apuliamagazine

periodico a diffusione gratuita
numero 2
ottobre / novembre 2011
www.apuliamagazine.it



LE STRADE DEL VINO

ANDAR PER VINI IN CAPITANATA

"Se il Signore avesse conosciuto questa piana di Puglia, luce dei miei occhi, si sarebbe fermato a vivere qui". Sono queste le parole - pronunciate da Federico II di Svevia - che descrivono al meglio quello che è storicamente il granaio d'Italia: una terra ricca, una terra forte, generosa e buona con chi la coltiva saggiamente. Terra di transumanza, grande distesa di frumento e ortaggi di ogni genere, ma anche di viti e uliveti di diverse qualità, che ospita oggi una miriade di piccole e grandi, realtà vitivinicole, che danno lustro a questo lembo di Puglia racchiuso tra lo sperone roccioso del Gargano e i dolci colli del Subappenino Dauno.

Un mare di terra, oseremmo definirlo. Un mare che cambia colore ad ogni coltivazione in cui emergono le grandi cittadine della provincia: da San Severo, capitale indiscussa del Bombino, a Lucera, il cui nome deriva dall'etrusco Lukeri, che significa bosco sacro, quello che circondava un tempo la città e, ancora, Apricena, eretta, da Federico II, dopo aver organizzato un banchet-

© Matthew Watkins



to con un cinghiale da lui stesso cacciato in quelle terre (stemma e simbolo della città). Nella calda e romantica San Severo troviamo un gioiello della viticoltura e della cultura del vino Pugliese: la Cantina D'Araprì, fondata nel 1979 da tre amici, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, che hanno raccolto la sfida di produrre spumante metodo classico nel cuore della Daunia. È il Bombino a farla da padrone, abbinato in alcuni cuveé al Montepulciano.

Un vino fine, elegante e di stoffa, che nel metodo classico Riserva Nobile, di Bombino bianco in purezza, dà un ottimo risultato: dalla corona persistente, di colore dorato con un profumo ricco di frutta matura e vaniglia, dalle sensazioni gustative piene. Gradevole anche il Pas dosé, vino dal perlage minuto e abbondante schiuma, a cui non viene aggiunto lo sciroppo di dosaggio dopo la sboccatura. Visitabili anche le Cantine, dedalo di sotterranei sotto i più signorili palazzi della città. Gianfelice d'Alfonso del Sordo è invece il proprietario dell'omonima cantina con più di due secoli di storia. Sita in tenuta Coppanetta alle porte di San Severo, vi si produce un ottimo e non pretenzioso DOC della Daunia - Posta Arignano Bianco, e Posta Arignano Rosato - e un curioso e profumato passito: il Terramatta, le cui uve di Bombino bianco e Trebbiano, selezionate sulla pianta e raccolte a fine novembre, appassiscono su delle stuoie per tre settimane. Delicate le sue note odorose che ricordano i fichi secchi e le noci.

Degno di nota, un altro Bombino bianco in purezza: Albor delle Cantine Domini Dauni della stessa città. Dalla ottima spinta acida, assicura un'ottima bevibilità.

Lucera, dalla sua sommità è già intrisa di storia e cultura. Se passate da qui, non potete non sostare ad ammirare la bellezza dell'anfiteatro romano, la sua fortezza svevo-angioina e la cattedrale, risorta dopo esser stata distrutta e saccheggiata ad opera dei Saraceni. Come, non potete non visitare la cantina di Alberto Longo, e assaporare il bouquet della sua falanghina: le fossette, (anche Brut, ottenuto con metodo charmat).

Domenico Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA