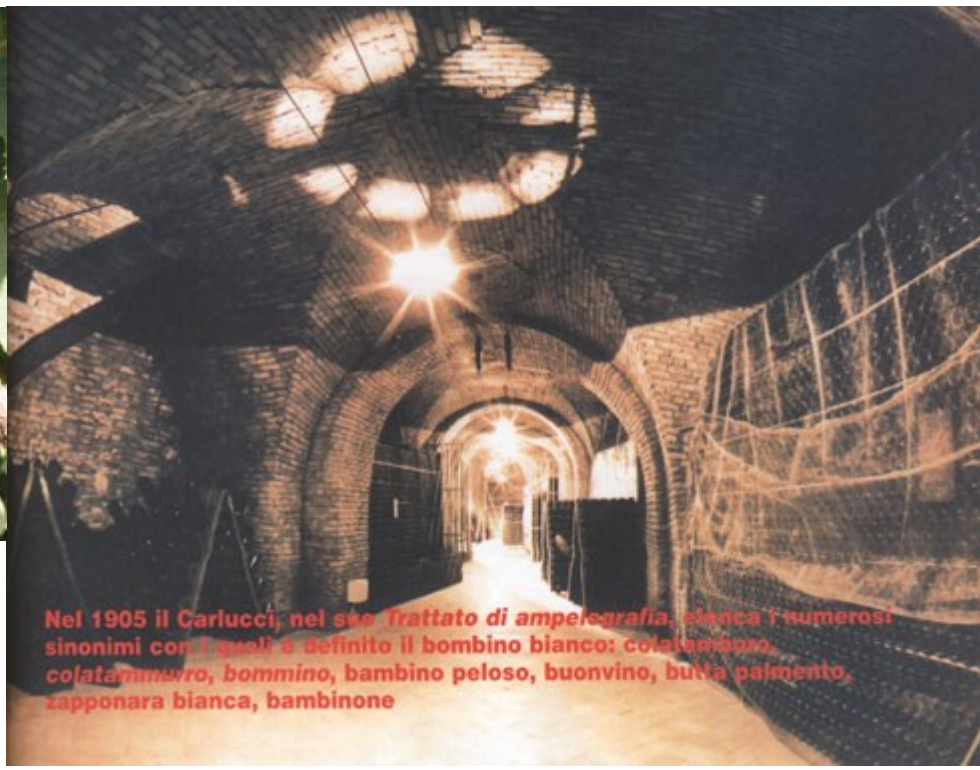


Ricorre spesso nella storia dei vitigni italici l'incertezza sulla loro origine: quella del bombino bianco, varietà diffusa nelle province di Foggia e di Bari, non fa eccezione. Alcuni studiosi sono propensi a credere che sia nativo della penisola iberica mentre altri, rifacendosi ad antiche leggende e alla tradizione contadina, attribuiscono ai cavalieri templari, stanziatisi a San Severo di ritorno dalle crociate, la comparsa della varietà nelle terre della Capitanata. Un accordo si è raggiunto solo sulla genesi del nome: quasi tutti ritengono, infatti, che derivi dalla forma molto particolare del grappolo che dovrebbe ricordare un bambino in fasce. Caratteristica, questa, che appartiene anche al bombino nero, varietà a bacca rossa principalmente diffusa nella zona di Castel del Monte (Ba) che non mostra però alcuna parentela con quella a bacca bianca.
Sulla presenza del bombino bianco nell'agro di San Severo, dove la centenaria tradizione di coltivazione della vite ha assunto un'importanza economica e sociale preminente a partire dal XIX secolo, si dispone di una ricca documentazione storica. Si inizia con una pubblicazione edita nel 1896 dal Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, nella quale si legge: «... Dopo l'applicazione della clausola della nazione privilegiata nei rapporti commerciali con l'Austria-Ungheria prima e con la Germania poi, la produzione enologica di San Severo assume rilevante importanza commerciale, per la grande esportazione che si fa verso quegli imperi ... Base di questi vini sono le uve del vitigno bombino, alle quali si suole mescolare, in proporzioni minori, per ottenere buon gusto e più omogeneità, il greco bianco o la malvasia, la mostosa o altre» .
Nel 1905 il Carlucci, nel suo Trattato di ampelografia, elenca i numerosi sinonimi con i quali è definito il bombino bianco: colatamburo, colatammurro, bommino, bambino peloso, buonvino, butta palmento, zapponara bianca, bambinone. Segue una descrizione: «È un vitigno largamente coltivato nella provincia di Foggia, particolarmente nel circondario di San Severo e a Lucera, nelle province di Potenza e di Campobasso ... il centro più importante del suo allevamento, in Puglia, è la zona di San Severo ove questa varietà è chiamata bombino e costituisce quasi esclusivamente quell'immenso vigneto che si è molto espanso in questi ultimi dieci anni e dal quale si ottiene una considerevole quantità di vini bianchi, alcoolici, e fini».





