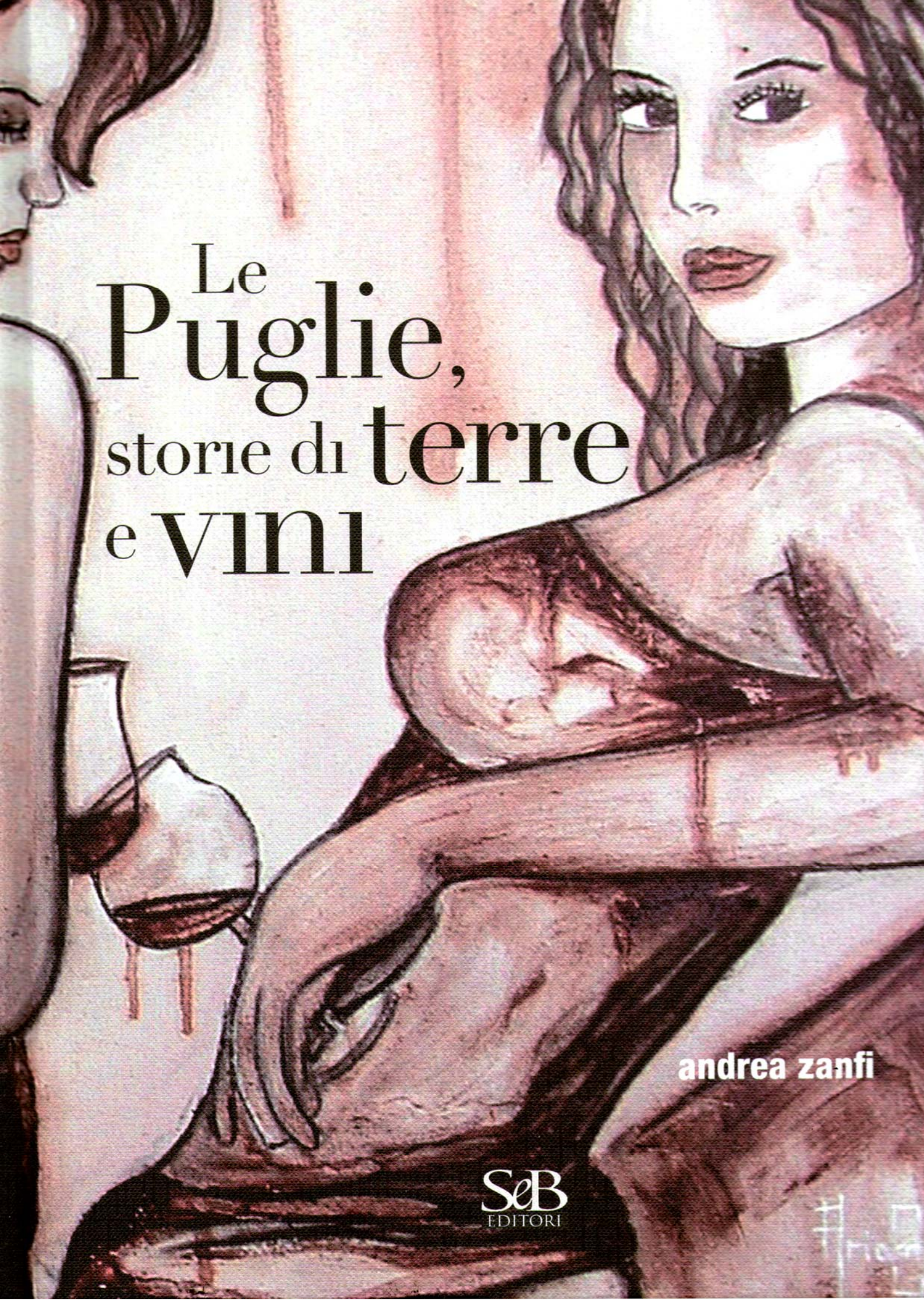


Le Puglie, storie di terre e vini

andrea zanfi

SEB EDITORI

d'araprì

Erano anni che non venivo a trovare Girolamo d'Amico, Ulrico Priore e Louis Rapini. L'ultima volta era stata quando, per rendere il più possibile esaustivo l'Atlante degli Spumanti italiani Metodo Classico, mi spinsi fin qui, a San Severo, in questa città fondata da Diomede e ricca di alcune delle migliori effigi del barocco pugliese. La cantina posta nel vecchio borgo della cittadina è sempre uguale, come il *caveau* dove sono alloggiate le *pupitre* delle bottiglie di spumante messe a maturare sui lieviti.

Ma la struttura dell'azienda nel suo insieme si è ampliata, con sale per le degustazioni e dove dar vita ad eventi collegati all'attività della cantina. In ogni luogo foto dei monumenti cittadini e dei momenti più folcloristici che scandiscono la stagionalità.

In alcune immagini la cattedrale Arcipretale e Matrice di San Severino Abate, in altre la festa del Soccorso, che si svolge la terza domenica di maggio, con le due sontuose processioni, una per San Severino e l'altra per San Severo Vescovo, e con le centinaia di fuochi d'artificio fatti esplodere ad altezza d'uomo al passaggio delle processioni. Rimango folgorato davanti a quelle immagini e al racconto che gli amici mi fanno di quell'evento, che ha ben donde a chiamarsi del Soccorso.

