Numero 26 - Anno 3 - Dicembre 2009

Il Caffè

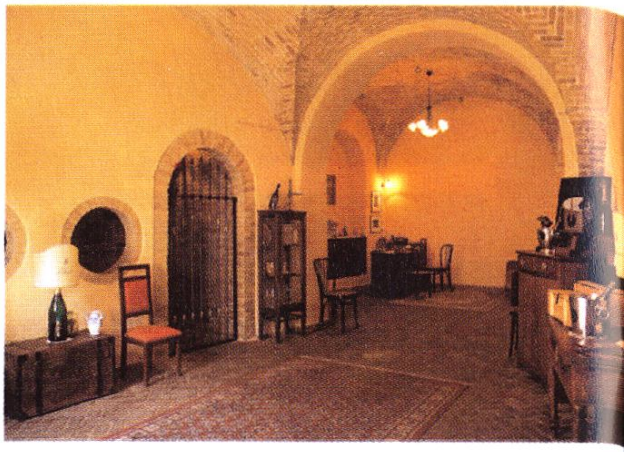
Il giovane magazine del tuo tempo libero.


Per crescere
Komunica di più!
Komunica
centro servizi pubblicitari

D'Araprì, un Successo Planetario



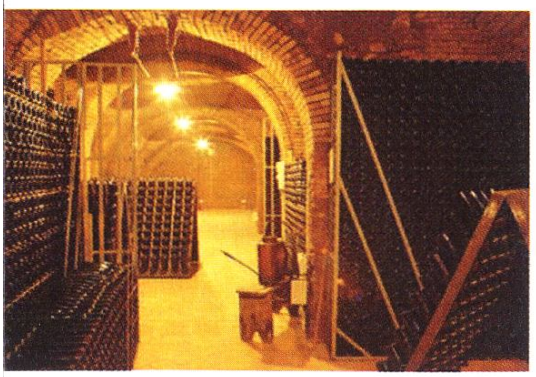
d'Araprì, un successo planetario



Scrivere dello spumante d'Araprì in prossimità delle festività natalizie è un po' come ascoltare il discorso di fine anno del Presidente della Repubblica, come mangiare la Zuppetta, come farsi gli auguri o scambiarsi i regali. Il d'Araprì è una tradizione, una istituzione sanseverese, un fatto assodato, una bandiera della nostra comunità locale.

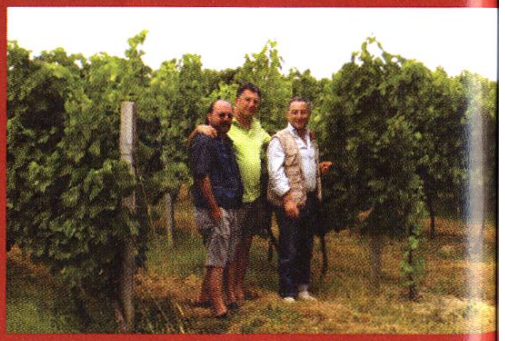
Dal 1979 a oggi, questa azienda è l'unica realtà in Puglia (ed una delle poche nel Meridione) ad incentrare la produzione solo sullo spumante con il Metodo Classico. Sin dalla sua nascita, i tre amici (**Girolamo D'Amico**, **Louis Rapini** e **Ulrico Priore**, da cui "d'Araprì"), suonatori di jazz con una immensa passione per il vino ereditata dai genitori, decidono, per scommessa, di produrre spumante a San Severo, in provincia di Foggia, nel cuore della Daunia, cercando di raggiungere il più alto standard qualitativo, proponendo al consumatore una precisa filosofia produttiva.

Le fasi della lavorazione vengono seguite personalmente dai fondatori della Casa d'Araprì. Il carattere artigianale garantisce l'alta qualità dei prodotti e il rispetto assoluto della tradizione **champenoise**. Gli spumanti prodotti non sono certo quelli che dominano le pagine pubblicitarie delle riviste ma **il D'Araprì è oggi considerato uno dei dieci migliori spumanti d'Italia**.



Moltissimi sono i visitatori che ogni anno scendono nelle cantine dell'azienda che sono a ridosso della Chiesa di San Nicola, una delle più antiche di tutta la città. Risalgono al 1600 e si estendono sotto storici Palazzi. Si possono ammirare testimonianze del passato quali un pezzo delle antiche mura di cinta del 1200, una antica pressa del 1836, e la prigione dei Carbonari Morelli e Silvati. In questo storico ambiente invecchiano, per almeno tre anni, al fre-sco e al buio le migliaia e migliaia di bottiglie prima di vedere la luce e di essere abbigliate. Ma qual è il vero segreto del d'Araprì? Il **bombino** naturalmente.

È risaputo che al ritorno dalle Crociate i Cavalieri Templari si fossero stanziati a San Severo. La leggenda vuole che uno di questi portò dall'Oriente la pianta del Bombino dalle cui uve nasce un vino fine, elegante, di grande stoffa e longevo. Caratteristiche queste che fanno del Bombino bianco un vitigno vocato alla spumantizzazione con il Metodo Classico. D'Araprì utilizza in gran parte il Bombino Bianco per le sue cuveè, insieme al Montepulciano, per conferir loro una grande personalità e unicità.



