KARPÒS

ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA

WWW.KARPOSMAGAZINE.NET



Anno II - N° 5 Luglio 2013 - Copia gratuita online

COVER STORY
LAMBRUSCO D'ARAPRÌ

AGRICOLTURA OGGI
ALBICOCCO MELONE

I PARCHI DEL WEST
LA SECONDA PARTE

STILI DI VITA
LACOSTE

CROLLANO I CONSUMI ALIMENTARI E IL BENESSERE!

PIACEREMODENA
Territorio, Turismo, Ristorazione

KARPÒS MAGAZINE
LUGLIO 2013

Direttore editoriale
Renzo Angelini

Direttore responsabile
Lamberto Cantoni

Iscr. trib. di Forlì n° 3/12 del 4/5/2012

variazione in corso di registrazione

Proprietario ed editore della testata
Karpòs S.r.l.
Via Zara 53 - 47042 Cesenatico (FC)
CF 04008690408 - REA 325872

Grafica
Francesca Flavia Fontana

Raccolta pubblicitaria
Per contatti cell 335 6355354
pubblicita@karposmagazine.net

03
CROLLANO I CONSUMI ALIMENTARI E IL BENESSERE!
EDITORIALE
Renzo Angelini

26
ALBICOCCO
AGRICOLTURA OGGI
Carmelo Mennone

88
IL MELONE
AGRICOLTURA OGGI
Nadia Ficcadenti

08
IL LAMBRUSCO
COVER STORY
Ermi Bagni

54
I PARCHI DEL WEST (SECONDA PARTE)
PAESAGGIO
Renzo Angelini

114
LACOSTE
STILI DI VITA
Lamberto Cantoni

130
D'ARAPRÌ
COVER STORY
Ulrico Priore













Diffusione online
Karpòs Magazine viene inviato gratuitamente a una community di oltre 200.000 destinatari; consumatori, università, istituzioni, industrie, Grande Distribuzione Organizzata, Ho.Re.Ca. fornitori di mezzi tecnici e servizi, associazioni, agroindustrie, produttori, tecnici e centri media.

www.karposmagazine.net





D'ARAPRÌ

E' una delle poche cantine Pugliesi ed unica nella produzione dello spumante col Metodo Classico, dedita alla valorizzazione del vitigno autoctono Bombino Bianco di San Severo, vitigno che tradizione vuole essere stato introdotto dai Cavalieri Templari intorno al 1200 allorché Federico II affidò ad essi la città. Il nome aziendale nasce dall'unione dei cognomi dei tre soci: d'Amico Girolamo, Rapini Louis, Priore Ulrico. Al fine di garantire una costante qualità le uve che danno vita alle cuvées d'Araprì sono vendemmiate e vinificate direttamente nei pressi dei vigneti. La suggestiva cantina di affinamento, invece, si estende per circa 1000 mq nei sotterranei di una bella dimora settecentesca, situata al centro della città di San Severo.

Ulrico Priore



Casa fondata nel 1979

d'Araprì

SPUMANTE CLASSICO

SAN SEVERO

D'Araprì nasce nel 1979 da tre amici: Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Priore Ulrico, accomunati dalla passione per la musica e per il vino e dalla voglia di valorizzare il territorio di San Severo con una produzione mai prima d'ora attuata: lo Spumante metodo classico con il Bombino Bianco di San Severo.

La prima produzione è stata di 90 bottiglie che sono aumentate di anno in anno: nel 1985 erano 3.000, nel 1990 erano 10.000, nel 2000 si attestavano sulle 25.000; lo scosso anno la vendita ha raggiunto le 80.000 bottiglie.

