

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, DCB Milano - NUMERO 151 (OTTOBRE 2021) - ALLEGATO AL N. 423 DI BELL'ITALIA

DA LUCERA AD APRICENA (Foggia)

LA SORPRESA DEL BIANCO DI PUGLIA

Viaggio nei paesaggi e nelle cantine tra Daunia e Gargano per scoprire un vitigno autoctono ancora poco noto ma ricco di potenzialità: il Bombino bianco, all'origine di vini e spumanti sempre più apprezzati

TESTI **Marilisa Zito** ✦ FOTOGRAFIE **Alfio Garozzo**





Nella foto: l'asse di corso Vittorio Emanuele II e corso Garibaldi a San Severo, con la chiesa di San Lorenzo sullo sfondo. Pagina precedente: spumanti sulle *pupitre* nella Cantina D'Arapri a San Severo.



Grandi rossi, raffinatissimi rosati, ma non solo. A dispetto dei luoghi comuni, in Puglia si bevono anche vini bianchi straordinari, come quelli, fortemente identitari, da uve Bombino bianco. «Questo vitigno si trova anche altrove con nomi diversi», spiega Daniele Cirsone, direttore del Movimento Turismo del Vino in Puglia, «ma qui da noi è presente dalla notte dei tempi, e con un tipo di grappolo particolare, lo "spargolo". È molto resistente, meno produttivo, e quindi di grande qualità. I vini che ne derivano, a lungo trascurati dal mercato a vantaggio di bianchi del Sud più aromatici come Malvasie e Moscati, vivono oggi una grande rivincita. Perché sono delicati, con bella acidità e note floreali e citrine, dunque perfetti per le cucine leggere, prevalentemente di pesce, che in nome del binomio gusto e salute trovano sempre più spazio sulle nostre tavole».

I territori del Bombino bianco iniziano nell'Alta Murgia, fra Andria e Canosa, con cantine d'eccellenza – Rivera, Spagnoletti Zeuli, Ognissole – e vini prevalentemente "fermi". Ma poi **proseguono più a nord, fra la Daunia e il Gargano, con vini di ogni tipo, ma soprattutto con una crescente, e sempre più vincente, produzione di spumanti. Ed è proprio in queste terre del Foggiano ricche di bollicine che si svolge il nostro giro tra le cantine**. Fra degustazioni, brindisi, assaggi, e magici sfondi di borghi storici, paesaggi collinari e distese di campi assolati e silenziosi.

La città di Lucera, fondata dal leggendario Diomede, è un concentrato di meraviglie che vanno dalla maestosa fortezza Svevo-Angioina (XIII secolo), che domina su tutto, ai resti dell'Anfiteatro Romano d'epoca imperiale, fino all'incantevole centro storico medievale, al Museo Civico Fiorelli e alla cattedrale di Santa Maria Assunta (consacrata nel 1302), un gioiello del Gotico angioino che rievoca il tempo in cui Carlo II d'Angiò liberò la città dagli Arabi, portati qui nel XIII secolo e protetti da Federico II. Gioie ···▶

Sopra: le *pupitre* della Cantina D'Araprì, situate in sotterranei del '600 che si estendono per circa mille metri quadrati sotto il centro storico di San Severo, garanzia di temperatura e umidità costanti.