Dal bombino al trebbiano

Agli inizi del secolo il sistema di allevamento tradizionale del vitigno prevedeva un sesto di impianto ad alberello molto ravvicinato, con un numero elevato di ceppi per ettaro (anche fino a 11 700); ogni pianta era potata con due speroni, di cui uno a due gemme e uno a tre gemme. Ogni gruppo di quattro viti in quadrato era poi affidato a un palo situato al centro del quadrato stesso; i tralci erano legati con cordicelle di canapa alla cima del sostegno e scendevano verso ciascun ceppo, di modo che le quattro viti formassero una specie di piramide detta pagliarella. Tale sistema, però, ebbe vita breve: tra il 1910 e il 1915 la viticoltura di San Severo fu distrutta dalla fillossera e per la sua ricostituzione, con viti su piede americano, bisognerà aspettare il decennio 1920-1930, che registra un'ampia diffusione dell'allevamento a spalliera in sostituzione della tradizionale pagliarella.

Contemporaneamente inizia a modificarsi, lentamente ma inesorabilmente, la base ampelografica dei vini bianchi della zona. Fino ad allora il vitigno base era il bombino, presente nei vigneti nella misura dell'85-90%, mentre la rimanente frazione era costituita da un insieme di vitigni - bombino bianco bastardo, malvasia, mostosa, mostosella, santa margherita, grillo (come si evince da un'indagine sui mosti della provincia di Foggia effettuata nel 1884) - considerati migliorativi delle caratteristiche organolettiche del bianco di San Severo. A questi vitigni si aggiungono in seguito anche verdeca, uva paloma, verdiscura, petracchia, chiapparone, uva morelli e altre varietà tra cui il trebbiano introdotto dal vicino Abruzzo.
Negli anni successivi il trebbiano toscano e, in misura minore, la malvasia lunga del Chianti e la cococciola, prendono il sopravvento — quasi certamente per la loro maggiore produttività — sul bombino bianco nei nuovi vigneti sempre più frequentemente impiantati a tendone, pur essendo uve di minore pregio. Di conseguenza, partendo dall'iniziale diffusione stimata intorno al 90% della superficie destinata alle uve bianche, il bombino è sceso nelle campagne foggiane attorno al 60% dopo il 1930 e al 40% dopo la seconda guerra mondiale, rimpiazzato quasi sempre dal trebbiano. Negli ultimi decenni questa tendenza non ha conosciuto modifiche, come descritto nei dettagli nel box sotto.

Dati Istat (in ettari) Censimento generale dell'agricoltura

1982
Superficie regionale occupata da vigneti da vino 122.836
Bombino bianco 2.004
Trebbiano toscano 2.897, trebbiano d'Abruzzo 1.786, bianco d'Alessano 3.465, pampanuto 727, verdeca 6.111 .

1990
Superficie regionale occupata da vigneti da vino 110.482
Bombino bianco 1.654
Trebbiano toscano 5.834, trebbiano d'Abruzzo 3.085, bianco d'Alessano 1.671, pampanuto 566, verdeca 3.846 .

2000
Superficie regionale occupata da vigneti da vino 84.958
Bombino Bianco 2.060
Trebbiano toscano 7.745, trebbiano d'Abruzzo 2.308, bianco d'Alessano 840, pampanuto 226, verdeca 2.230.

Mentre nel ventennio preso in esame si registra un calo significativo nella coltivazione di alcuni vitigni bianchi tradizionali Puglia - come il bianco d'Alessano, il pampanuto e la verdeca - la coltivazione del bombino bianco non conosce modifiche sostanziali, tranne una flessione attorno al 1990. Ciò si spiega non tanto con una ripresa di interesse per questa varietà, quanto con il fatto che nella provincia di Foggia la superficie vitata aumenta, tra il 1982 e il 2000, di circa 4000 ettari. In generale cresce sensibilmente la produzione di trebbiano (nelle due varietà, toscano e d'Abruzzo) mentre poco significativa è, tutto sommato, l'espansione dello chardonnay: praticamente assente nel 1982, nel 1990 risultano solo 307 ettari vitati che diventano 380 nel 2000, mentre nello stesso anno si certifica la presenza in Puglia di 1833 ettari di pignoletto, varietà del tutto assente appena 10 anni prima.