La spinta maggiore in epoca non sospetta, 1979, è venuta da quella sana voglia di riscatto che noi percepivamo e sentivamo sulla nostra pelle quando si parlava con enfasi del glorioso passato del "vino di San Severo", mentre il presente era fatto di vini dozzinali e in cisterna. Abbiamo subito scelto quello che in enologia è l'apice per qualità, immagine e tecnica produttiva: "lo spumante metodo classico". Nessuno in Puglia fino ad allora si era cimentato, ed ancora oggi ahimè siamo gli unici; dico ahimè poiché a noi avrebbe fatto grande piacere che a sud, e precisamente a San Severo, dove vuoi per ambiente pedoclimatico, caratteristiche architettoniche, tipicità del vitigno Bombino Bianco, che ben si presta per questo segmento enologico, si sviluppasse un buon numero di aziende, tale da creare un polo di riferimento nazionale. E' pur vero che altri a San Severo in qualche modo hanno seguito le nostre orme. Possiamo affermare con un certo orgoglio che alcune realtà nel campo enologico, anche se non spumantistiche, recentemente costituitesi, sono nate proprio grazie a noi. Tanti che avevano in progetto di produrre vino di qualità hanno trovato il coraggio di farlo dietro il nostro esempio ed incoraggiamento.

La caratteristica maggiore della nostra attività è considerare che si lavora con materia viva. Quindi tutte le fasi che vanno dalla vendemmia, alla presa di spuma ed al confezionamento vedono un interagire continuo tra artigianalità, creatività e professionalità. A questo va aggiunto un altro elemento di ordine umano che si ha ogni giorno interfacciandosi con realtà interessate al mondo del vino: dalle scuole, alle associazioni, fino ai turisti del vino.









Rapini Louis e D'Amico Girolamo.

