



Le cantine d'Araprì a San Severo

Vini e spumanti rappresentano le più sfavillanti eccellenze agro-alimentari della Capitanata, tanto da aver ribaltato, nel volgere di solo pochi decenni, l'immagine di una terra che produceva vini da taglio (e dunque dal basso valore aggiunto) destinati a non godere d'una propria etichetta o imbottigliatura, ma solo ad irrobustire il basso tenore alcolico di rinomati vini settentrionali e perfino stranieri.

Tanto è stato fatto, tanto resta da fare. In questo blog, mi sono occupato spesso del mancato decollo del *Nero di Troia*, che poteva (al di là del fatto che la Troia di cui si parla sia la cittadina del Rosone o quella cantata da Omero) rappresentare un traino per i produttori vinicoli del territorio interessato.

Il vino è anche cultura, e come tale non s'improvvisa né si costruisce a tavolino il suo rapporto con il *terroir*, termine di sfuggente significato spesso usato dagli esperti del vino, che indica non soltanto il territorio, cioè l'area di produzione, ma l'insieme delle caratteristiche ambientali, climatiche, culturali, di qualità che lo rendono univoco, irripetibile.

In altre zone della Puglia, il vino è stato un ingrediente essenziale del marketing territoriale, e non solo: esemplare il caso dell'exploit del Negramaro, speculare alla crescita esponenziale di immagine del Salento e dell'omonimo complesso rock.

Adesso - finalmente - anche la provincia di Foggia sta imparando la lezione e imbecca

nuove strade.

Chi da sempre coniuga l'attenzione per la cultura, per le radici con una produzione di assoluta qualità sono Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, fondatori delle Cantine *d'Araprì* di San Severo e produttori di spumanti che stanno mietendo successi e riconoscimenti in tutto il mondo.

I tre erano in origine musicisti jazz, tutti accomunati una passione per il vino, ereditata dai loro genitori. Era il 1979, quando decisero di provare a produrre spumante, quasi per scommessa. I loro spumanti vengono oggi ritenuti tra i migliori del mondo, e la loro cantina - ubicata nel centro storico di San Severo - costituisce ormai uno dei più suggestivi contenitori ed uno dei luoghi di culto della cultura pugliese.

Il miracolo di San Severo potrebbe adesso ripetersi altrove, diventando elemento decisivo di valorizzazione e di consacrazione del *terroir*.

Non ha destato molta attenzione mediatica una piccola iniziativa che si è svolta qualche giorno fa nella splendida cornice del Prato di Calenella, e che potrebbe invece aprire un capitolo nuovo in questa direzione. Ad iniziativa delle Cantine *d'Araprì* e del Villaggio *Calenella* (dunque due operatori economici d'eccellenza) si è svolto *un talk show* "tra arte e cultura" dal titolo suggestivo: "Un oscar per amico." L'oscar in questione è quello ottenuto dallo spumante sanseverese come Miglior Vino Spumante 2013.

Nel corso dell'originale iniziativa, Tavoliere e Gargano si sono raccontati attraverso i loro prodotti. I tre amici fondatori delle cantine si sono alternati sul palco con Giuseppe Brumante, produttore di caciocavallo podolico nella masseria *Paglicci*, Luigi Damiani del Villaggio *Calenella* disegnando "un'idea di sviluppo del territorio che si fonda sulla ricostruzione del rapporto prezioso tra produttori e consumatori, tra un'intera comunità e il suo mondo agricolo". La serata si è conclusa tra le note del Bulles Notes Quartet.

La stessa filosofia sorregge una manifestazione, meno piccola di quella garganica, ed altrettanto promettente che parte da Lucera e si prefigge di promuovere un altro vino d'eccellenza, come il *Cacc'e Mitt*.

Al prezioso vino lucerino verrà dedicato un festival, nato dalla mente di Alberto Trincucci, giovane imprenditore lucerino che intende proiettare le dinamiche produttive del *Cacc'e Mmitte* in una dimensione di spettacolo. Anche in questo caso, un ruolo di primo piano viene svolto dalle aziende produttrici del *Cacc'e Mmitte Doc*: Alberto Longo, L'Agricola Paglione, La Marchesa, Paolo Petrilli - La Motticella.

Sul palco-palmento allestito nel cortile di Palazzo D'Auria Secondo a Lucera si avvicenderanno musica, teatro ed enogastronomia. Anteprima giovedì 5 settembre, il festival vero e proprio si svolgerà da venerdì 13 a domenica 15. L'iniziativa che vede quest'anno la sua prima edizione intende riproporsi come appuntamento ricorrente, nel mese della vendemmia sempre in collaborazione con le aziende produttrici del *Cacc'e Mmitte Doc*.

Non è un caso che siano vini di prestigio come lo spumante *d'Araprì* di San Severo e il *Cacc'e Mmitte* di Lucera ad inaugurare quel che potrebbe diventare il nuovo corso del rapporto tra vino e *terroir*.

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



- È il Nero di Troia Passalacqua il miglior vino rosso pugliese



- Tanto Gargano e tanta Capitanata nell'Arca del Gusto di Slow Food e Google



- Salento, e mo' basta



- In regalo "I colori del tempo", il calendario 2018 di Lettere Meridiane

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 30