DEGUSTARE

DI **ROBERTO INFANTE**

Verticale della Gran Cuvée d'Araprì Il vino si racconta

Nel 1979 ne furono prodotte 100, oggi la produzione si aggira intorno alle ottantamila bottiglie. A quasi 30 danni dalla fondazione, eccoci a vivere l'emozione di una verticale, e cioè aprire i cassetti della memoria, scavare in una storia produttiva alla ricerca di un filo conduttore, di una suggestione, di una traccia distintiva, che rappresenti il carattere e la qualità in una coerenza del fare.

L'emozione di una verticale è sempre forte, quando poi la verticale riguarda le bollicine la cosa si fa ancora più speciale, se poi le bollicine sono quelle di una cantina "autoctona", a tratti autarchica, che rappresenta *un unicum* non solo nel suo territorio, ma anche nel Centro Sud Italia, allora ecco che le cose si vanno a fare ancora più attraenti.

Questo è il racconto di un evento chiamato verticale, ma anche e soprattutto di un'emozione che si nutre di ricordi e di visioni per il futuro.

È un racconto dedicato a chi non si accontenta dei "soliti noti", ma a chi cerca una qualità che non può essere per tutti, vista anche la sua produzione limitata; dedicato a chi, libero dai preconcetti dell'ignoranza, è pronto a superare quelle barriere ideologiche che ancora esi-



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI D'AMORE

stono nei confronti di quelle rare, ma comunque esistenti e vere bollicine di qualità prodotte al disotto di un confine immaginario tracciato dall'autostrada Torino, Milano, Venezia. Dedicato infine a chi al conformismo, preferisce la particolarità, il carattere e una tipicità non confrontabile con prodotti, anche di classe, ma frutto di uve che non fanno oramai distinzione di territori e latitudini.

Il racconto

Ricordiamo, quando più di 5 anni fa, degustammo per la guida **Bere spumante** la produzione di questa cantina pugliese che proponeva spumante metodo classico. Ricordiamo ancora bene la sorpresa e, se vogliamo, una scettica meraviglia per quelle bottiglie che esulavano completamente da uno stereotipo allora ancora consolidato rispetto al vino pugliese.
La zona era quella di San Severo, al nord della regione, un territorio ancora non attraversato dai fremiti di un risveglio produttivo all'insegna della qualità, a scapito di una quantità che mai aveva fatto difetto in questa terra, così affascinante e ricca di storia e cultura.
Forse è giunto il momento di confessare che subito dopo quella degustazione il desiderio insieme a una prepotente curiosità ci portò a organizzare una visita in azienda a incontrare i titolari che poi sarebbero, con il passare del tempo, diventati amici.
Traccia di quella visita si trova nel numero 50 di "Cucina & Vini", pubblicato a novembre del 2003; non nascondiamo che nel tempo, insieme alla conoscenza si è unita un'ammirazione per d'Araprì o se si preferisce per i d'Araprì, visto che il nome dell'azienda è l'unione delle iniziali dei **3 amici** e **soci** che hanno dato vita a questa cantina: Girolamo **D'A**mico, Louis **Ra**pini, Ulrico **Pri**ore.
Forse un giorno un intelligente e sensibile sceneggiatore si cimenterà nel racconto di questa avventura, narrando cosa può creare la forza dell'amicizia, l'amore per una terra, la passione per le bollicine e la convinzione nei propri talenti.
In effetti è una storia con pochi eguali, ma in questa occasione non vogliamo ripercorrerla, se non in pochi passaggi, anche perché ci siamo già cimentati, oltretutto siamo convinti che sono ancora tante le sorprese che i d'Araprì hanno in serbo e che potranno regalare.
San Severo è una cittadina in cui fino a qualche decennio fa, quasi in ogni famiglia c'era chi produceva vino. Tre ragazzi vivevano la loro amicizia suonando insieme, facendo jazz nella cantina della mamma di uno di loro, la signora Anna, la mamma di Girolamo D'Amico. Nel 25° della fondazione, a lei fu dedicata una bottiglia speciale, la *Cuvée Annette*, in memoria, non solo della sua pazienza e della sua lungimiranza, avendo per prima creduto nelle loro capacità "enologiche", ma anche per i primi consigli produttivi.
Con la musica nel sangue e le bollicine nell'anima, i tre amici iniziarono a cimentarsi nella produzione di vino destinato alla doppia fermentazione in bottiglia.
Era la fine degli anni Settanta, lo scandalo del metanolo e con esso gli strascichi tragici di quella parentesi per il vino