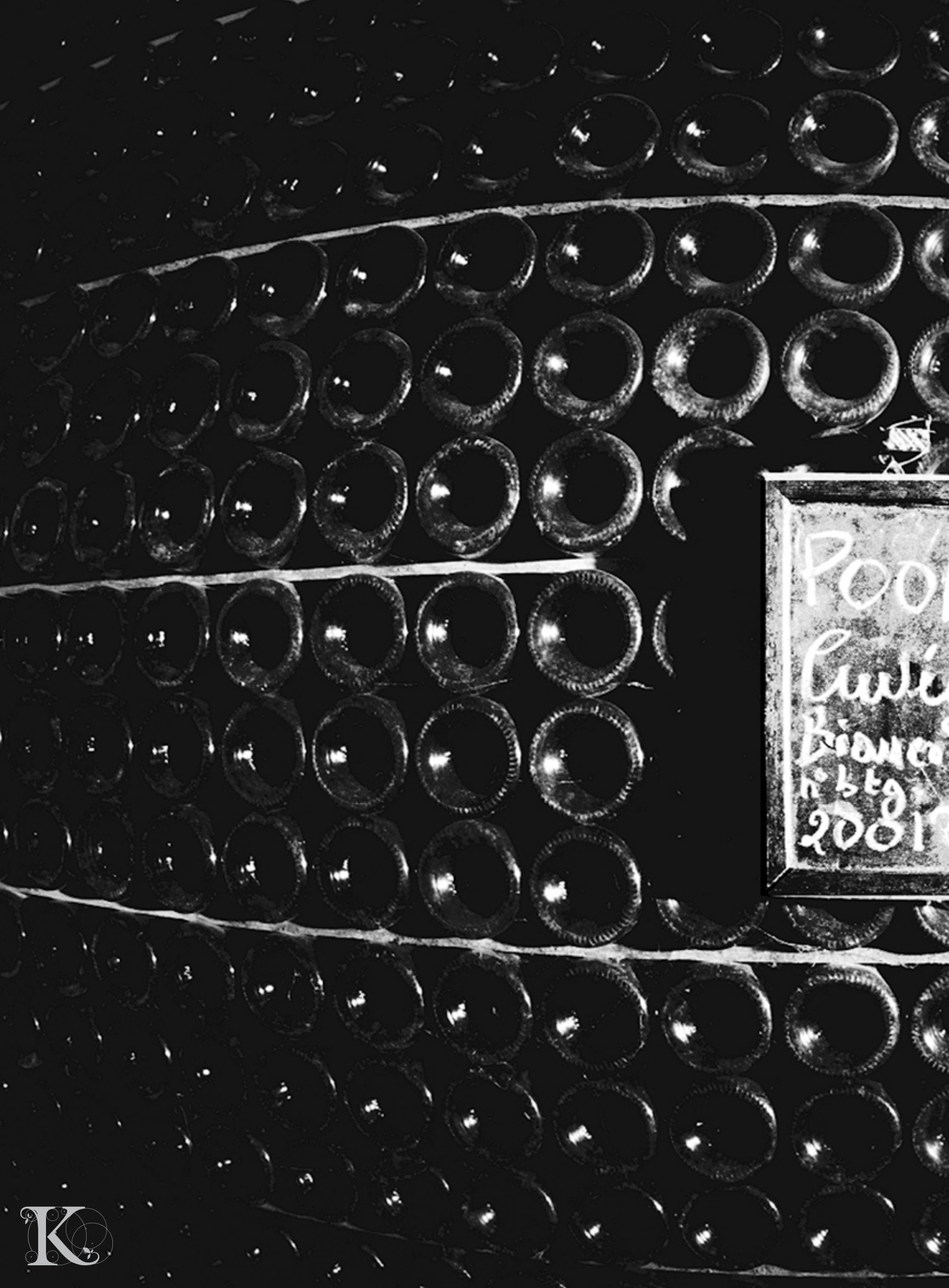


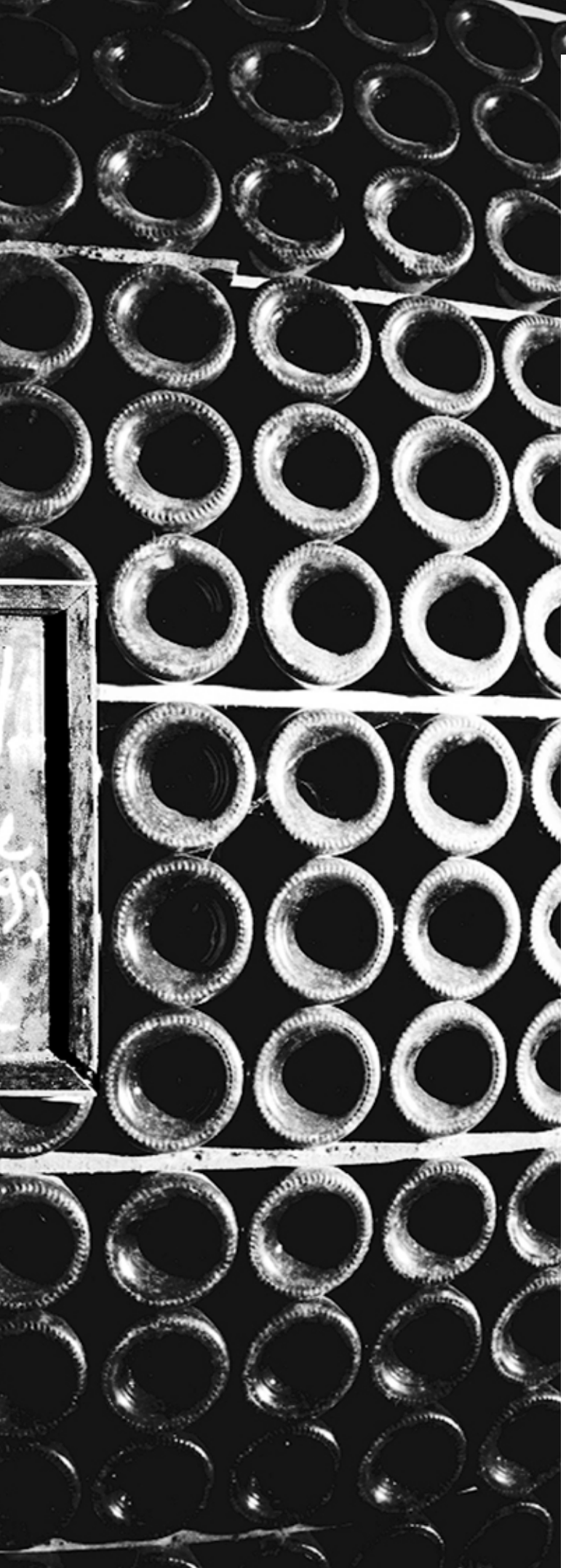
Non va dimenticato che il vino è il risultato dell'interazione di tre componenti: il territorio, il vitigno e la mano dell'uomo. Un vino ha stoffa e longevità quando questi tre fattori hanno interagito nel migliore dei modi. Mentre il territorio e il vitigno li abbiamo, in un certo senso, ereditati dai nostri avi- non a caso i latini definivano il vino genius loci (genio del luogo)- la nostra azione è quella di non sciupare questa eredità. I nostri interventi in vigna tendono infatti a mantenere e proteggere questo equilibro, e sono il giusto rapporto tra consuetudini, frutto dell'osservazione dei fenomeni naturali e che racchiudono ciò che il luogo ha assimilato nel tempo, e nuove conoscenze.