Sfatare un mito

Alla scarsa diffusione del bombino bianco nelle campagne delle province di Foggia e di Bari (con qualche eccezione nei dintorni di San Severo) va aggiunta anche l'estrema parcellizzazione dei vigneti, sparsi dovunque sul territorio e raramente di ampiezze superiori all'ettaro.





Angelo Paradiso — attuale responsabile, assieme al cugino Angelo, della grande cantina di Cerignola fondata dal nonno e grande conoscitore delle vigne della Daunia — illustra la situazione: «Nelle campagne attorno a Cerignola, dove la coltivazione della vite è decisamente estensiva, si può trovare qualsiasi vitigno italiano (curiosamente risultano al censimento Istat decine di ettari di neretta cuneese e qualche centinaio di ettari di avarengo, altro vitigno piemontese minore, ndr): quello che è presente in maniera poco significativa, in vigneti molto piccoli e più spesso frammisto nei filari ad altre varietà è proprio il bombino bianco. Noi che abbiamo deciso da tempo di proporne una versione in purezza abbiamo grandi difficoltà nel reperire le uve, difficoltà che diventano enormi se le vogliamo di qualità eccellente. Stiamo tentando di convincere i nostri conferitori a piantare il bombino, ma spesso non vogliono sentire ragione».
Un'azienda che invece ha deciso di puntare sulla coltivazione del bombino bianco è quella di Gianfelice d'Alfonso del Sordo di San Severo. «È stato mio padre, attorno alla metà degli anni Ottanta, a fare i primi esperimenti di vinificazione del bombino in purezza andandolo a scegliere tra i filari dei vigneti più vecchi — dove, come era consuetudine nei vigneti del comprensorio di San Severo, era mischiato al trebbiano e alla malvasia — o nei rari e piccoli appezzamenti in cui si presentava da solo. Poi, nel 1999, con materiale genetico selezionato nelle nostre vigne, abbiamo piantato i primi tre ettari di bombino nella tenuta Cotinone e ancora oggi, visti i buoni risultati, continuiamo a investire in nuovi vigneti. Abbiamo capito che il vitigno predilige i terreni calcarei, meglio se investiti dalle brezze che arrivano dal vicino Adriatico, e impianti diversi da quelli tradizionali. Attualmente il principale problema del



vitigno non è tanto dato dalla sua scarsa diffusione quanto dal fatto che è quasi esclusivamente coltivato a tendone, con modalità pensate per ottenere grandi quantità di uve di scarsa qualità: questo bombino non serve a nulla, bisogna riconsiderare attentamente le modalità di impianto se vogliamo ottenere uve capaci di esprimere quelle note minerali e quel-le sensazioni floreali e di anice che rientrano nel corredo genetico del vitigno». Continuando ad approfondire il discorso agronomico, Gianfelice sfata il mito — sostenuto dai numerosi sinonimi tradizionali — che vuole il bombino abbondante nelle produzioni: «Il vitigno di per sé non produce molto e si presta bene alla vendemmia tardiva: ha buccia spessa e acidità alta che non cade nel tempo, anzi abbiamo verificato che aumenta addirittura con l'appassimento delle uve. Un tempo era consuetudine raccoglierlo nella prima decade di settembre, mentre ora le uve più interessanti sono vendemmiate verso la fine del mese».