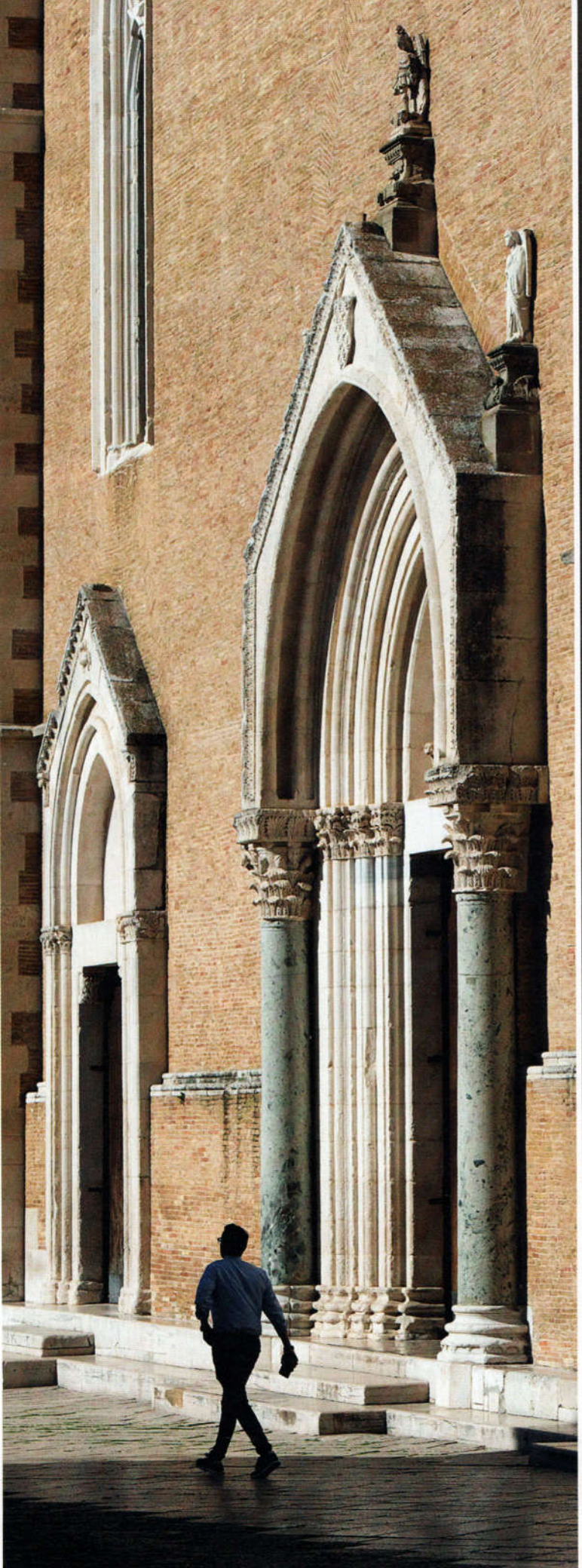


per gli occhi, alle quali si aggiungono quelle del palato.

.....

E si alzano di nuovo i calici a San Severo, città d'arte con un bel centro storico di impianto medievale, chiese stratificate nei secoli come la cattedrale di Santa Maria Assunta, con una storia di ampliamenti e ricostruzioni che dal XII arriva al XIX secolo, e palazzi rivestiti di Barocco. La sua Doc è la più antica della Puglia, e la **Cantina D'Araprì, di Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, annidata nei sotterranei di un antico palazzo, è un vero gioiello dove si producono esclusivamente spumanti con metodo classico**, cioè rifermentati in bottiglia, come si fa per lo Champagne. «Alla fine degli anni 70», raccontano i tre soci, «eravamo un piccolo complesso musicale, e fra un concerto e l'altro, pensando al felice abbinamento musica-spumante, abbiamo incominciato a fare "prove" anche di bollicine nelle rispettive vigne di famiglia. Poi il gioco ci ha preso la mano. Dalle 100 bottiglie dei primi anni 80 siamo passati dieci anni dopo a 15-20 mila, e poi a 100 mila. Oggi intorno a noi crescono nuove realtà, tanto che si parla di un consorzio delle bollicine, un vero Champagne del Centro-Sud». L'affiatamento, la passione, la grande esperienza trapelano dal racconto e si riversano nel bicchiere: non andatevene senza aver assaggiato il magnifico D'Araprì RN, Bombino bianco Igp Daunia in purezza, perfetto sui piatti succulenti e con il caciocavallo podolico tipico della zona, che con le sue bollicine sgrassa il palato predisponendolo al nuovo boccone.

Sopra: i vigneti delle Cantine Le Grotte ad Apricena, con il lago di Lesina, l'Adriatico e le isole Tremiti sullo sfondo. Le vigne si estendono per circa 52 ettari, facendo da cerniera tra il mare e il Tavoliere, su un suolo calcareo ricco di minerali, lo stesso dal quale si estrae la pregiata Pietra di Apricena.