In apertura, il Gargano fa da sfondo alle vigne dell'azienda; sotto, Girolamo D'Amico, Ulrico Priore e Louis Rapini, i tre soci; in basso, uno scorcio delle cantine





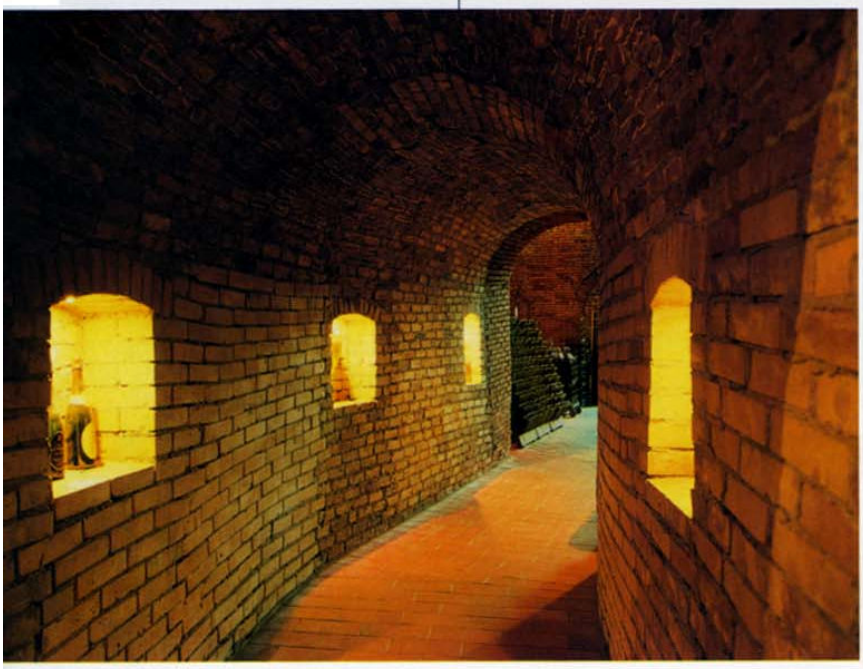
italiano, che di fatto determinò un risveglio delle coscienze e di conseguenza il nuovo **rinascimento** del vino italiano, erano ancora lontani da venire. Immaginiamo ancora questa cittadina pugliese tutta arroccata in una produzione di vino non famoso per una qualità particolare, ma piuttosto per una quantità attraverso la quale si raggiungevano paesi e nazioni, e conseguentemente un certo benessere economico. Immaginiamo ancora questa regione, ancora pervicacemente attaccata alla sua tradizione, fatta salva qualche sparuta eccezione, di serbatoio di vino di nerbo, destinato ad aiutare quei "consanguinei" un po' anemici, sparsi non solo in Italia. Allora la sorpresa e se vogliamo l'ammirazione per quei giovani ragazzi si consolida, non fosse altro per aver avuto una visione e averla saputa realizzare con le proprie forze, senza aiuti particolari o consigli, se non quelli meritati nel tempo, grazie a un entusiasmo, e a una serietà nel fare le cose, capace di garantire il successo oggi raggiunto.

Ricordiamo Enrico Priore quando diceva che "lo spumante è l'unico vino che parla, basta stappare la bottiglia e ascoltare in silenzio il suo mormorio", così come Girolamo D'Amico affascinato dal parallelo tra la complessità di un grande metodo classico e l'architettura apparentemente libera ma imprescindibilmente legata alle regole della conoscenza musicale e dell'armonia. Così come Louis Rapini che paragona il perlage di uno spumante - quel continuo, ritmico e maestoso fluire di piccole bollicine - a quell'insieme di simboli tracciati su uno spartito a segnare le note di una partitura.

Inutile dire che il connubio musica-bollicine in casa d'Araprì è irrinunciabile e ci fornisce lo spunto per qualche considerazione sulla verticale che poi sarà descritta nei suoi particolari.

