

Puglia

Top Wine Destination





Wine Destinations for wine lovers

La Puglia entra nel firmamento delle stelle dell'enoturismo mondiale grazie al riconoscimento, giunto dalla rivista americana "Wine Enthusiast", che ha inserito la regione nella *top world wine destinations 2013*.
Di assoluta eccellenza l'elenco delle altre perle enoturistiche selezionate dalla rivista: Monterey-California USA, Rioja-Spagna, Willamette Valley-Oregon USA, Long Island NY USA, Douro-Portogallo, Hunter Valley-Australia, Danube-Austria, Stellenbosch-Sud Africa, Val de Vinhedos-Brasil.
In questo catalogo le migliori aziende vitivinicole della regione si presentano attraverso una breve scheda descrittiva, le informazioni utili, i suggerimenti su dove "mangiare e dormire" assaporando il meglio che ogni territorio può offrire. A disposizione del turista gourmet anche dodici itinerari attraverso i luoghi più affascinanti della regione.

Un viaggio di suggestione e informazione per scoprire il lavoro attento dei produttori locali, il coraggio e la passione degli uomini e delle donne che ogni giorno trasformano la vocazione di un luogo nella bontà di un prodotto. Bellezza del territorio, cultura della terra, capacità ricettiva, eventi enogastronomici, tradizioni antiche, storia millenaria, profumi e sapori inimitabili: ecco gli ingredienti di una ricetta che non conosce tempo e che oggi ha l'orgoglio di proporsi ai turisti di ogni parte del mondo.
Dalle scogliere del Gargano ai monti Dauni, dalle Murge alla Valle d'Itria, dalla Messapia al Salento, la Puglia punta ancora una volta sull'eccellenza della autenticità, in una regione famosa per il suo clima invidiabile, per i meravigliosi paesaggi, per le bontà della sua tradizione gastronomica, sempre pronta a spalancare le porte ai viaggiatori appassionati di tutto il mondo.



Puglia

Top Wine Destination



Puglia is right up there among the stars of international wine tourism, now that US magazine "Wine Enthusiast" has included Puglia in its list of *top world wine destinations 2013*.

Our region is in good company, because the other wine tourist destinations on the list really are the world's best: Monterey (California USA), Rioja (Spain), Willamette Valley (Oregon USA), Long Island NY (USA), Douro (Portugal), Hunter Valley (Australia), Danube (Austria), Stellenbosch (South Africa), and Val dc Vinhedos (Brazil).

This catalogue presents the region's best wineries with a short description, useful information and advice on "where to eat and where to stay", so that you can savour the best that each area of Puglia has to offer. There are also twelve suggested food and wine itineraries taking you to Puglia's most interesting localities. Travel around the region and get to know the careful work of local producers, the courage and the passion of the men and women whose daily task is to transform the fruits of the land into the region's excellent products. The beauty of the landscape, our farming culture, accommodation, wine and food events, traditions, hundreds of years of history, unique aromas and flavours: these are the ingredients in a timeless recipe which we now proudly offer to tourists from all over the world. From the cliffs of the Gargano to the mountains of Daunia, from the Murgia to the Itria Valley, from Messapia to the Salento, Puglia once again offers you all of its genuine excellence - a region which is famous for its wonderful climate, its splendid landscapes, and its delicious gastronomic traditions, always ready to welcome enthusiastic tourists from around the planet.

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

d'Araprì

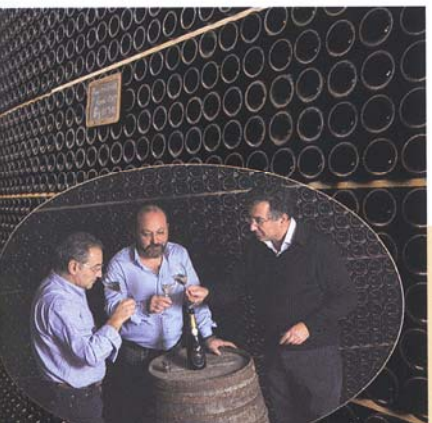
Via Zannotti, 30 - San Severo (Fg)
Tel.: +39 0882 227543
www.darapri.it