Un botto, quattro calici e il gorgoglio di uno spumante ci fanno sedere intorno ad un tavolo. Dopo anni li trovo più attempati, ma anche più riflessivi e attenti a capire, a fare.

Con una visione più ampia mi raccontano che si sono appropriati del "dare", come elemento base del loro agire, tanto che non mi sorprendo nel constatare come la loro trasparenza intellettuale si sia ampliata, entusiasmandomi per il grandioso pregio che li contraddistingue. Ormai è chiaro che per loro d'Araprì è un veicolo per un futuro migliore, utile ad innalzare la qualità delle loro esistenze che hanno deciso di condividere solo con persone che li fanno stare bene, contraccambiando in termini umani e di prodotto.







Una consapevolezza ampia, positiva, che sfocia nella voglia di esaltare la bellezza del lavorare e del comunicare il saper fare a chi lo richiede, pur sapendo che il loro modo di agire, in questo areale, è condiviso da un numero sempre minore di persone. Sanno bene che l'agricoltura è sempre più distante dalla gente comune e riuscire a trasmettere agli altri quanto la stessa sia importante per questo territorio non è facile, soprattutto quando sono costretti a confrontarsi con un'amministrazione pubblica che non ne ha consapevolezza.
Oggi si lascia poco spazio ai rapporti e alla cultura che esprime ciò che viene prodotto.
Tutto è finalizzato all'immediato e al solo fattore economico e poco importa cosa vi sia alle spalle.
Per loro, invece, l'importante è star bene, parlare e degustare vini, cercando di comunicare cosa sta dietro le loro splendide etichette. Sanno che per far bene un lavoro bisogna avere cultura, leggere, studiare e comprendere l'arte e acquisire piena coscienza del proprio fare. In Puglia forse è proprio questo quello che è mancato negli ultimi 30 anni.
Magari, con un po' più di umiltà, le cose potrebbero anche cambiare, ma...
Loro invece mi auguro non cambino mai. Li trovo fantastici.





D'Araprì 2009
Riserva Nobile metodo classico

Prima annata
1995

Le migliori annate
1999 - 2002 - 2004 - 2006

Note
È il prodotto più tipico ottenuto esclusivamente da uve Bombino bianco, vitigno autoctono che la Casa d'Araprì ha sperimentato con successo come vino base atto ad essere spumantizzato col metodo classico.

L'azienda

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 vista prima di allora: lo Spumante metodo classico con il Bombino bianco di San Severo ed in seguito anche con il Montepulciano. Il vitigno Bombino Bianco, arrivato a San Severo intorno al 1200 portato dai Cavalieri Templari al ritorno dalla Terra Santa, si è ben acclimatato e, anche in annate calde e siccitose, matura a fine settembre e mantiene un corredo acido elevato (intorno al 7 per mille e un pH basso) che insieme alla moderata alcolicità e a una giusta maturazione lo rendono un vitigno ideale per la produzione di uno spumante metodo classico.
A svolgere funzione di enologo è uno dei soci: Girolamo d'Amico.

Zona di produzione
Il vino proviene dalle uve di un vigneto di 2 ettari in contrada Monsignore nell'agro di San Severo, nel foggiano.

Tipologia dei terreni
I terreni su cui sono impiantati i vigneti sono di natura argilloso-calcarea con colore tendente al grigio-gialliccio. Sono costituiti mediamente dal 30% di sabbia, 24% di limo e 46% di argilla; ben dotati di calcare e sostanza organica, possiedono un'elevata capacità idrica consentendo così una regolare maturazione dell'uva.

Uve impiegate
Bombino bianco 100%

Sistema di allevamento
Spalliera che ha soppiantato il tradizionale alberello.

Densità di impianto
3.500 piante per ettaro.

Tecniche di produzione
Dopo la vendemmia che di solito avviene a partire dalla prima metà del mese di settembre, con non più di 100 q.li per ettaro, circa 3 Kg per ceppo, si procede alla pressatura soffice delle uve e il mosto ottenuto dopo 36 ore di pulizia statica alla temperatura controllata di 12° C si avvia alla fermentazione alcolica attraverso l'inserimento di lieviti selezionati. Questa fase, che si protrae per 10/12 giorni ad una temperatura di 18° C, avviene in *barrique* dove il vino rimane sui lieviti sino a gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, periodo durante il quale vengono effettuati giornalieri *bâtonnage*. Terminata questa fase si procede all'assemblaggio delle partite e all'imbottigliamento, avviando il vino, con l'aggiunta dl *liqueur di tirage,* alla presa di spuma. Il vino rimane a riposare in cantina per almeno 36 mesi, ad una temperatura di 13 °C, prima di effettuare il *degorgement*, fase conosciuta come sboccatura, così da poter inserire *liqueur d'expèdition* costituito in parte dal vino della stessa annata. Passano altri due mesi prima della commercializzazione.

Quantità prodotta
10.000 bottiglie

Note organolettiche
Molto bello il colore paglierino brillante con riflessi verdolini, perlage minuto e contenuto. I profumi sono intensi e di buona complessità e lasciano emergere sentori classici di crosta di pane, pan brioche e nespola, ma anche note di frutta gialla matura ed sensazioni agrumate di arance su sottofondo di vaniglia In bocca è di buona struttura sapida, sostenuta da una spinta acida fresca che riporta alla mente le percezioni fruttate percepite al naso oltre a note di cedro, mandarino, crema pasticcera ed una leggera nuance di amaretto.

