FOCUS

BOLLICINE DA UVE ITALIANE
CANTINA D'ARAPRÌ



Nati da un'idea "Scoppiettante"

"D'Arapri", acronimo dei cognomi D'Amico, Rapini e Priore, è un'azienda nata nel 1979 che produce solo bollicine con Metodo Classico. È stata una scelta iniziata per puro caso e nata da una passione: noi siamo tre amici amanti della musica - io pianista, un altro contrabbassista e il terzo suonatore di tromba - e, in quegli anni, ci dilettavamo a suonare insieme. Uno di noi, Ulrico Priore, aveva tentato di produrre delle bottiglie di spumante come di solito si faceva nelle nostre famiglie, vale a dire facendo fermentare il mosto in bottiglia. Purtroppo quelle bottiglie scoppiarono tutte! Quella esperienza ci ha indotti a documentarci, a informarci e a studiare, a organizzare veri e propri viaggi studio con visite alle Maisons francesi. Durante i nostri viaggi, come fanno i giapponesi con la loro macchinetta fotografica, anche noi in Francia rubavamo un po' i loro segreti per capire come viene prodotto lo Champagne.

Così... pian pianino abbiamo messo in piedi questa cantina cercando di valorizzare quanto c'era nel nostro territorio, ben consapevoli che quello che stavamo facendo non aveva precedenti nella tradizione vitivinicola di San Severo dove si era sempre prodotto solo vino tranquillo. Noi però volevamo produrre spumante con il metodo Champenoise! E in Puglia siamo stati i primi a farlo, con una certa dose di incoscienza, ma con tanta passione e determinazione. In quei primi anni abbiamo sperimentato l'utilizzo del Bombino Bianco, ma anche del Montepulciano con breve contatto con le bucce per ottenere la base spumante del Rosé.

La nostra cantina è sita fisicamente nel centro storico di San Severo e noi l'abbiamo voluta proprio lì per meglio coniugare la cultura e la storia con il territorio. La nostra cittadina già dalla fine del Settecento era un centro importante del meridione d'Italia per la produzione vinicola e il tessuto architettonico della parte più antica è ricco di palazzi con suggestivi sotterranei adibiti a cantine.

Per la stessa ragione, tra i vitigni, abbiamo privilegiato il Bombino Bianco, che entra in tutte le nostre cuvées, presente da secoli (se non millenni) nella nostra zona. Una leggenda racconta che sia stato portato dai Cavalieri Templari di ritorno dalla Terra Santa.

Oggi produciamo circa 90.000 bottiglie all'anno e la gamma comprende cinque etichette. Il nostro fiore all'occhiello è la Riserva Nobile che è un 100% Bombino Bianco il quale, fin dal primo giorno, abbiamo sempre creduto adattissimo alla spumantizzazione. Siamo sicuramente stati dei precursori... Negli anni '80 era inimmaginabile pensare di fare spumante metodo classico nel Sud Italia e non esagero dicendo che ci davano dei pazzi, e inoltre spumantizzare un vitigno autoctono era un'eresia. Oggi stiamo raccogliendo i consensi da parte del pubblico e, dalle varie associazioni A.I.S., SLOW FOOD, F.I.S. e altre abbiamo ricevuto moltissimi riconoscimenti e finanche l'Oscar del Vino nel 2013. Oltre la Riserva Nobile, che è un millesimato, produciamo



anche un Brut e un Pas Dosé dove è sempre presente almeno il 60% di Bombino Bianco (con Pinot Nero e Montepulciano).
Anche il Montepulciano è parte integrante della nostra storia agricola perché questo vitigno è arrivato da noi con la transumanza dall'Abruzzo e dal Molise e quindi ormai ci appartiene. Lo utilizziamo perché si presta bene negli assemblaggi e nelle cuvées con il Bombino e per questa ragione è presente in alcune tipologie di bottiglie da noi prodotte.
Il Pinot Nero è stato aggiunto nei primi anni 2000 con l'intenzione di dare una certa internazionalità ai nostri prodotti, così come richiedeva il mercato. Anche nel nostro territorio questo vitigno esprime al meglio le sue potenzialità contribuendo alla struttura delle cuvées.
Con la Riserva Nobile facciamo parte dalla prima ora (siamo tra i soci Fondatori) del progetto *Bollicine da uve italiane* e ne siamo orgogliosi.