Tre amici (Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, da cui "d'Araprì")

La lavorazione



I grappoli di uve scelte e selezionate vengono raccolti in piccoli recipienti e trasferiti in cantina per le operazioni di spremitura soffice e preparazione dei vini base. Dopo alcuni mesi iniziano le delicate operazioni di assaggio e di valutazione e quindi le diverse qualità vengono opportunamente tagliate (coupage), costituendo così la cuveè.
In primavera la cuveè è messa in bottiglia ed inizia così la seconda fermentazione o presa di spuma (tirage). Essa ha luogo lentamente in virtù della temperatura naturale della cantina intorno ai 12/14°C. Cosi lentamente il vino diventa spumante. A fine presa di spuma, le bottiglie vengono trasferite da una catasta all'altra sottoponendole ad uno scuotimento energico per rimettere in sospensione i fermenti ricchi di sapori e profumi delicati (coup de poignette).

L'affinamento dello champenois richiede un tempo che va dai 15 mesi ai 3 anni e più. Ad invecchiamento ultimato le bottiglie vengono poste capovolte sulle PUPITRES dove rimangono due mesi, in modo da favorire il distacco del deposito formatosi sul fondo ed il suo addensarsi sul collo: operazione di **remuage**. Quando lo spumante si è illimpidito viene sottoposto alla sboccatura detta anche **degorgement**. Prima della tappatura definitiva con tappo di sughero si esegue l'aggiunta della Liqueur d'expedition (dosaggio). Ancora un breve riposo, durante il quale il tappo assume la caratteristica forma di fungo e il vino affina la formazione del suo "BOUQUET", e la bottiglia, con il suo accurato e tradizionale abbigliamento, è pronta per affrontare il giudizio dei più esigenti consumatori.

(dal sito www.darapri.it)





d'Araprì: qualità nel tempo

Entrando in via Zannotti, vi accorgete immediatamente che il tempo non è denaro, bensì una costante per raggiungere la qualità. Basta d'altronde percorrere il dedalo di sotterranei per constatarlo. Il suono delle bottiglie scosse ancora a mano sulle pupitres, il profumo di rovere dove fermenta il mosto dell'ultima vendemmia, vi circondano ancora come tanto tempo fa. Le cataste di bottiglie delle varie annate hanno nell'invecchiamento un proprio cerimoniale per raggiungere il loro fine.

Segue...

I prodotti d'Araprì



D'ARAPRI' BRUT

Colore paglierino brillante, si presenta con un perlage fine e persistente, possiede un bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane). Delicatamente secco ed armonico.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, è un vino spumante di classe per festeggiare ogni occasione importante come ricevimenti, dinner parties, banchetti; ideale da centellinare nei momenti di relax.

D'ARAPRI' PAS DOSÈ

Di colore **paglierino** scarico, ha un perlage minutissimo con schiuma abbondante. Al profumo è elegante e ricco di un suo particolare **bouquet**. In bocca è secco, **armonico** e particolarmente gradevole.

Abbinamenti

Eccellente e raffinato a "tutto pasto". Rivela la sua classe sopratutto con antipasti, pesce e crostacei di ogni tipo, carni bianche (coniglio, vitello, tacchino), formaggi morbidi.

D'ARAPRI' BRUT ROSÈ

D'Araprì Brut Rosè si presenta con un colore salmone rosato con sfumature discrete di porpora e oro. Ha una spuma morbida ed abbondante con fine e persistente **perlage**. Il profumo è **ampio** con fragranza di fiori e delicato sentore di lieviti. Sapido e di lunga persistenza, è lo spumante più **morbido** che la Casa propone.

Abbinamenti

Raffinato ed originale come aperitivo, ottimo da fine pasto. Desiderabile a qualsiasi ora, è simbolo di amore e felicità.

D'ARAPRÌ' RISERVA NOBILE

D'Araprì Riserva Nobile offre bollicine tenaci che formano una corona persistente, di colore oro scintillante, con un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse.

Abbinamenti

Da preferirsi su pesce alla brace e formaggi importanti. Specialità mediterranee.

D'ARAPRI' GRAN CUVEÈ

La Gran Cuveè, prodotta solo in annate di qualità superiore, è uno spumante che con orgoglio la d'Araprì riserva agli appassionati. Questo **Millesimato** unisce la **leggerezza** del **Brut** tradizionale al sapore particolare dell'annata eccezionale che lo ha visto nascere. Invecchiato lungamente racchiude **aromi** complessi. È lo spumante più particolare e di maggiore impatto organolettico che la Casa propone.

Abbinamenti

Ideale con aragoste, granchi, salmone e caviale, pietanze al tartufo e formaggi lungamente stagionati.

D'ARAPRI"LA DAMA FORESTIERA"

Alla fine del 1800 la Gentildama inglese Elisa Croghan, si ritrova a gestire il grande Tenimento del suo convivente l'ultimo Principe di San Severo Michele di Sangro.
La Casa d'Araprì con ammirazione dedica a Lei questa Cuvée, ottenuta da uve a bacca nera: Montepulciano e Pinot nero, provenienti da propri vigneti, vinificate in bianco e di cui si utilizza esclusivamente il mosto di prima spremitura. L'elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole. Al naso è ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie. In bocca ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto.

Da appuntare

d'Araprì Spumante Classico
Via Zannotti, 30 - San Severo
Tel. 0882-227643 - www.darapri.it

A tavola con d'Araprì Gran Cuveè



Anguilla alla Brace

Le anguille, esclusivamente di Lesina, private della testa ed eviscerate vanno inserite nello spiedo insieme a foglie di alloro. Durante la cottura spennellare con emulsione di olio e limone.

Fave bianche e cicoriette

Fave secche, mondate, cotte a fuoco lento in abbondante acqua sino a farle diventare purea. Condite con olio di oliva crudo di San Severo, si gustano con la cicorietta (verdura di campo) in piatti separati.