direttore responsabile **PIERO PACIELLO**

l'Attacco

ANNO **14** - NUMERO **209** - Registrazione presso il Tribunale di Foggia 10/06 (cron 557)

SAN SEVERO

Pioggia di premi per la *Gran Cuvée XXI secolo* annata 2014

E' lo spumante più particolare delle Cantine D'Araprì. Un'etichetta di pregio riservata ai veri intenditori di *bollicine*



BENIAMINO PASCALE

È lo spumante più particolare e di maggiore impatto organolettico che la Casa spumantistica di San Severo, le Cantine d'Araprì, hanno prodotto: la Gran Cuvée. Nasce solo in annate di qualità superiore, ed è uno spumante che con orgoglio le note cantine d'Araprì riservano agli appassionati e a chi dà il giusto valore al bere con le bolline, perché è invecchiato in un lungo periodo che gli fa racchiudere aromi complessi. La Gran Cuvée XXI secolo del 2014, il millesimato in commercio, ha fatto l'en plein, a "pieni voti", da parte delle più importanti realtà che guardano allo spumante italiano e all'enologia nazionale, come la Guida Slow Wine, "i cinque grappoli" Bibenda 2021 – guida ai vini d'Italia, la "Corona" della guida "Buoni vini d'Italia" del Touring Club d'Italia, le "4 Viti" della Guida Vini 2021 dell'Associazione Italiana Sommelier e, dulcis in fundo, le "Cinque sfere" Sparkle, la guida ai migliori spumanti secchi d'Italia.

La Gran Cuvée XXI secolo del 2014 nasce dai vitigni Bombino Bianco, Pinot nero, Montepulciano, delle vigne in Contrada San Biase, Contrada Cotinone e Contrada San Matteo.

La vendemmia avviene a fine agosto per il Pinot nero; a metà settembre, per il Bombino bianco e fine settembre (inizi di ottobre) per il Mmontepulciano, con raccolta e selezione manuale delle uve. "Ogni bottiglia riposa minimo 60 mesi al riparo della luce e delle correnti d'aria e degli urti, ad una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra antica Cantina – hanno dichiarato a l'Attacco, **Girolamo d'Amico, Louis Rapini** e **Ulrico Priore** – La Sboccatura (degorgement) è a 'la glace' manualmente; con aggiunta dello sciroppo di dosaggio, circa due mesi prima della commercializzazione. Si presente, in un bel giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili. Al naso, come profumo, di grande eleganza e bilanciamento". Nel 2° rapporto sulle Eccellenze d'Italia dell'Eurispes d'Araprì si fregia dell'attributo "Principi dello Spumante". Riconoscimenti che coronano il lavoro di oltre quarant'anni. A d'Araprì va riconosciuto il merito di essere stata la prima cantina a far nascere e guidare l'affermazione degli spumanti autoctoni, soprattutto nel Sud. "Quasi tutte le guide italiane accreditate parlano dei nostri prodotti. Ma ciò è merito che va a San Severo, al territorio, al microclima. Magari, con un pizzico di orgoglio, d'Araprì ha messo un sigillo che ha una storia aziendale di oltre quarantanni – ha dichiarato a l'Attacco, Ulrico Priore – Le uve dei nostri spumanti, compreso la pluripremiata Gran Cuvèe nascono nell'agro di San Severo. Per questo dico che il merito di tutto ciò non è di Priore, d'Amico e Rapini ma di questo territorio e dei suoi prodotti da cui promanano. Siamo una zona vocata a fare spumante e il futuro economico di questa città, di questo territorio è l'agricoltura. Abbiamo ereditato un patrimonio dal valore incommensurabile: vino, olio extravergine d'oliva, grano, pomodoro, ecc. e ancora si corre dietro ad altro – ha concluso - La politica però, resta miope al cospetto di dati di fatto così evidenti".

Dalle cantine d'Araprì, l'esortazione di Ulrico Priore: "Al di là della pandemia e delle regole anticontagio, ci mancherebbe, ma non sarebbe dovuto cadere nell'oblio un evento come San Martino, per quella che è, principalmente, la 'Città del vino' e le sue cantine".