Dello stesso avviso sono anche i tre soci della cantina D'Araprì — Girolamo d'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore — così chiamata dalle iniziali dei tre cognomi: «Non concordiamo con la leggenda che vuole il bombino definito con tutti quei sinonimi che lasciano pensare ad abbondanti e costanti produzioni. I nostri filari producono poco e sono anche piuttosto sensibili agli andamenti climatici». La loro è senza dubbio la storia più bella nata attorno al bombino bianco: amici e suonatori di jazz con un'immensa passione per il vino ereditata dai genitori, decidono per scommessa— nel 1979 — di produrre spumante con metodo classico utilizzando esclusivamente il bombino. Allestiscono la prima rudimentale cantina nel sottosuolo del centro storico di San Severo da sempre attraversato da gallerie naturali scavate nella roccia calcarea, perfette per far maturare il vi-no sui lieviti: la prima produzione è di una sessantina di bottiglie, i cui vuoti sono recuperati nei ristoranti della zona. I risultati sono subito entusiasmanti e col tempo non fanno che migliorare. Oggi D'Amico e Rapini continuano a fare gli in-segnanti mentre Priore si occupa a tempo pieno della cantina: la produzione si attesta sulle 70 000 bottiglie e la cantina è un vero gioiello. Viene spontaneo chiedere perché abbiano deciso di produrre spumanti. Priore spiega: «Senza dubbio la qualità principale del vitigno è la marcata acidità che, unita a una limitata definizione olfattiva e a un'alcolicità di solito contenuta, rappresenta la migliore delle caratteristiche possibili per procedere alla produzione di un grande champenois. Ne siamo così convinti, che il nostro prossimo obiettivo, oggi sicura mente solo un sogno, è quello di spingere altri a seguire la nostra strada facendo di San Severo un distretto, sia pur piccolo, per la produzione di spumante metodo classico in Italia: il bombino può rendere possibile tutto questo». «L'identità territoriale che molti vanno cercando in ambienti già affollati» continua D'Amico «noi l'abbiamo scritta nella nostra storia. D'altra parte anche l'architettura urbanistica sotterranea di San Severo, questa antica e fitta rete di gallerie che collega ambienti spaziosi un tempo adibiti al lavoro o alla conservazione delle merci, ce lo consente ampiamente. Forse siamo i soli a pensarlo, ma a volte ci pare che il progresso risieda più in un grande passo indietro che in un passo avanti».



Un po' di confusione

Esiste poca chiarezza scientifica dietro l'individuazione di alcuni vitigni che all'apparenza mostrano tratti comuni con il bombino bianco e che con questo spesso sono stati confusi.
Il disciplinare di produzione della doc Pagadebit di Romagna prevede che questo vino sia realizzato con almeno I'85% di uve bombino bianco. Molti produttori e studiosi del settore sostengono, però, che l'uva chiamata in Romagna con questo nome - pagadebito gentile, forse perché un po' più raffinata degli empibotte e cacciadebiti marchigiani - in fondo non abbia nulla a che vedere con la varietà coltivata in Puglia. Sembra anzi abbastanza evidente una familiarità con la mostosa, varietà coltivata in tutte le regioni della dorsale adriatica, più spesso definita dai contadini con i termini *pagadebit*, scacciadebiti, cacciadebito ed empibotte, con sinonimi che richiamano le presunte caratteristiche del bombino bianco. La mostosa resta comunque una varietà poco studiata e dall'identità non ancora sufficientemente chiarita. Alcuni lavori recenti insistono nel qualificare la mostosa e la passerina (coltivata nell'Ascolano, in Abruzzo e nel Frusinate) come due espressioni dello stesso vitigno, mentre sembra assolutamente infondata l'ipotesi che accomunava la mostosa al bombino bianco, nonostante la somiglianza morfologica dei due vitigni. Ciò lascerebbe intendere che con il termine pagadebiti (e con gli altri sinonimi simili) si sia sempre erroneamente definito il bombino bianco, ma che in realtà poteva trattarsi di mostosa o, forse, di altri vitigni ancora diversi.
Resta da risolvere il complicato rebus della doc romagnola, in quanto il vitigno forzosamente iscritto come bombino bianco in effetti sembra non essere né bombino bianco né mostosa. Ad aumentare la confusione (ma in fondo solo per semplificare l'inghippo burocratico) ci si è messa anche l'industria vivaistica: al produttore romagnolo che oggi vuole piantare *pagadebit* viene fornito un presunto clone di bombino bianco che non ha nulla a che vedere con quelli coltivati in Puglia e che è stato selezionato dopo ricerche su vecchie piante romagnole.

Fabio Giavedoni

SLOWFOOD - N° 20 - SETTEMBRE 2006 - PAGG. 184-191

LA DEGUSTAZIONE hanno degustato: Duccio Armenio, Salvatore Basta, Fabio Giavedoni, Mino Martucci

Sono stati selezionati e assaggiati vini nei quali la presenza del bombino bianco è esclusiva o affiancata da una parte minoritaria di altre uve. Si tratta di bianchi fermi pronti in bottiglia dai primi mesi successivi alla vendemmia e che vanno consumati, al più tardi, durante l'estate. Si è tuttavia notata, in alcuni campioni, la predisposizione per una soddisfacente durata nel tempo. Restano senza dubbio di grande interesse le versioni spumanti, quasi a voler indicare quella che sembra essere la strada maestra per interpretare ed esaltare le caratteristiche del vitigno.