L'unico incontro avuto con Luigi Veronelli risale a metà degli anni ottanta, quando, come cronista al seguito del Giro d'Italia, presentava i territori attraversati dalla competizione ciclistica. Dopo aver assaggiato il nostro spumante ci fece questa domanda: cosa racconta questo vino?

IL MEDAGLIERE

Dal 2002, d'Araprì, ogni anno è sempre protagonista riscuotendo consensi, riconoscimenti e posizionandosi ai vertici di guide nazionali quali "Bere Spumante" edita da Cucina&Vini, "Bollicine d'Italia" del Gambero Rosso, "Gli Spumanti d'Italia" Veronelli Editore, "Vini Buoni d'Italia" edita dal Touring Club Italiano, "Guida ai Vini di Puglia e Basilicata" della Gazzetta del Mezzogiorno, Merano International Wine Festival, "Duemila Vini" dell'Associazione Italiana Sommelier. Nel 2004 viene insignita della Stele Argos Hyppium "il riconoscimento ai Dauni che si sono distinti". Nello stesso anno riceve il Premio Diomede dalla Camera di Commercio di Foggia e, in occasione del 25° anno della fondazione della Azienda, il Comune di San Severo nella persona del Sindaco avv. Michele Santarelli conferisce il Diploma di Merito. Nel 2007 è tra le 100 aziende nel 2° Rapporto sull'Eccellenze d'Italia dell'EURISPES, selezionate dalle oltre sei milioni di imprese della Penisola. In tale rapporto d'Araprì si fregia dell'attributo "Principi dello Spumante". Nel 2008 le viene assegnato il Premio Internazionale Daunia dall'Associazione ICARO. Nel 2009 viene insignita del riconoscimento MELVIN JONES FELLOW dalla Lions Foundation nella persona dell'amministratore dott. Girolamo d'Amico. Al Vinitaly del 2011 Gran Medaglia di Cangrande, e nel 2013 il Premio Mediterraneo alla Fiera Internazionale dell'Agricoltura di Foggia e per ultimo **l'Oscar del Vino 2013 nella sezione Miglior Vino Spumante, con Gran Cuvée XXI Secolo 2007**, dall'A.I.S. Roma. Il Bombino Bianco di San Severo, utilizzato in gran parte nelle cuvées della produzione d'Araprì, finalmente si afferma per la prima volta nel panorama italiano come un grande vitigno per la spumantizzazione col Metodo Classico, sconvolgendo in un certo senso la geografia della produzione dello spumante, inserendo la Puglia stessa, tra le poche aree tradizionali italiane in cui si produce Spumante Metodo Classico di qualità. E' proprio per quanto riguarda questa tradizionale tecnica di produzione che, da un rapporto Censis, e grazie alla d'Arapri', la Daunia emerge a livello nazionale come territorio vocato per alla spumantizzazione. Pas Dosè, Brut, Brut Rosé, Riserva Nobile, Gran Cuvée, La Dama Forestiera, sono gli spumanti griffati d'Araprì prodotti esclusivamente col Metodo Classico.





Di vini beverini e senz'anima ce ne sono tanti; il nostro vuole essere un vino che racconta umanità e memoria, e suscita emozioni. Insomma un vino che si fa ricordare. Nei nostri spumanti il Bombino Bianco è sempre presente e racconta il nostro modo di fare spumante: ha il pensiero di chi lo fa e il carattere del territorio dove nasce, e soprattutto un vino che non ha vita (anni) non sa e non può raccontare nulla.