d'Araprì Spumante Classico

Casa d'Araprì in Puglia è lo spumante metodo Classico. Tre amici con un'immensa passione per il vino hanno vinto la scommessa di produrre spumanti da Bombino bianco nella Daunia. Vini millesimati pluripremiati, ottenuti con una attenta pressatura, un sapiente taglio, il *rémuage* fatto a mano e il *dégorgement* solo prima degli ordini. Ecco come nascono le *cuvée* d'Araprì. Scendendo nelle cantine e percorrendo il dedalo di sotterranei, il turista vive un'esperienza emozionante che culmina con la degustazione delle suadenti bollicine. Nell'attigua dimora ottocentesca, Palazzo d'Araprì, oltre alle degustazioni per i visitatori l'azienda ospita eventi, congressi e incontri aziendali.

Casa d'Araprì is the classic champagne method in Puglia. Three friends with a great passion for wine have won their wager to produce sparkling wines from Bombino Bianco grapes in Daunia. Their award-winning wines are obtained by careful pressing, a skillful cut, *rémuage* by hand and *dégorgement* only before orders. This is the origin of the d'Araprì *cuvée*. It is a special experience for visitors to go down into the wine-cellars and through the underground maze, before they finish up tasting the delicious bubbly. The adjacent 19th century house, Palazzo d'Araprì, hosts wine-tastings and also events, conferences and business meetings.





Addetto all'accoglienza/Winery guide: Ulrico Priore
Lingue parlate/Languages: francese/French
Giorni e orari di apertura/Opening days and times: su appuntamento/by reservation
Wine Shop: sì/yes
Possibilità di acquisto vini in cantina/Wine sales: sì/yes
Possibilità di visita dei vigneti/Vineyard tour: sì/yes
Sala degustazione/Tasting room: sì/yes

Degustazioni/Wine-tasting: su prenotazione, gratuite e a pagamento (costo da definire)/ free and fee charged reservation required
N. posti a sedere/Number of seats: 70
Parcheggio/Car park: no
Ristorazione/Restaurant: sì, su prenotazione/by reservation
Pernottamento/Accommodation: no
Bottiglie prodotte annualmente/Annual number of bottles: 80000
Ettari vitati/Hectares: 3 + 4 in affitto/3 owned+ 4 rented
Mercati esteri/Export:Germania, Giappone, Australia/Germany, Japan, Australia

Puglia

Top Wine Destination

2

Frutti della tradizione
Fruits of Tradition



La gastronomia di questo territorio è un caleidoscopio di sapori, frutto della compresenza di montagne, boschi e fertili pianure, popolate da spighe e vigneti: in tavola spiccano asparagi e verdure selvatiche, pregiati prosciutti artigianali, storiche Doc e innumerevoli formati di pasta fresca. Sul versante culturale non c'è che l'imbarazzo della scelta fra incantevoli centri medievali, maestose roccaforti, dimore nobiliari e imponenti masserie, retaggio della transumanza. Imperdibili, in primavera, i riti di Pasqua e, in autunno, la suggestiva festa dedicata alle anime del Purgatorio con le zucche illuminate.

The local food and wine is a kaleidoscope of flavours, thanks to the mountains, woods, fertile meadows and vineyards providing such a wide variety of produce: on the tables you find asparagus and wild vegetables, fine hams, historic DOC wines and a wide range of fresh pasta. When it comes to culture, visitors are spoilt for choice among enchanting medieval centres, majestic fortresses, noble residences and imposing *masseria* farmstead, a heritage of the old tradition of moving herds and flocks to their summer pastures and markets. The Easter rituals in spring are an unforgettable must for visitors, and in autumn the Feast of All Souls' is marked with lighted pumpkins.





