison d'Araprì non ci sono altre definizioni più appropriate se non quella che unisce la passione di Girolamo D'amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, la musica e lo spumante appunto. Un sogno che prende vita in Puglia.
Siamo a San Severo (provincia di Foggia), in una delle terre difficili da raccontare e, allo stesso tempo, più suggestive per scenari irripetibili tutto l'anno. Qui, dove gli occhi si perdono tra i campi di grano che vanno a finire ai piedi del Gargano, è terra di Bombino Bianco, varietà autoctona che trova nel Tavoliere il suolo di elezione.



Una di quelle varietà definita *underdog* dagli addetti ai lavori, però in grado di riscattarsi al calice, soprattutto se spumantizzato. Era il 1979 quando i tre amici, un po' per gioco e un po' credendoci, hanno scelto di creare una bollicina anticonvenzionale iniziando da questa varietà e donando qualcosa di differente rispetto a ciò che ci si aspettava dalla spumantistica italiana.
Il tutto è nato davvero dalla musica perché i tre suonavano insieme per passione proprio il jazz, e lo fanno tuttora, anche all'interno di quelle cantine ipogee dove tutto è iniziato. "Nei sotterranei di San Severo tradizionalmente si produceva vino e si componevano basi spumante da mandare altrove, anche all'estero nei secoli scorsi (1700, *N.d.R.*). I tre non hanno fatto altro che provarci con varietà insolite come il Bombino Bianco prima e il Nero di Troia poi". A dirlo è Daniele Rapini, figlio di Louis, oggi parte attiva dell'azienda. "A loro disposizione avevano solo del mosto da lavorare e la passione per lo Champagne ha fatto il resto.





Durante le prime sperimentazioni le bottiglie esplodevano e nulla lasciava pensare a un secondo esperimento, invece la determinazione ha fatto il resto. Grazie allo studio delle corrette tecniche di produzione e la perseveranza, nel 1985 d'Araprì ha fatto il suo ingresso sul mercato con le prime 3.000 bottiglie di Metodo Classico da Bombino Bianco".
"Volevano creare lo champagne pugliese e ci sono riusciti", afferma Daniele. Uno spumante, questo, che parlava e parla tuttora di una Puglia diversa, quella in coda alle altre zone, impenetrabile ma affascinante. Una Puglia che, se conosciuta meglio, ti conquista perché la gente può darti davvero il suo cuore in cambio di nulla.
Dalla prima annata di strada ne hanno fatta, arrivando oggi a produrre più di 130.000 bottiglie in cui si avvicendano, in purezza o in *blend*, Bombino Bianco, Montepulciano, Nero di Troia e Pinot Nero. Le bottiglie di punta, quelle che vale la pena assaggiare almeno una volta nella vita sono di R.N., ottenuto esclusivamente da uve Bombino Bianco, prodotto con prima fermentazione in legno in cui si mostra l'altra faccia della varietà di casa. Non manca poi uno spumante evocativo, il Nature Dama Forestiera.

IL METODO CLASSICO CHE SUONA IL JAZZ

Il *blend* di Montepulciano e Pinot Nero Blanc de Noir ha eleganza da vendere e nulla da invidiare alle blasonate bolle dei cugini francesi.
Un modo per affermare su piazza un'alternativa tutta italiana di alta qualità. Su questa scia la seconda generazione – i figli degli amici – portano avanti la produzione tenendo alta l'etica dei tre che, tra un po' di musica ben suonata e un comune intento, hanno messo in piedi una solida realtà imprenditoriale. Anna D'Amico, Daniele Rapini e Antonio Priore hanno ereditato la voglia di sfidare chi non crede allo "spumante di Puglia".
"Abbiamo sempre legato la storia di D'Araprì a quella del territorio – chiosa Daniele –; non vogliamo fermarci, anzi, siamo proiettati verso il futuro non solo per celebrarlo, ma anche per proporre qualcosa di innovativo da bere. Non mancherà una nuova proposta per la fine del 2024, perfetta per stupire i nostri sostenitori".

