l'Attacco

direttore responsabile **PIERO PACIELLO**

ANNO 12 - NUMERO 194 - EURO 1,00 — MERCOLEDì 31 OTTOBRE 2018

Imprese

Carriera

Una festa di battesimo ai 40 anni di carriera spumantistica e alla presentazione della "new generation" d'Araprì





Sansevieria, un *fiocco rosa* con bollicine e sapori accattivanti. "In onore di Raimondo di Sangro VII"

BENIAMINO PASCALE

Nella sontuosa struttura di **Peppe Zullo**, *Villa Jamele* ad Orsara, si è tenuto il battesimo della settima etichetta nata in casa d'Araprì: *Sansevieria*. Un rosé millesimato ottenuto dalla particolare vinificazione di uno dei vitigni che caratterizzano, come il Bombino bianco, il territorio: il Nero di Troia.

Un vitigno corposo che ha accettato il guanto di sfida, gettato da **Girolamo d'Amico**, **Louis Rapini** e **Ulrico Priore**, di diventare non "uno" spumante rosé, ma "lo" spumante dalla delicata colorazione pastello, realizzato con il Metodo Classico. Un "fiocco rosa" che ha le tonalità del volto di una bimba ma il sapore adulto di una donna raffinata che ammalia chi lo beve: "È morbido, accattivante, raffinato, elegante alla vista e al gusto. Ruffiano, per certi versi", hanno detto di lui gli esperti convenuti a Villa Jamele. Restando in tema di esperti, sommelier locali e nazionali, referti alla mano, dopo tutti i vini rosati assaggiati nel '18, lo hanno definito: "Il miglior spumante rosé d'Italia".

Sansevieria è senza ombra di dubbio un rosé accattivante a tutto pasto, le cui bollicine piacciono (già) alle signore. Presentato in una bottiglia magnum dai tratti settecenteschi, sarà commercializzato, però, nella classica bottiglia delle altre etichette delle Cantine d'Araprì. "Sansevieria è ottenuta dalla vinificazione al 100% di uva di Nero di Troia allevata nell'agro di San Severo di Puglia – spiegano nella sala ovale di Villa Jamele, D'Amico, Rapini e Priore - Il suo meraviglioso colore rosa è dato da un lieve contatto del mosto con le sue bucce. Questo gli dona complessità, eleganza e potenza uniche".

Sansevieria è un "metodo" che d'Araprì ha messo a punto in questi 40 anni di maison dedita esclusivamente alla produzione di spumante con il Metodo Classico o Champenois come si dice nel mondo. Sul "nome di battesimo", peraltro originale e facile da ricordare, così i "tre amici", a *l'Attacco*: "Sansevieria è voler ricordare **Raimondo di Sangro VII** Principe di San Severo, che da Illuminato ha voluto suggellare con tale nome una sua ricerca botanica: la sansevieria, appunto. Sansevieria è soprattutto il nome che abbiamo scelto per celebrare, in una bottiglia dal design settecentesco, il nostro Quarantesimo Anniversario con l'Arte e la Passione". Le foglie lunghe a forma di spada, rendono la Sansevieria praticamente indistruttibile e capace di vivere anche nel caldo secco del deserto del deserto dell'Africa tropicale, suo luogo d'origine. Di stirpe nobiliare, la Sansevieria ha ereditato il comportamento fiero dal principe Raimondo di Sangro di San Severo, a cui deve il nome botanico. Nonostante il suo lignaggio "nobile", questa pianta non peccherà mai di presunzione. Questa caratteristica, non solo appartiene a Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, ma appartiene a questi "primi quarant'anni" di bollicine che hanno superato i confini nazionali.

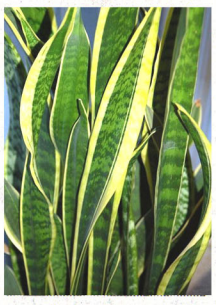
Oltre 350 persone, "amici", hanno specificato Girolamo, Louis e Ulrico, che hanno fatto da tutt'uno alla presentazione del rosè "Sansevieria", come in una festa di battesimo, appunto, ai fantastici 40 anni di onorata carriera spumantistica e alla presentazione della "new generation" d'Araprì, che sta, per ora, in affiancamento, agli augusti genitori e poi ne diventerà, come logica conseguenza della vita, ricambio generazionale nel segno della continuità di una gloriosa tradizione, iniziata "per gioco", per amicizia e per la passione verso la musica, dei padri. Il futuro d'Araprì si chiama: **Anna d'Amico**, 27 anni, ingegnere informatico; **Daniele Rapini**, 41 anni, architetto; **Antonio Libero Priore**, laureando (sta per dare la tesi a Foggia), in agraria. Sono nati in cantina, praticamente, sempre presenti nei momenti topici dell'attività, lo fanno con piacere e passione.

E poi, c'è un altro aspetto positivo che, grazie alle bollicine d'Araprì (le cantine sono in espansione con l'acquisizione di altri pezzi storici costuditi nel sottosuolo di San Severo), ha fatto "maturare" il ritorno al Sud, in una provincia apatica, in una città bella ma difficile, due giovani che erano andati via: Anna d'Amico, ha lasciato Bologna da un anno e il suo lavoro presso la Datalogic; Daniele Rapini, ha lasciato uno studio associato di architettura a Pescara. Se la Sansevieria è sopranominata dai botanici "Supereroe del deserto", d'Araprì, con i padri e ora con i figli, lo è di questo territorio. Peccato che la politica, non ha onorato l'invito ad Orsara, malgrado quello recato formalmente all'amministrazione comunale di San Severo e al vertice dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia. Per loro, senz'altro un'occasione persa.



Spumante

Un rosé millesimato ottenuto dalla particolare vinificazione di uno dei vitigni che caratterizzano, come il Bombino bianco, il territorio: il Nero di Troia



Foglie

Le foglie lunghe a forma di spada, rendono la Sansevieria praticamente indistruttibile e capace di vivere anche nel caldo secco del deserto