Girolamo D'Amico
Louis Rapini
Ulrico Priore

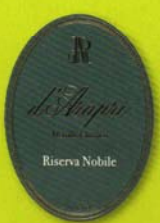
D'Araprì, San Severo (Fg)

L'AZIENDA IN 4 SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?
I produttori sono tre: Louis, Ulrico e Girolamo. Tre amici che suonano insieme da sempre.

DOVE SONO?
Vivono a San Severo.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE BOLLICINE DA VINI ITALIANI?
La creazione del progetto *Bollicine da uve italiane* è conseguente all'esperienza della Cantina D'Araprì che, con la scelta audace di produrre spumante con Bombino Bianco, ha contribuito in maniera determinante a dimostrare quanto le uve storiche italiane siano delle perfette basi spumanti.



L'ETICHETTA IN EVIDENZA
BOMBINO BIANCO BRUT
Riserva Nobile M.C.



Bollicine da Uve italiane





Cantina D'Arapri - La nostra storia


Borboni


Mola


Lodi Corazza


Albino Armani


Vallis Mareni


La Chimera


Murgo

Le zone di produzione



In Italia





Tutte le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono ricche di acidità e ciò permette di ottenere straordinarie bollicine dai loro vini, anche in zone calde e non particolarmente elevate. L'uso di queste varietà consente d'intraprendere e sperimentare con orgoglio, pur nella totale ammirazione per i cugini d'oltralpe che molto ci hanno insegnato, una strada tutta italiana per la spumantizzazione.

Il progetto nasce grazie a un'intuizione di D'Araprì con l'utilizzo del Bombino Bianco di San Severo come base spumante. I risultati ottenuti ci hanno fatto capire quanto l'acidità naturale di alcune varietà consenta lavorazioni di questo genere anche a latitudini finora inimmaginabili.

Oggi la selezione di *Bollicine da uve italiane* si può fregiare di decine di etichette che rappresentano in maniera perfetta la varietà, la molteplicità e la peculiarità del territorio italiano.

"Bollicine da uve italiane"

1 - VALLE D'AOSTA
- CAVE MONT BLANC - Priè Blanc

2 - PIEMONTE
- CASCINA FONDA - Moscato Bianco
- CASCINA GARITINA - Barbera
- CASTELLO DI VERDUNO - Pelavega
- ERPACRIFE - Nebbiolo
- LA CHIMERA - Avanà
- POGGIO - Timorasso
- TRAVAGLINI - Nebbiolo

3 - LOMBARDIA
- CA' LOJERA - Trebbiano di Lugana
- PICCHIONI - Uva Rara, Croatina, Vespolina
- ZULIANI Emilio - Groppello

4 - TRENTINO
- CASATA MONFORT - Vernaza, Valderbara, Nosiola
- FURLANI - Lagarino Bianco, Valderbara
- NICOLODI Alfio - Lagarino Bianco
- POLI Francesco - Nosiola, Peverella
- PRAVIS - Vernaza
- ZENI - Nosiola

5 - VENETO
- CASA BELFI - Prosecco, Raboso
- MENTI Giovanni - Garganega, Durella
- MONTE SALINE - Corvina, Corvinone
- TESSÈRE - Raboso
- VALLIS MARENI - Prosecco
- L'ANTICA QUERCIA - Prosecco
- VIGNALTA - Raboso
- ZANON Eros - Boschera

6 - EMILIA ROMAGNA
- CÀ DE NOCI - Spergola
- LODI CORAZZA - Pignoletto
- MARIOTTI - Fortana
- PALTRINIERI - Sorbara
- TENUTA S. LUCIA - Famous, Sangiovese

7 - FRIULI VENEZIA GIULIA
- ARMANI Albino - Ribolla Gialla, Prosecco
- KOMJANC Simon - Ribolla Gialla

8 - TOSCANA
- MOLA - Aleatico

9 - MARCHE
- GIUSTI - Lacrima di Morro d'Alba
- LA STAFFA - Verdicchio
- STROLOGO - Montepulciano, Sangiovese

10 - CAMPANIA
- CASEBIANCHE - Fiano, Aglianico, Barbera
- I BORBONI - Asprinio
- IOVINE - Gragnano
- VADIAPERTI - Coda di Volpe

11 - PUGLIA
- D'ARAPRÌ - Bombino Bianco

12 - SICILIA
- I VIGNERI - Alicante, Grecanico, Minnella
- MURGO - Nerello Mascalese