I segreti della longevità dei nostri vini sono molteplici. Il nostro territorio presenta tutte le caratteristiche per la coltivazione della vite. Protetto dai monti della Maiella e dal Promontorio del Gargano non è soggetto a gelate, ha una buona ventosità che previene lo sviluppo di muffe e una scarsa piovosità. Il terreno è calcareo-argilloso con presenza di limo e sabbia, altitudine tra 80 e 100 m. s.l.m. e una leggera pendenza; presenta un ottima insolazione e buone escursioni termiche giornaliere. Il vitigno Bombino Bianco ha antichissime origini, tant'è che la tradizione vuole che sia arrivato a San Severo intorno al 1200 portato dai Cavalieri Templari di ritorno dalla Terra Santa; si è ben acclimatato e, anche in annate calde e siccitose, matura a fine settembre, mantenendo un profilo acido elevato; insieme ad una moderata alcolicità e giusta maturazione lo rendono un vitigno ideale per la produzione di uno spumante metodo classico. I nostri interventi in vigna sono ridotti all'essenziale e con sistemi a basso impatto ambientale. In cantina e in affinamento il rispetto della manualità e dei tempi necessari sono il faro che ci guida. I nostri spumanti sono ancorati alla tradizione con i caratteri della modernità e il cuore antico, quindi una magistrale manualità e maestria che si sposa con una scienza che sappia rispettare il Vino.

La nostra è stata la prima, e per molto tempo anche l'unica, azienda del territorio a produrre Vino Spumante di Qualità con il metodo classico, utilizzando i vitigni autoctoni quali il Bombino Bianco ed in seguito anche il Montepulciano. Conservarsi le annate è stata dunque un esigenza primaria per capire come si evolve il vino in













IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Le Cantine D'ARAPRI' di San Severo da sempre sono attive allo sviluppo dell'enoturismo e della cultura intorno al vino nel solco della valorizzazione del territorio. In tal senso dal 2002 è stato riportato ad antico splendore un bellissimo spazio, a cui è stato dato il nome di ARCA (ARte in CAntina), il cui restauro, fortemente voluto dai proprietari delle Cantine e realizzato con grande perizia filologica dall'arch. Giovanni Di Capua, permette di leggere fasi costruttive che vanno dal Medioevo al Settecento, in un esito di grande suggestione, accresciuta dalla memoria storica della prigionia che qui subirono due eroiche figure del nostro Risorgimento: Morelli e Silvati. Ad esso ci accede attraverso un corridoio sotterraneo dalle cantine D'Araprì, e la sua maestosa bellezza affascina ogni visitatore. Tale struttura è stata inserita nel FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano), ed è in questo spazio che si realizzeranno eventi di ampio respiro, quali rassegne musicali, mostre d'arte, convegni culturali, accoglienza degli enoturisti, con il precipuo intento di offrire proposte e stimoli in un ambito culturale il più ampio e libero possibile. Nel 2010 si completa il progetto dell'enoturismo con il restauro del sovrastante palazzo ottocentesco appartenuto alla famiglia Fraccacreta, nell'ottica della stessa filosofia aziendale l'interveto è stato curato dall'arch. Leonardo Pallotta.

bottiglia, quali sono le sue potenzialità, valutare lo sviluppo delle caratteristiche organolettiche anche in funzione delle richieste di mercato e dei millesimi di produzione: insomma costruire una storia. In seguito si è intrapresa una collaborazione, che continua tutt'oggi, con l'Università di Foggia per dare contenuti scientifici ai fenomeni evoluti dei nostri vitigni, nelle particolari condizioni di affinamento in



bottiglia sui propri lieviti. L'accantonamento delle annate di cuvée, ormai da vent'anni, ci permette di organizzare eventi con interlocutori del settore (giornalisti eno-gastronomici, sommelier, enologi, appassionati di spumanti). Questi, oltre ad essere eventi piacevoli, ci donano un' emozione che si nutre di ricordi e di visioni per il futuro.



Ulrico Priore
d'Araprì