

Spumante da Bombino bianco, una «nuova tradizione»



Da *sinistra* Louis Rapini, Girolamo D'Amico e Ulrico Priore a Reims (Francia)

Tre amici uniti in un solo nome, la capacità di saper fare con le proprie braccia, la passione per lo Champagne e un vitigno autoctono. Questi gli ingredienti per un'avventura iniziata ormai trent'anni fa: la Cantina d'Araprì

GIUSEPPE LO RUSSO

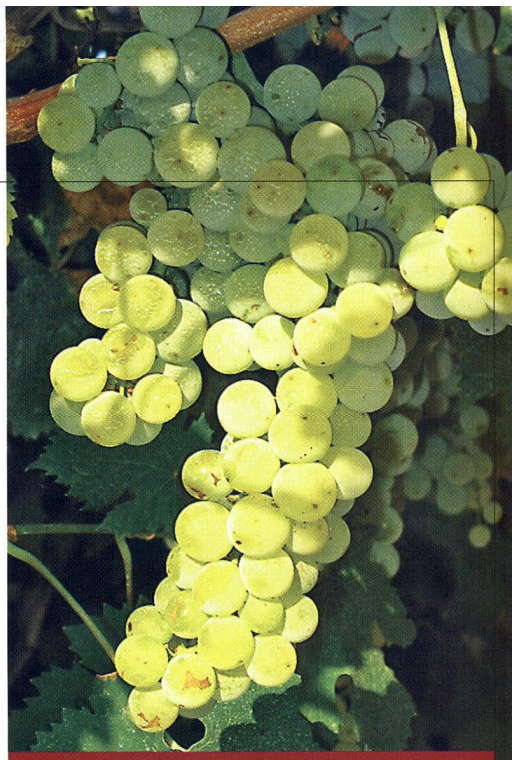
Dove sono? Chiedo. «Piazza Incoronazione» mi risponde la signora, approfittando per far riposare un momento le braccia cariche della spesa. Questa è San Severo, una popolosa cittadina di solida tradizione agricola poco a nord di Foggia e sono circa le 11 di una bella giornata d'ottobre; la piazza è animata da qualche venditore ambulante con due o tre cassette di mele cotogne e poi noci e castagne che un cartello dice di Vico del Gargano.

Certo, le noci fresche mi attirano, ma ho fretta di incontrare i d'Araprì, che non sono una famiglia, ma tre amici uniti in un solo nome per un'avventura iniziata ormai trent'anni fa. La cantina non è lontana, e in meno di dieci minuti eccomi, sono davanti al-

l'ingresso, accolto calorosamente da Ulrico Priore.
Ma in quale avventura si sono messi, cosa si sono inventati, hanno fatto e fanno, con sempre crescente successo a San Severo, i nostri tre amici Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (provate a unire le iniziali dei cognomi e avrete d'Araprì)? Fanno lo «Champagne»! Che non si può dire così, certo, diciamo allora che spumantizzano con metodo classico il Bombino bianco, vitigno tradizionale del luogo, il Montepulciano e il Pinot nero. Insomma, sono stati loro i primi ad averci provato, e le loro prove sono risultate migliori di altri spumanti prodotti con lo stesso metodo, ma con etichette più blasonate; questo a giudicare dai riconoscimenti che vedo appesi alla parete in fondo al lungo ambiente dove sono entrato. L'atmosfera che si respira è quella di un ufficio novecentesco, con mobili e vetrinette, vecchi diplomi, sedie in legno ricurvo e scrivania da rendiconti aziendali. Nella prima vetrinetta entrando c'è documentata la storia della d'Araprì: dalla prima bottiglia, frutto della vendemmia 1979, fino a quelle degli anni Novanta. Sulla mensola di sotto c'è una *sabre*, la corta sciabola usata dagli Ussari di Napoleone per aprire le bottiglie di champagne: con un colpo ben assestato facevano saltare il collo proprio sotto il rilievo dove s'aggancia la gabbietta metallica. Ulrico è diventato un esperto nel *sabrage*, questo il nome del militaresco metodo, e ogni 31 dicembre ne fa uno spettacolo per gli amici riuniti in occasione del fine anno. L'altra vetrinetta è affollata di piccoli souvenir dei periodici pellegrinaggi sentimentali che i tre amici fanno nella Champagne: un tralcio di vite raccolto nelle vigne presso l'Abbazia di Saint-Pierre d'Hautvillers, quella dell'abate Dom Perignon per capirci, o un sassolino liscio a forma di rene a ricordo di una gita, sempre insieme, a Clos du Mesnil. Ulrico prende con religiosa cura un oggetto alla volta e mi spiega: «Ecco un vecchio alcolometro, questo è per i gradi Babo e questo è ancora più vecchio». Io fremo però per incontrarli tutti e tre, dove sono gli altri? «Girolamo è ancora a scuola – mi dice – sarà qui con noi per l'ora di pranzo, e Louis sta per arrivare».
Girolamo insegna chimica presso un istituto tecnico industriale e Louis educazione musicale alle medie, Ulrico è quello che si occupa a tempo pieno della cantina, pardon, della *cave*. Nell'attesa, mi porta a visitare quella che presto sarà la nuova sede dell'azienda: un signorile palazzotto ottocentesco su due piani con sale e salette, volte alte affrescate e finestroni spettacolari. «Una cornice prestigiosa e degna del vostro prodotto», commento. «Qui abbiamo spazi ampi per tenere convegni e realizzare una foresteria – dice Ulrico – ci sono anche tre camere al piano superiore per ospitare gli amici», spiega.

