la rivista dell'AIS Puglia

MESSAGGI *in* BOTTIGLIA

Associazione Italiana Sommelier

Numero 24/7 - Giugno 2012



d'Araprì

Via Zannotti, 30 - 71016 San Severo (Fg) - Tel/Fax: 0882 227643
www.darapri.it - info@darapri.it

Un'amicizia che affonda le radici nella musica jazz, poi maturata e rinsaldata negli anni attraverso la passione comune per il vino ed i vitigni autoctoni del Tavoliere. Alla base di tutto, la convinzione di poter produrre anche al Sud spumanti di pregio, e l'intuizione - poi rivelatasi vincente - di poter valorizzare nelle "bollicine" il vitigno autoctono della Daunia "Bombino bianco" che nella spumantizzazione riesce ad esprimersi nella sua pienezza: si racconta che al ritorno dalle Crociate, alcuni Cavalieri Templari si stanziarono a San Severo e la leggenda vuole che uno di questi portò dall'Oriente il vitigno Bombino. Il resto è capacità imprenditoriale ed uno straordinario attaccamento ai valori d'origine del territorio. È così che Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore hanno creato, nel 1979, l'apprezzata e rinomata produzione di spumanti "d'Araprì" (il marchio è dato dalle prime lettere dei tre cognomi letti in successione), unica realtà pugliese a produrre spumanti con il metodo classico (ovvero con fermentazione in bottiglia, detto anche metodo "Champenoise"), tra le pochissime in tutto il meridione d'Italia.

