giovedì 6 giugno 2013

l'Attacco

direttore Piero Paciello | REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI FOGGIA 10/06 (CRON 557) | Anno 7 - Numero 109-

LA NOTIZIA

Oscar del Vino 2013, il Gran Cuvee XXI Secolo è il miglior spumante

L'ambito premio alle mitiche Cantine d'Araprì

La 15^ edizione degli "Oscar del Vino '13" tenutasi lo scorso 3 giugno a Roma ha sancito l'affermazione delle Cantine d'Araprì di San Severo nella sezione "Miglior Vino Spumante": l'azienda, dalla trentennale esperienza, di **Girolamo d'Amico, Luigi Rapini** ed **Ulrico Priore** ha ricevuto l'importante riconoscimento nel corso di una cena di gala con degustazione dei 24 vini e menù firmato dal noto chef **Gianfranco Vissani**. Le nomination agli "Oscar del Vino" sono state frutto di un'accurata selezione fatta dall'Associazione Italiana Sommelier di Roma e dagli esperti di Bibenda (famosa rivista del settore), dopo una serie di consultazioni con ben 100 personalità di livello mondiale nella cultura, nella produzione e nella comunicazione. Dal 15 aprile al 20 maggio tutti sono stati invitati a votare i propri preferiti sul sito bibenda.it. Queste le nomination per la sezione "miglior vino spumante": Franciacorta Gran Cuvée Brut '07, Bellavista; Gran Cuvée XXI Secolo '07, Cantine d'Araprì, San Severo; Pinot Nero Brut 1870 Gran Cuvée Storica '08, Giorgi. Ed è stato proprio il Gran Cuvee XXI Secolo '07 della nota Casa spumantistica Sanseverese ad aggiudicarsi l'ambito Oscar. Così in esclusiva a l'Attacco, le dichiarazioni di Girolamo d'Amico, a cominciare dall'emozione provata dalla nomination, alla mitica frase "The winner is"...: "Un'emozione intensa come persone che vedono realizzato un sogno lungo più di trent'anni, e per il territorio a cui finalmente è stata riconosciuta la sua grande vocazione anche per la produzione di spumanti da vitigni autoctoni quale il 'Bombino Bianco' in particolar modo. Il premio corona un lavoro di passione e tenacia che ci tiene insieme e ci spinge a proseguire nel solco tracciato. Sicuramente stare in quel parterre tra i blasonati dell'enologia internazionale, ci ha procurato emozioni uniche e la consapevolezza di operare in una terra veramente vocata alla vitivinicoltura, dalle potenzialità altissime che sicuramente a breve emergeranno". Un ambito premio assimilabile ad un maratoneta che di anno in anno ha corso la sua gara ed ora è arrivato primo: "Sicuramente la nostra lena caratterizzata da caparbietà è assimilabile proprio al maratoneta – riprendono i 3 amici - che anche su pendii scoscesi, come quelli da noi incontrati in questi anni (vedi il luogo comune che al Sud non si può fare spumante) non ci ha fatto perdere il mordente utile per tagliare questo prestigioso traguardo". Obiettivo raggiunto, quindi ma ora è da confermare e mantenere: "Sicuramente – ribadiscono d'Amico, Rapini e Priore - L'obiettivo raggiunto ci darà la forza e la voglia per mantenere alta la qualità dei nostri prodotti con l'attenzione sempre rivolta a questa riflessione: i grandi vini nascono là dove si incontrano in modo armonico il territorio con i vitigni e la professionalità degli uomini che lo abitano". Le anticipazioni di d'Amico a l'Attacco, su una novità per il futuro della Casa spumantistica: "L'anno prossimo, in occasione dei 35 anni dell'attività aziendale verrà presentata, dopo 4 anni di affinamento sui lieviti, una nuova etichetta". Tutto comincia, repetita iuvant, nel 1979 quando Girolamo d'Amico, Louis Rapini ed Ulrico Priore (d'Araprì, acronimo dei cognomi), accomunati dalla passione per la musica, danno vita all'unica realtà pugliese ed una delle rare nel Meridione, che produce solo spumante con il Metodo Classico. Inoltre: talento degli uomini; vigneti tra i migliori di Puglia (quelli di San Severo, tra microclima e chimica del suolo); cantine storiche, risalenti al seicento dell'anno mille, nelle quali si può ammirare un pezzo delle antiche mura di cinta del 1200, la prigione dei carbonari Morelli e Silvati, una pressa ed un frantoio ipogeo, sono lo scenario in cui si ode il suono delle bottiglie, ancora mosse a mano sulle pupitres; il vitigno autoctono "bombino", lasciato a San Severo, forse, dai Cavalieri Templari, ritornando dall'Oriente ed ivi insediatisi: bacca ampiamente utilizzata per la dote di conferire al cuvée un tocco di eleganza e raffinatezza.



