Champagne

Aubry

Spumante

d'Araprì

in collaborazione con:

SLOW FOOD e CUCINA & VINI

PRESENTANO IL

CONVEGNO

VITIGNI del TERRITORIO
DUE LATITUDINI - STESSO METODO

15 Maggio 2004 ore 18,00
Cantine d'Araprì
Via Zannotti, 30 - San Severo

Vitigni del territorio
Due latitudini, stesso metodo
Spumante e Champagne, figli diversi di una stessa storia

Tra storia e leggende, volendo trovare le prime notizie su un vino con le bollicine, dobbiamo probabilmente andare a cercala nel libro dei Salmi (1000 a.C.), dove il Creatore viene rappresentato con in mano una coppa contenente qualcosa di simile ad uno spumante. Un'altra remota traccia poi, ce la fornisce Omero nell'Iliade (IX secolo a.C.), nel XVIII libro, quando descrive le figure sullo scudo di Achille, con dei contadini che si rifocillano grazie ad un calice di spumante "di dolcissimo bacco". Diciamolo subito, queste sono solo delle tracce, lontane , anzi lontanissime e pure deboli, infatti se si vuole trovare qualcosa di più sostanzioso si deve giungere in epoca romana, dove un numero importante di autori come Virgilio (nell'Eneide e nelle Georgiche), Properzio (nelle Elegie), Marco Terenzio Varrone (nel Rerum rusticarum), Lucano (in Farsaglia, Bellum civile) e Columella hanno raccontato non solo del successo dei vini con le bollicine, ma anche quali fossero le tecniche per ottenere la rifermentazione programmata. Anche in alcuni scritti del Medioevo è possibile rinvenire delle notizie, per esempio nel libro Regime Sanitatis della Scuola Salernitana degli inizi del XII° , così anche nel Rinascimento, periodo storico in cui si arrivò ad utilizzare la parola ispumante, per identificare il vino con le bollicine. Detto ciò chiariamo una volta per tutte che quel vino era da un punto di vista produttivo e gustativo, solo un parente dello champagne o degli spumanti che oggi beviamo. Oggi gustiamo ed apprezziamo i vini frutto del cosiddetto metodo champenois o classico, che la storia, ed anche un po' di leggenda ci raccontano essere stato inventato da un monaco dell'abbazia benedettina di Hautvillers nel XVII secolo, Dom Pérignon. A parte la veridicità sull'esistenza o meno di questo frate, è vero che in Francia è stato "inventato" un metodo che è il risultato del perfezionamento della tecnica della spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia, e che poi studi importanti come quelli, tra gli altri, di Pasteur, hanno portato alla nascita di un "nuovo" vino, ancora oggi per molti, un autentico mito. Se i Romani possono essere identificati come i primi "inventori" della rifermentazione programmata, Italia e Francia sono le figlie di quel popolo e di quella civiltà che da Roma prese il via. Pertanto, partendo da quei vini che i nostri progenitori definivano, *titillans*, *spumans* o *spumescens*, arrivando a quelli che i Francesi chiamano champagne e noi italiani spumante, si parla sempre e comunque di vini che hanno una stessa origine ed un comune sentire, pur nelle loro diversistà, non solo di latitudine. Oggi, presso le Cantine D'Araprì potremo cogliere ed apprezzare non solo le differenze e le somiglianze tra prodotti Aubry e D'Araprì, ma l'originalità e l'attenzione per le tradizioni che questi *figli diversi di una stessa storia* esprimono, sempre e comunque nel solco di un'unica traccia , quella della qualità e dell'amore per le bollicine.

Roberto Infante - Cucina&Vini

PROGRAMMA

Moderatore:
Enzo Del Vecchio
Giornalista Rai

Relatori:

Salvatore Taronno
Condotta Foggia Slow Food

Pasquale Porcelli
Direttivo Regionale Slow Food
Curatore Guida sui Vini autoctoni

Luigi Lepri
Presidente C.C.I.A.A. Foggia

Philippe Aubry
Champagne Aubry

Girolamo d'Amico
d'Araprì Spumanti

Marzio Mannino
Agronomo Enartis

Roberto Infante
Giornalista Cucina & Vini
vice Curatore Guida Bere Spumante



Dibattito

Cena Degustazione

Champagne
AUBRY
6,Grande Rue
51390 JOUY LES REIMS
France

Una Maison che ripropone lo Champagne che si beveva nel secolo dei Lumi utilizzando di nuovo antiche varietà abbandonate, come l'Arbanne, il Petit Meslier e il Pinot grigio, in due loro cuvée.



Spumante Classico
d'Araprì
v. Zannotti, 30
71016 SAN SEVERO
Italia

Unica Casa di Spumante Metodo Classico della Puglia che utilizza nelle sue cuvée il vitigno autoctono Bombino Bianco di San Severo.



Solo per Inviti

Tel. 0882.227643