anno 27 numero 320 mensile settembre 2018 4,90 euro - gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO



D'ARAPRÌ: 3 AMICI E UNA GRANDE PASSIONE PER LE BOLLICINE

«Eravamo giovani e incoscienti», e son diventati pionieri, apripista. «Volevamo fare qualcosa di diverso, rompere un luogo comune», e hanno realizzato l'impossibile in quel di San Severo, Capitanata di Puglia: spumanti di alta qualità in rigoroso metodo classico, laddove si faceva vino in quantità che perlopiù non finiva neppure imbottigliato... Sono passati quasi quarant'anni dagli albori, a breve festeggiati con un nuovo spumante millesimato da uve di Troia in purezza, che rimarrà in produzione ad affiancare le sei etichette già presenti. Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (le iniziali dei cognomi danno vita a **d'Araprì**) non erano che tre amici con la comune passione per la musica jazz, l'amore per i vitigni del Tavoliere e quella per le bollicine, la voglia di viaggiare per rubare i segreti del mestiere. La terra c'era, favorita dalla composizione, dall'esposizione e dal clima, e così la certezza che «un buon vino si fa primariamente in vigna», coltivata a pergola pugliese con una densità di 3.500 ceppi per ettaro per grappoli curati e selezionati, portati sempre a giusta maturazione. «Il problema iniziale fu piuttosto reperire strutture e attrezzature per un lavoro che qui non faceva nessuno» dice Girolamo, professore di scienze (e trombettista) che le analisi di cantina se le gioca in prima persona.

Poi venne quello di abbattere il pregiudizio: era ormai evidente, si potevano realizzare spumanti di pregio anche al sud, ma come affermarlo? «La nostra pubblicità è sempre stato il contenuto delle bottiglie, il riconoscimento e il passaparola degli appassionati», mentre una Carta Etica e di Qualità regola i dieci punti chiave ai quali ogni singola bottiglia deve sottostare. Quindi la volontà di rendere indissolubile il legame tra i vini e la città, con l'acquisizione, nei primi anni '90, di una seconda cantina del '700 situata nel centro storico. Locali suggestivi di pietra e mattoni, cunicoli che continuano ad allungarsi nei sotterranei di San Severo disegnandone un secondo profilo segreto, fascinoso e soprattutto funzionale: è qui che si completa il ciclo di produzione, bottiglie perlopiù scosse ancora a mano sulle pupitre, cataste di varie annate che vivono l'invecchiamento come un cerimoniale per uscire degorgiate ed etichettate, pronte a stupirci sulle nostre tavole.

«Con il tempo la cultura del vino è cambiata, anche grazie alla stampa specializzata, e d'Araprì ha trovato una sua collocazione» in inevitabile ascesa. 18 ettari di proprietà coltivati a Bombino, Montepulciano, Pinot noir, 90mila bottiglie annue di cui un terzo rosate, la nuova leva già in azione: Anna, Daniele e Antonio, figli dei tre jazzisti, non paiono voler tradire le intenzioni dei fondatori.

La batteria dei vini è di assoluto livello, dal Pas Dosé al Gran Cuvée, alla Riserva Nobile da sole uve Bombino Bianco, etichetta fortemente identitaria. Tra le loro pagine si legge: "Dopo aver cercato per anni una sintesi tra gusto italiano e tradizione francese, oggi l'azienda può dire di possedere uno stile davvero personale". E possono scriverlo forte.

d'Araprì - San Severo (FG)
via Zannotti, 30
0882227643 - darapri.it