UNA TRADIZIONE FONDATA EX NOVO

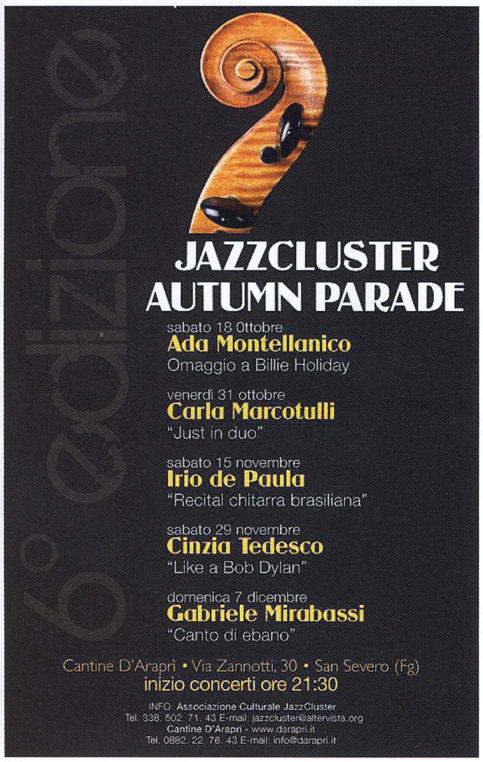
Ecco, Girolamo e Louis sono arrivati, ma di mettersi a un tavolo a chiacchierare ancora non se ne parla. Si va a visitare la città e poi a pranzo. Non c'è niente da fare, con i d'Araprì il metodo è lo stesso usato per Maigret da Simenon: per arrivare alla verità bisogna immergersi, impregnarsi della loro storia, condividere i loro gesti quotidiani, ascoltare i racconti delle zingarate a mangiare ostriche e a bere (naturalmente) Champagne sull'Atlantico, ad Arcachon, con il pescatore che aveva due mani grandi così – sì, più delle tue – e della sua ospitalità con l'amicizia che poi ne è seguita. Finalmente rientriamo, ma nel frattempo è venuto un signore che ancora trattiene Girolamo per un consiglio: gli hanno regalato una damigiana di mosto, che farne? Succede. Perché da quando hanno iniziato l'attività, diciamo fondando ex novo una tradizione, qui in paese la curiosità è cresciuta e c'è già qualcuno che prova seguire la loro strada. Troviamo finalmente posto in uno stanzino ingombro di cartoni ed etichette, accomodati alla meglio su sedie spaiate; di fronte ho Girolamo, riconosciuto dagli altri come il portavoce, alla mia destra Louis e poco più discosto Ulrico, «appollaiato» su una scaletta metallica.
La loro azienda produce ormai 70-80.000 bottiglie all'anno, ma loro sono ancora quei ragazzi, amici d'infanzia, che iniziarono imbottigliando del mosto fresco, col risultato che tutto finì con un bel botto! Dunque è cominciata così?
È Girolamo a parlare. «Le cose quando nascono, nascono sempre per una concomitanza d'eventi» dice. «Suonavamo insieme, io la tromba, Louis il pianoforte e Ulrico il contrabbasso, e avevamo a disposizione la cantina sotto casa di mia madre». Già, ma poi perché avete scelto di produrre spumante col metodo tradizionale? «Louis, che è nato in Francia, aveva il padre che lavorava nelle cantine dello Champagne e – riprende – poi fu anche una scelta economica. Lo spumante è uno di quei pochi vini che se hai buona volontà e passione si può riuscire



Si ritiene che il vitigno Bombino bianco sia stato portato a San Severo dai Templari nel loro rientro dalla Terra Santa nel XIII secolo e da allora coltivato



ancora a fare con bassi investimenti».
Insomma, dico io, avete fatto affidamento sulle vostre braccia. Per il metodo charmat (*n.d.r.*: rifermentazione del vino base in autoclave), infatti, c'è bisogno di tecnologia, mentre il metodo classico (*n.d.r.*: che prevede la rifermentazione in bottiglia) si può fare artigianalmente.
«Io dico sempre che le aziende si possono creare in due modi – afferma convinto Girolamo – o investendo capitali o la propria persona e la propria passione. Noi abbiamo investito la nostra passione, la nostra cultura, il nostro saper fare».



