

Andrea Zanfi

Atlante degli SPUMANTI d'Italia

METODO CLASSICO di vitigno

Carlo Cambi Editore

D'ARAPRÌ



È ormai tardo pomeriggio quando arrivo a San Severo, un paese - è così che viene definita questa cittadina di circa 55.000 abitanti - situato a pochi chilometri da Foggia.
Prima di incontrare i titolari dell'azienda d'Araprì, con i quali ho appuntamento per cena, mi reco all'albergo dove ho prenotato, scoprendo presto come i canoni che contraddistinguono, con stelle, stelline e "comete", l'offerta ricettiva italiana siano quanto mai labili e modificabili secondo astruse e discutibili interpretazioni di chi assegna le classificazioni e di chi gestisce la ricettività. Entrando nell'unico hotel tre stelle del paese, mi trovo in una spaziosa *reception* arredata in un discutibile stile anni Settanta, larga, cupa e buia, dove funziona una lampadina su tre. L'accoglienza è paragonabile all'arredo, ma il bello è che scopro, con mia sorpresa, svolte le solite formalità, che la porta della camera è di plastica semi-trasparente e lo squallore degli arredi che ho davanti, aprendola, disarmante. Anche la mia grande adattabilità, messa a dura prova in giro per il mondo, vacilla, soprattutto quando vedo che il bagno è peggio ancora di quanto la mia fantasia potesse immaginare. La doccia, poi, è composta da un telo di plastica e da un rubinetto che spruzza due getti d'acqua diretti uno a destra verso il muro e l'altro a sinistra verso il lavandino, ma nessuno in verticale; per lavarmi sono costretto a rincorrerli facendo una danza tribale.
Dopo un'ora, passato lo sgomento, tutto diventa normale e anche un ventilatore che mi guarda dal soffitto appare solo *chic*.
Non tutto poi è così opaco e squallido; infatti, poco dopo, mi consolo con la conoscenza di Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, i tre titolari della cantina che mi danno prima l'idea e poi la conferma di essere tre brave persone. Tre grandi amici che hanno deciso di condividere l'avventura vitivinicola. Aveva cominciato per primo Ulrico, denominato l'*artificiere* della brigata, a cimentarsi in modo empirico nella spumantizzazione, iniziando a far fermentare del mosto dentro un centinaio di bottiglie e ponendo le stesse sul terrazzo di casa, riuscendo però solo nell'intento di inibire l'ingresso per un anno a quella "santa barbara" a causa della continua esplosione di quelle "bombe" al vino. Mentre camminiamo per il centro storico del paese passiamo davanti all'unico monumento italiano dedicato al "contadino" che io conosca, incontriamo diverse persone, fra cui il sindaco e alcuni assessori del Comune. Scopro che non è solo il vino ad unirli, ma anche la passione per la musica. Una passione che li spinge a riunirsi in una *band* e a suonare per gli amici, per il gusto di non avere da condividere solo l'azienda vitivinicola, ma anche altre piacevoli esperienze, come quella di organizzare, ogni anno, due rassegne musicali con cui essi cercano di far coniugare il jazz alle "bollicine": la *Autumn Parade* e la *Spring Parade*, manifestazioni alle quali hanno partecipato alcuni fra i più importanti jazzisti italiani come Antonello Salis, Gabriele Mirabassi e molti altri ancora.
Tutto ha avuto inizio nel 1979 con quel tentativo "esplosivo"; ne sono seguiti altri e altri ancora, fino a quando non sono poi giunti i risultati che mi hanno spinto a fare questo lungo viaggio per venire a scoprire come un vitigno come il Bombino bianco potesse dare grandi prodotti come quelli che avevo degustato in diverse occasioni.
Fu il professor Girolamo, laureato in chimica industriale, insegnante di impianti e tecnologie alimentari presso l'Istituto Superiore Alessandro Minuziano a San Severo, che cercò di insegnare a Ulrico come si facessero gli spumanti Metodo Classico e, seguendo le istruzioni di un libercolo dal titolo *Come fare un ottimo spumante*, iniziarono l'avventura alla quale presto si aggregò l'amico musicista Luigi, diplomato in pianoforte al Conservatorio di Pescara e insegnante presso la scuola secondaria di San Severo. Utilizzando la cantina del padre di Girolamo - che ancora oggi viene usata come deposito e che mi riprometto di visitare domani mattina - fecero le prime sessanta bottiglie, le quali, naturalmente, esplosero tutte. Migliore - così dicono - fu il secondo tentativo e ancora meglio andò il terzo, fino a quando quelle bottiglie prodotte ed etichettate tutte a mano, incominciarono anche ad essere vendute. Un'avventura da autodidatti caparbiamente perseguita costruendo un *unicum* e una cultura spumantistica sconosciuta sul territorio.
Chiacchierando e senza troppa fretta arriviamo al ristorante la Fossa del Grano, condotto della famiglia Stella, un piccolo locale con pochi tavoli dove ceniamo accompagnando il d'Araprì Riserva Nobile Brut Millesimato 2004 - prodotto da uve Bombino bianco in purezza - con cicorie di campo, mozzarelle di bufala della Masseria Ligatti, melanzane ripiene, lintorci al sugo e altre vivande della grande cucina foggiana, la quale arricchisce, con alcuni interessanti piatti, la già vasta proposta gastronomica pugliese che ha pochissimi rivali al mondo.



GIROLAMO D'AMICO, ULRICO PRIORE, LOUIS RAPINI

VSQ RISERVA NOBILE BRUT MILLESIMATO



Il vino è il prodotto della vinificazione delle migliori uve Bombino bianco provenienti dai vigneti dell'azienda, situati in contrada Monsignore nel comune di San Severo, in una zona collinare su terreni argilloso-calcarei ad un'altitudine di circa 100 metri s.l.m. Dopo la vendemmia, che di solito avviene a partire dai primi di settembre, si procede alla pressatura soffice delle uve e il mosto ottenuto, dopo 36 ore di pulizia statica alla temperatura controllata di 12°C, si avvia alla *fermentazione alcolica* attraverso l'inseminamento di lieviti autoctoni. Questa fase si protrae per 10-12 giorni, ad una temperatura di 18°C ed è svolta interamente in *barriques* dove il vino rimane fino al marzo successivo alla vendemmia, quando si procede all'assemblaggio delle partite e all'imbottigliamento con l'aggiunta del *liqueur de tirage* per la presa di spuma. Il vino rimane in cantina a maturare sui lieviti per almeno 48 mesi, durante i quali si procede almeno una volta l'anno al *coup de poignet*. Al termine di questo periodo si effettuano il *remuage*, il *dégorgement*, fase conosciuta come sboccatura, e l'aggiunta del *liqueur d'expédition* costituito in parte da vino della stessa annata.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e *perlage* minuto e continuo; all'esame olfattivo il vino è mediamente intenso e spiccano sentori di erbe officinali e frutta gialla matura unite a note agrumate di scorza d'arancia, ricordi di lieviti e accenni tostati di pan brioche. L'ingresso in bocca è deciso: il vino è strutturato e sapido, i sentori rimandano alla frutta fresca, alle erbe aromatiche, al cedro candito, al mandarino, alla crema pasticcera; si notano inoltre una leggera *nuance* tostata che ricorda il caffè, un sentore di amaretto, una buona vena sapida ed un'acidità pronunciata che rendono fresca e piacevole la bevibilità; lunga la persistenza con un accenno di liquirizia dolce.