Cantina Ariano
Strada Provinciale 30
San Severo/Torremaggiore, km 1,800
San Severo (Fg)
Tel. 0882 392139

Bombino Sogno di Volpe '05



Questa giovane cantina al primo anno di produzione propone un vino da uve biologiche di grande interesse. Molto intenso e pulito al naso, offre profumi freschi e delicati di fiori (ciclamino e geranio in particolare) accompagnati da note di fragoline di bosco. La bocca è piena e ben modulata, con una buona acidità che supporta una piacevole vena salata che allunga la persistenza gustativa. Il gusto finale è asciutto, fragrante, e lascia in bocca gradevoli sentori di pesca bianca.

Cantina Crifo
Via Madonna delle Grazie, 8a
Ruvo di Puglia (Ba)
Tel. 080 3601611

Crifo Brut



Uno spumante Brut (esclusivamente da uve bombino) fatto con metodo Chamat che non ha nulla da invidiare a molti champegnois italiani o stranieri. Manca forse della complessità che la rifermentazione in bottiglia può apportare, ma offre un bouquet ampio e fresco con note floreali in bella evidenza. La vena acida risulta evidente fin dal primo assaggio, ben bilanciata, però, da una morbida e solida consistenza che allunga di molto la persistenza gustativa.

Castel del Monte Bianco '05



La grande Cantina della riforma fondiaria (Crifo) produce questo vino in un numero elevato di bottiglie a un prezzo decisamente contenuto. Un vino — da uve bombino e pampanuto — che quindi dichiara subito di non avere grandi pretese ma che, invece, all'assaggio si dimostra piacevole nella sua semplicità. Al palato svela subito una morbidezza zuccherina e una corposità esile, sorretta da un nerbo acido vibrante che lascia in bocca un gusto di limone.

Bombino Bianco Le Carrare '05



Ottenuto da uve bombino bianco in purezza — raccolte in vigneti posti a circa 450 metri sulle colline attorno a Ruvo di Puglia, su terreni calcarei e tendenzialmente siccitosi - si presenta con delicati profumi floreali seguiti da singolari note di carne cruda. La bocca, inizialmente un po' esile e decisamente acida, si allarga nel finale con buone sensazioni di frutta fresca.

Cantine Paradiso
Via Manfredonia, 39
Cerignola (Fg)
Tel. 0885 428720

Bombino Podere Sant'Andrea '05



Il Podere Sant'Andrea è un Bombino in purezza che la grande cantina della famiglia Paradiso ottiene selezionando le migliori uve disponibili nel comprensorio di Cerignola. Colpisce immediatamente l'olfatto con inusuali ed eleganti note di fiori secchi e idrocarburi, segnale di una giusta evoluzione del vino che ha sottolineato la componente minerale. Austero e solido in bocca, evidenzia qualche flessione gustativa nel finale, ma in un quadro tutto sommato soddisfacente.

D'Alfonso del Sordo
Contrada Sant'Antonino
San Severo (Fg)
Tel. 0882 221444

Catapanus '05



Il Catapanus è il prodotto simbolo di questa storica azienda di San Severo, una delle prime in Puglia a puntare sulle potenzialità del bombino vinificato in purezza. Capace di buona evoluzione in bottiglia, evidenzia note fresche di fiori e di mela, avvertite in maniera marcata già alla prima olfazione; tra tutti quelli assaggiati resta senza dubbio il vino con la maggiore pienezza gustativa, data da un frutto morbido e polposo e da un finale rotondo e appagante.

San Severo Bianco Posta Arignano '05



Composto da bombino bianco per il 50% con aggiunte di trebbiano (40%) e verdeca (10%), il Posta Arignano si fa apprezzare per la bella progressione olfattiva che mette in mostra profumi di fiori freschi, erbe di campo e pesca bianca. La bocca è piuttosto semplice e pulita, giocata sulla freschezza della vena acida; in chiusura si avverte una sensazione amarognola un po' troppo evidente.