13 - SARDEGNA
- QUARTOMORO - Vermentino
- SANTADI - Vermentino



D'Arapri - Vigna di Bombino Bianco



Marisa Cuomo - Il sentiero degli Dei (foto di Bruno Bruschi)



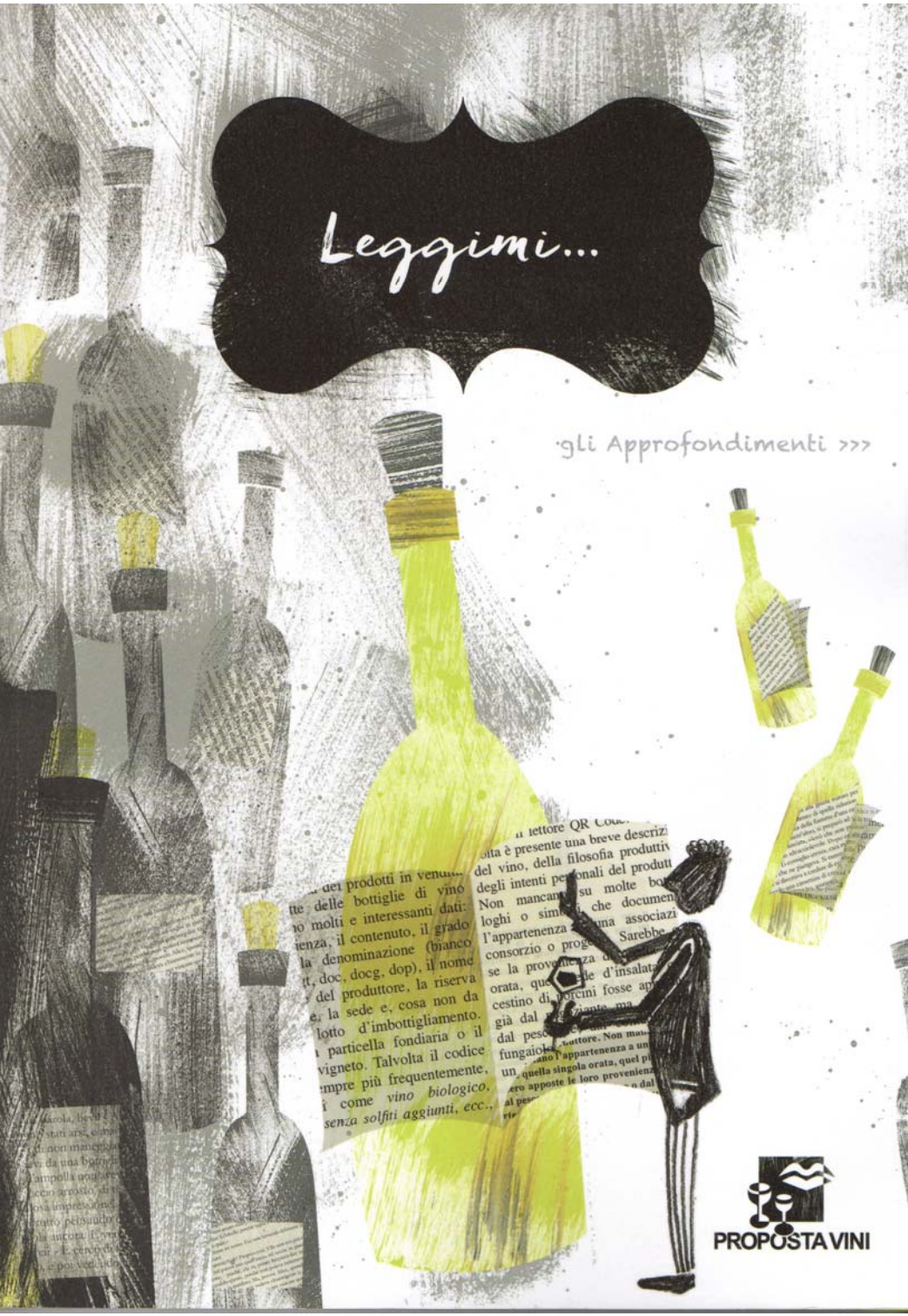
Ferrandes - Vigneto Mueggen, Isola di Pantelleria



Francesco Poli - Santa Massenza (foto di Giovanni Cavulli)

Leggimi...

gli Approfondimenti >>>



PROPOSTA VINI