ATTIVITÀ SUGGERITE:

- escursione a Bovino, tra i borghi più belli d'Italia, e visita al Castello Ducale
  www.prolocobovino.it
- visita al MAT, Museo dell'Alto Tavoliere di San Severo
  www.comune.san-severo.fg.it
- escursione guidata in un'azienda dedita all'allevamento del Maiale Nero e alla produzione artigianale del pregiato prosciutto di Faeto
  www.montidauniturismo.it
- passeggiata nel centro storico di Lucera; visita alla Cattedrale romanica e alla fortezza federiciana
  www.comune.lucera.fg.it

SUGGESTED ACTIVITIES:

- tour Bovino, one of the most beautiful hamlets in Italy, with visit to the *Castello Ducale*
  www.prolocobovino.it
- visit MAT, *Alto Tavoliere* Museum in San Severo
  www.comune.san-severo.fg.it
- guided tour of a black pig farm producing the fine Faeto ham
  www.montidauniturismo.it
- tour Lucera's old town, and visit the romanesque Cathedral and Frederick's II Castle
  www.comune.lucera.fg.it





Il Movimento Turismo del Vino

Il Movimento Turismo del Vino è il punto di riferimento ideale per ricevere le informazioni più complete, aggiornate e affidabili sull'enoturismo in Puglia. Per scegliere i luoghi, le strutture, i prezzi secondo le proprie esigenze, sapendo di poter contare su un partner che, in ogni momento dell'anno, è in grado di costruire itinerari fra cantine, frantoi, masserie, trattorie, musei del vino e dell'olio e tanti altri luoghi di straordinario fascino. In questa brochure troverete un assaggio delle tante proposte che, fra storia, cultura e buona tavola, renderanno il vostro viaggio esclusivo e indimenticabile.
Per maggiori informazioni sugli itinerari del gusto in Puglia visita il sito
www.mtvpuglia.it

Movimento Turismo del vino is the ideal point of reference to receive more complete, updated and reliable information on the wine tourism in Puglia. To select the sites, facilities, prices according to your needs, knowing you can trust a partner that, at any time of the year, is able to create itineraries among wineries, oil mills, farms, taverns, wine and oil museums and many others places of extraordinary beauty.
In this brochure you will find a part of the proposals which, through history, culture and good food, will make your trip unique and unforgettable.
For futhure information on food and wine itineraries in Puglia visit
www.mtvpuglia.it



La filosofia del Movimento Turismo del Vino si basa sui principi di networking: non vende camere d'albergo, né vino, né formaggi. Invita a vivere la cultura della vigna e delle cantine, promuove la civiltà dei frantoi e degli ulivi secolari, apre le porte ai laboratori artigianali dei sapori che tramandano folclore e storia.
E ciò nella convinzione che per riuscire a trasmettere e a fare veramente grande un territorio, occorrano coraggio e curiosità, e non solo un amore profondo per la propria terra. Ma soprattutto è necessario un attento lavoro insieme ai produttori locali che, attraverso la cucina, il vino, l'olio, ancora tramandano la più intima identità di un luogo.
La ricetta del Movimento, come insegna la tradizione pugliese, si basa sulla semplicità e sull'abbinamento di materie prime di qualità: bellezza del territorio, cultura della terra, capacità ricettiva, eventi enogastronomici, civiltà dell'accoglienza, tradizioni antiche, storia millenaria, profumi e sapori inimitabili.

Movimento Turismo del Vino's philosophy is based on the principle of networking: we do not sell hotel rooms, wine or cheeses. We promote the culture of vines and wine cellars, the oil mills and the age-old olive groves, we open up the doors of the place which create the flavours handed down by folklore and history. We know that courage and curiosity are needed for success in transmitting and promoting a territory, and that great affection for the land is not enough. It is especially important to work very carefully alongside the local producers who continue to hand down the true identity of our region with its cuisine, its wine and its olive oil.
Movimento Turismo del Vino's recipe for success comes from Puglia's tradition and is based on simplicity and on the combination of good quality raw materials: the beauty of the land, the farming culture, good accommodation, wine and food tasting events, a culture of hospitality, ancient traditions, a history stretching back thousands of years, and endless aromas and tastes. The results are these lovely itineraries which allow you to discover Puglia's great food and wine heritage, and to explore a territory which transforms its excellence into a tourist destination.