D'Araprì
Via Zannotti, 30
San Severo (Fg)
Tel. 0882 227643

Brut Metodo Classico



È il prodotto di più larga diffusione della cantina, ottenuto da uve bombino con piccolo saldo - variabile nella quantità secondo l'annata - di pinot nero. I due anni di permanenza sui lieviti disegnano un profilo olfattivo rotondo e fragrante, con note di fiori, erbe officinali, rucola e frutta secca che si rincorrono a lungo nel bicchiere. La bocca è soave, ben modulata, fresca e immediata eppure di elegante complessità, con un finale ampio, leggero e al contempo appagante.

Pas Dosè Metodo Classico



Spumante dallo stile ricercato e pienamente maturo, è prodotto con assemblaggio di bombino bianco (prevalente) e pinot nero che si affina sui lieviti per almeno 30 mesi. Lo spettro dei profumi è tutto giocato su sensazioni evolute che richiamano la mela molto matura e la pera cotta, con sottili note finali di pasticceria. Il timbro maturo è presente anche al palato, asciutto e penetrante, di ottima soddisfazione gustativa. Un vino che ricorda, nell'evoluzione, lo stile di alcuni grandi Champagne.

Riserva Nobile 2001 Metodo Classico



Il vino base, interamente da uve bombino, utilizzato per produrre questa cuvée è fatto fermentare e affinare in barrique prima della presa di spuma (48 mesi sui lieviti). Il processo dona al vino una ricercata eleganza e una sontuosa complessità, che si esprime al naso con note di muschio, di sottobosco e di formaggio (anche leggermente affumicato), mentre in bocca offre una ricchezza gustativa quasi burrosa, con grande persistenza di note morbide, di vaniglia e cioccolato bianco.

Rivera
Strada Provinciale 231, km 60,500
Andria (Ba)
Tel. 0883 569501

Castel del Monte Bombino Bianco Marese '05



Primo anno di produzione di questo vino, voluto da Rivera per esaltare la tipicità del bombino bianco normalmente utilizzato in assemblaggio con altre varietà. Ottenuto da uve vendemmiate nell'ultima settimana di settembre con un grado di maturazione avanzata, evidenzia uno spettro olfattivo di bella pulizia giocato sugli aromi dei fiori freschi e della frutta matura. In bocca è ben modulato, abbastanza consistente e di buona sapidità finale.

Castel del Monte Bianco Fedora '05



Più semplice (ma non per questo banale) rispetto al bombino in purezza, il Fedora è il classico Castel del Monte Bianco, ottenuto dall'unione del bombino (60%) con un 25% di pampanuto e 15% di chardonnay. Fiori di campo e frutta fresca (pesca bianca in particolare) sono gli aspetti olfattivi più evidenti, riscontrabili anche nel finale di bocca, dominata da un'acidità solida e vibrante e da una sufficiente persistenza aromatica.

Spagnoletti Zeuli
Località Montegrosso,
Contrada San Domenico
Andria (Ba)
Tel. 0883 569511

Castel del Monte Bianco La Piana '05



L'azienda del conte Spagnoletta Zeuli si estende per circa 400 ettari nell'agro di Andria. Da queste terre, dedicate prevalentemente alla coltura dell'olivo, arrivano le uve che compongono questo prodotto. Ampio negli aromi di fiori freschi, mostra in successione una nota sempre più evidente di pesca matura; la bocca, inizialmente ben modulata, rivela nel finale una leggera stanchezza, accompagnata da note di mandorla amara.

Tenuta Coppadoro
Via Solis, 128
San Severo (Fg)
Tel. 0882 242301

Ratino '04



Frutto di un articolato assemblaggio di bombino bianco (60%), chardonnay (15%), sauvignon (15%) e moscato (10%), il bianco della Tenuta Coppadoro - giovane realtà imprenditoriale che si avvale della consulenza di Riccardo Cotarella - mostra al naso note di frutto maturo frammiste a sensazioni vegetali ed erbacee che rimandano alla presenza del sauvignon. In bocca ha acidità sostenuta e media corposità, risultando un po' amarognolo nel finale.

Torrevento
Strada Provinciale 234, km 10,800
Corato (Ba)
Tel. 080 8980923

Castel del Monte Bianco Pezzapiana '05



Tra i vini freschi di annata, il Pezzapiana - bombino (70%) e pampanuto - è quello che ci ha maggiormente colpiti per l'integrità e la nitidezza delle note vegetali (di erbe di campo e rucola) accompagnate da bei sentori minerali. Il nerbo acido sostenuto non appiattisce la persistenza gustativa ma, anzi, la amplifica associandosi a una sapidità rilevante: due caratteristiche che aumentano sensibilmente la facilità di beva del vino e l'appagamento finale.