Un filo conduttore è riconoscibile in tutti i vini degustati, chiamiamolo stile, se si preferisce mano, comunque questi sono vini con un loro carattere definito e mai anonimo. La partitura musicale di questi vini è all'insegna dell'eleganza, della sobrietà, senza perdere in ricchezza e complessità. Può essere proposta sia in versioni orchestrali (certe annate sono "sinfoniche") che in formazioni esecutive ridotte, senza per questo però smarrire le sue capacità espressive. Infine, sono vini che non stancano, che amano piacere e compiacere, ma anche far pensare, se se ne ha voglia.

Pensando ai vini di d'Araprì e in particolare alla Gran Cuvée XXI Secolo, ci viene in mente il pianista jazz Bill Evans, un grande che non cercò la fama, ma che la raggiunse con il rigore dell'applicazione, il genio nell'improvvisazione e una passione mai doma per quello che faceva. Un musicista che non faceva distinzioni se suonava per un pubblico di un piccolo club o per la folla altrettanto entusiasta di un teatro. Ecco, anche i d'Araprì non fanno distinzioni, che siano 100 bottiglie o 80.000, la musica da eseguire è una sola, la più armoniosa e coinvolgente possibile, quella fatta di note disegnate da tante bollicine per raccontare una storia, la storia di chi "sognava di far parlare francese le bollicine pugliesi".



Suggestivo interno delle cantine scavate proprio nel centro di San Severo

La degustazione

A CURA DI **ALESSANDRO BRIZI, FRANCESCO D'AGOSTINO, ROBERTO INFANTE**

Tutte le bottiglie sono state sboccate il 10 gennaio 2008 e assaggiate il 30 maggio.

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 1999

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 70%, PINOT NERO 30%

Giallo dorato carico e intenso, ha un bel perlage e seduce il naso con un'articolata ed esuberante messe di aromi intimamente fusi: fiori gialli secchi, pera, melone, ananas, banana, pesca, mela cotogna e golden, arancia matura, tamarindo, scorze candite, miele, panettone, pan di spezie, mandorla secca e in confetto, glassa, prugna secca, mora, fichi in confettura, mineralità di selce, sandalo, tè, carcadè, essenze lignee. A ogni olfazione si scopre qualcosa di nuovo di un insieme accattivante e molto fine. La bocca è voluminosa, morbida, dinamica, fresca, articolata, di effervescenza sottile e sapidità fine che insieme danno una piacevole tattilità. È più severo nella fresca fruttuosità di agrumi e zenzero, con una mineralità ampia. Delicati i toni di pasticceria, intrigante la balsamicità. Lungo. Importante.

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 1997

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 70%, PINOT NERO 30%

Giallo dorato nel calice, al naso è caratterizzato da intime note minerali e tostature che introducono un quadro di bella forza aromatica anche se un filo più algido rispetto al millesimo 1999. In rapida successione riconosciamo un frutto fresco mediterraneo che richiama sentori di nespola, pesca, melone bianco, lieve albicocca, cedro, limone, lime, pera abate, ribes bianco e un accenno di fiori secchi e fieno. Toni di mandorla, pane all'uva, torrone e balsamicità di abete completano il ventaglio. In bocca il vino è molto fresco, di buona sapidità, morbido all'ingresso e nel centro della fase, dove richiama il frutto e le dolcezze di pane all'uva, mentre nel finale si fa un filo più rigido, proponendo agrumi, nuance di liquirizia e una lunga vena minerale. Ha ancora un bel futuro.

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 1995

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 70%, PINOT NERO 30%

Di colore giallo oro carico con un perlage fine, abbondante e continuo, il 1995 trova subito un'accattivante e golosa combinazione tra note dolci e fresche; marmellata di arancia anche amara, con fieno e camomilla, fiori di limone (altri fiori freschi e appassiti), prugna, mela, mela cotogna, leggere note officinali (tarassaco-verbena), poi tè, melone, banana, cachi, arancia candita, confettura di pomodori, vaniglia, mostarda di Cremona, panettone, mandorla, nocciola, croccante, panforte e uva passa. La bocca è elegante, di spessore, fluente, vellutata, ancora di bella freschezza, perfettamente in equilibrio con gli altri fondamentali. Bella la nota minerale. Troviamo equilibrio e complessità con una vena austera che dona eleganza. Fresco il retrolfatto con la componente agrumata che tira la volata alle altre percezioni, tra cui la mandorla e ancora mineralità nel finale. Pieno e ancora molto da raccontare.