SPUMANTE DA BOMBINO BIANCO

Nessuno prima di loro aveva mai provato a spumantizzare il Bombino bianco. «Ha una buona acidità e mantiene bene il colore» è l'opinione da analista di Girolamo. I risultati sono stati lusinghieri e ben presto sono arrivati anche i riconoscimenti. Ma ciò a cui tengono di più è il posizionamento della loro azienda tra le cento emergenti in Italia secondo una recente indagine dell'Eurispes «e in Puglia non ce ne sono che otto o nove» sottolinea Girolamo rivolgendosi agli altri per conferma.
I testi dei loro eleganti pieghevoli e quelli nel loro sito sono ricercati, poetici, e nelle cantine ricavate da un frantoio ipogeo del Settecento, iscritto al Fai (Fondo per l'ambiente italiano), si svolge un'intensa attività culturale organizzata dalla Cantina d'Araprì. Il programma è ricco: ci sono mostre fotografiche e di pittura, convegni sull'agricoltura, presentazioni di libri, concerti di musica classica e di jazz. Del resto, continuano ancora a coltivare la loro passione per la musica. «Lo spumante è un vino sonoro – interviene Louis, il più riservato del gruppo – le bollicine sono tante note musicali». Questa me la segno, gli dico.


Il salone del frantoio ipogeo del Settecento, già «Ospedale del Pellegrino» costruito dalla Confraternita del Carmine, è teatro dell'intensa attività culturale organizzata dalla Cantina d'Araprì

«Noi siamo abituati a lavorare per fare bene quello che piace a noi» dice con semplicità Girolamo. I tre moschettieri, come qualcuno li ha soprannominati, hanno superato i cinquant'anni, sempre insieme. La domanda viene spontanea: come fate ad andare d'accordo, non litigate mai?
Qui s'alza un coro divertito di eh sì, hai voglia, eccome! «Litigare in senso costruttivo penso sia la cosa che tiene insieme le persone – dice Ulrico – ma è anche una forma di visione della vita che ci accomuna, di quello che serve alla vita, alla qualità della vita, è l'amore dell'arte, del bello. Perché ritengo che il mondo del vino si esprima anche attraverso la bellezza», conclude.
Parlano ancora a turno e ricordano la loro amicizia vera con un produttore francese, Philippe Aubry di Jouy-lés-Reims. Ogni Natale si scambiano i prodotti, Champagne contro spumante classico: «Due latitudini, stesso metodo», sorride Ulrico.
L'azienda ha 3 ettari di proprietà e un accordo con un giovane vitivinicoltore con cui è in società per la vinificazione. Il processo di spumantizzazione inizia verso febbraio-marzo. La linea comprende il Pas Dosé da Bombino bianco e Pinot nero, il Brut con lo stesso uvaggio, maturato lungamente sui lieviti, il Brut Rosé da uve Montepulciano e Pinot nero, la Riserva Nobile da solo Bombino vinificato in botte e la Gran Cuvèe XXI secolo. Ma ho dimenticato l'ultimo nato, La Dama Forestiera, prodotta solo in versione magnum da Montepulciano e Pinot nero.
Scendiamo in cantina a renderle omaggio nella sua religiosa immobilità sulle *pupitres*. Ogni bottiglia riposa 60 mesi in cantina, la sboccatura viene fatta solo 2 mesi prima della commercializzazione.
La storia è quella di una signora inglese, Elisa Croghan, compagna dell'ultimo principe di San Severo Michele di Sangro, impegnata, sul finire dell'Ottocento a far rispettare le volontà testamentarie del principe che morendo lasciava alla città una proprietà di 3.000 ettari. La gentildonna veniva indicata dalla popolazione locale come «la dama forestiera». A loro modo i tre amici hanno voluto ringraziarla per aver contribuito a far diventare il territorio di San Severo uno dei vigneti più grandi d'Italia. E qui, intanto, anche noi ricordiamo loro per averne fatto una terra di Champagne, pardon, di spumante metodo classico.

Giuseppe Lo Russo



d'Araprì srl
Via Zanotti, 30 - 71016 San Severo (FG)
Tel. e fax 088.2227643
info@darapri.it - www.darapri.it