Informazioni

Per la visita

Anfiteatro Romano *(Lucera, viale Augusto 93).*
Fortezza Svevo-Angioina *(Lucera, piazza Padre Cuomo).*
Museo Civico "Giuseppe Fiorelli" *(Lucera, via de Nicastri 36, 0881/54.70.41; www.comune.lucera.fg.it).* Per tutte e tre le strutture: orario provvisorio 9-13, sabato-domenica anche 16-19, chiuso lunedì. Ingresso: 3 € per ciascuna struttura, 6 € tutto il circuito. Per informazioni sulla fortezza e l'anfiteatro rivolgersi al Museo Civico "Giuseppe Fiorelli" *(0881/54.15.54).*
Cattedrale di Santa Maria Assunta *(Lucera, piazza Duomo, 0881/52.08.80).* Orario di visita: 10-12 e 17-18,30 (per il culto la chiesa è aperta 8-12 e 17-20).
Cattedrale di Santa Maria Assunta *(San Severo, piazza della Cattedrale, 0882/22.20.84).* Orario indicativo: 9,30-12,30 e 17,30-20,30.

Le cantine

Cantina Alberto Longo *(Lucera, provinciale 5 km 4, 0881/53.90.57; albertolongo.it).* Orario: lunedì-venerdì 9-13 e 15-18. Visita di cantina e vigneti e degustazione di 2 vini con assaggi da 10 €; con salumi e formaggi 15 €. Chi effettua la degustazione ha diritto a sconti sugli acquisti.
Cantina D'Araprì *(San Severo, via Zannotti 30, 0882/22.76.43; www.darapri.it).* Orario: 8,30-13 e 15,30-19, sabato 8,30-13, chiuso domenica. Visita e degustazione (per 2 persone) da 10 €, con formaggi, salumi e prodotti tipici 15 €.
Cantina D'Alfonso Del Sordo *(San Severo, contrada Sant'Antonino, statale 89 km 5, 0882/22.14.44; dalfonsodelsordo.it).* Orario: lunedì-venerdì 8,30-13,30. Visita di vigne e cantina con degustazione (3 vini e assaggi) a partire da 10 €, con assaggi rinforzati fino a 15 €.
Cantine Le Grotte *(Apricena, contrada Le Grotte, provinciale 38 per San Nazario km 4, 0882/64.23.21; www.cantinelegrotte.it).* Orario: 9-13 e 15-19, sabato 9-13 e 16-19, chiuso domenica. Visita a cave, vigneti e cantina con degustazione da 5 €, assaggi vari con formaggi e salumi fino a 15 €. Per tutte le cantine le visite vanno sempre prenotate.

Alberghi e ristoranti

Masseria Celentano *(San Severo, provinciale 20 km 8, 0881/53.90.80 e 340/382.59.32; masseriacelentano.com).* Soffitti a volta, travi in legno, ceramiche di Grottaglie e il fascino delle antiche masserie: 5 camere e una suite, colazione servita nelle vecchie stalle. Inoltre, crociere in barca a vela (su prenotazione) lungo la costa del Gargano. Doppia con colazione da 100 €. Giornata in barca a vela (con skipper e vini in cambusa) 400 € per 2 persone (600 € per 2 giorni e una notte).
Hotel Palazzo Giancola ★★★ *(San Severo, piazza della Costituzione 3, 0882/24.05.94; www.hotelpalazzogiancola.it).* In posizione centrale, 31 camere, piscina e il ristorante pizzeria Da Biagio, presso una vicina struttura della stessa proprietà. Doppia con colazione da 60 €.
Il Cortiletto *(Lucera, via de Nicastri 26, 0881/54.25.54 e 347/150.34.03; ristoranteilcortiletto.it).* Nell'antica dimora nobiliare della famiglia de Nicastri, Paolo Laskavj conduce un luogo di memorie e di sapori, con i piatti della tradizione realizzati al massimo livello. Conto medio: 35-40 €.
Da Nonna Peppina *(Apricena, corso Generale Torelli 90, 0882/64.31.50 e 348/409.59.84).* Nella trattoria condotta con passione da Mariagrazia Ferrandino si gustano le fantastiche ricette delle nonne. Conto medio: 30-35 €.

©RIPRODUZIONE RISERVATA