GRAN CUVÉE XXI SECOLO A.D. MM BRUT 1994

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 60%, PINOT NERO 20%, MONTEPULCIANO 20%

Bollicine sottili illuminano un giallo dorato intenso mentre il calice si caratterizza subito per terziari minerali e di idrocarburi con nuance di pomodoro, che via via danno spazio a sentori di mandorla, miele, nettare di mela e pera, banana, marmellata d'arancia e prugna, sciroppo d'acero, fusi con toni boisé e di incenso, tostature di pandolce, uva passa, cannella, tamarindo, torrone bianco e scorze di agrumi candite, e con delicati toni di tabacco. La bocca è giocata su freschezza e sapidità, con una carbonica sottile e una struttura agile, che sollecita ritorni fruttati mediterranei, agrumi inclusi, una mineralità sfaccettata di selce e idrocarburi, con mandorla secca, toni di torrone e finale di radice di liquirizia. Un vino complesso leggermente evoluto al naso ma con una bella vivacità in bocca.

GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 1993

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 80%, PINOT NERO 20%

Alla vista è di colore dorato luminoso, anche per delle bollicine numerose e persistenti. L'olfatto è intenso, dolce, dal corredo tostato di pasticceria che ben si fonde insieme a percezioni fruttate e note di miele e cioccolato bianco. Si avvertono sentori di burro, panettone, poi pesca, albicocca, cedro, banana, ananas, mango, lieve carruba, uva passa, mandorla, noce e nocciola secche e tostate, caffè, legno di sandalo e ancora anice, cannella, cardamomo e mineralità di ardesia. Al gusto propone una trama fresca, morbida ed equilibrata, dalla carbonica fine ottimamente integrata in un quadro davvero di gran volume. In bocca il vino riporta il frutto del naso in bella articolazione, accompagnato dalle tostature e dalla potente mineralità; il tutto capace di regalare un assaggio elegante, fresco e aristocratico. Seduzione, equilibrio, vitalità.



GRAN CUVÉE XXI SECOLO BRUT 1991

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 80%, PINOT NERO 20%

Un perlage sottile e fluente percorre un calice di un bel giallo dorato. Il naso è intenso nei riconoscimenti minerali, di lievito madre e panificazione e poi, dopo note di gianduia, si avvertono toni più dolci di lavanda, tè, eucalipto, marmellata di agrumi, fichi secchi bianchi, nocciola verde, mela cotogna, tamarindo, prugna secca, radice di liquirizia, anice, genziana, torte con glassa alla mandorla e ciliegia sotto spirito. La bocca è viva, di buona freschezza e con una verve alcolica che incanala un po' il vino su un binario e che costringe il proseguo dell'assaggio senza dargli la possibilità di allargarsi. Gli agrumi trovano una ribalta di tutto rispetto al retrolfatto tanto da dominare questa fase, invero un po' meno ampia e leggiadra rispetto all'approccio del naso. Complesso al naso, meno dinamico in bocca.

RISERVA PRIVATA GRAN SPUMANTE VIGNA VECCHIA BRUT 1989

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 100%

Questo vino è il progenitore della Gran Cuvée e l'assaggio va inquadrato, data l'annata, in una dimensione di curiosità e per certi versi didattica. Oro antico con riflessi ambra nel calice, al naso mostra il peso degli anni, ma nonostante tutto è ancora in grado di proporre un quadro netto di frutta candita e infornata, arricchito da tostature e da erbe officinali. La bocca è chiaramente evoluta, morbida, un po' vuota ma ancora viva in effervescenza. La frutta cotta e candita è l'aroma principale al palato, seguito da una chiusura di tostature.

RISERVA PRIVATA GRAN SPUMANTE VIGNA VECCHIA BRUT 1982

12,5% VOL
BOMBINO BIANCO 100%

Uno sguardo al passato, dietro un colore antico, ambrato. Un naso ormai perduto in un viaggio coraggioso verso un futuro fattosi presente. Memoria dei primi passi, inizio di un'avventura, che oggi non ha incertezze.