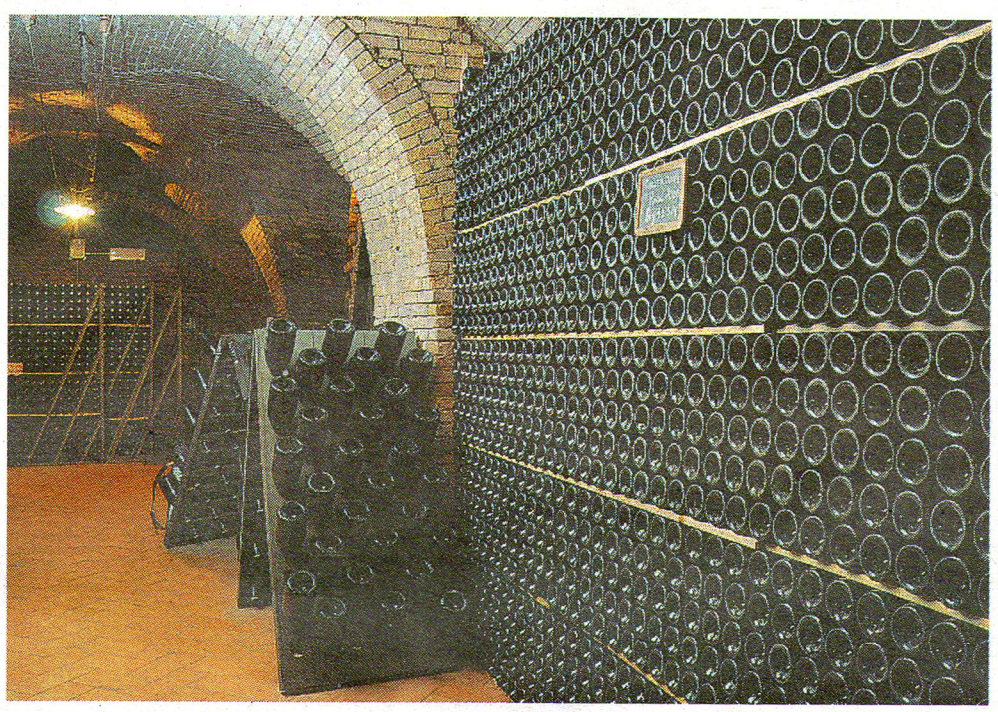
VENERDÌ 28 FEBBRAIO 2014 ANNO XV - N. 50 | REDAZIONI: BARI Via Villari, 50 - 70122 - Tel. 0805766111 - Fax 0805275762; LECCE Via V. Emanuele, 29 - 73100 - Tel. 0832257804 - Fax 0832240725 | Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

PUGLIA

www.corrieredelmezzogiorno.it redaz.ba@corrieredelmezzogiorno.it

uomini di vini





A sinistra e a destra due immagine delle cantine della D'Araprì. D'Araprì è un acronimo: viene dalle iniziali dei tre fondatori, Girolamo D'Amico, Ulrico Priore e Louis Rapini

Se la Dama è Forestiera

Alla scoperta degli spumanti prodotti nel Foggiano

di GUGLIELMO BELLELLI

Il montepulciano è anch'esso presente «da sempre» in questa parte della Puglia, la più vicina all'Abruzzo. Molto adatto alla vinificazione in rosa, con esso si producevano, più spesso in blend con l'uva di Troia ed altre varietà, vini rossi colorati, con note di ciliegia e amarena al naso, una struttura tannica fitta, ma non aggressiva. La D'Araprì ne ha fatto un partner ideale per il Bombino, talvolta aggiungendovi piccole quantità di Pinot nero: nella carta etica dell'azienda, si legge che in tutti i loro spumanti, il bombino e il montepulciano non possano contribuire per meno del 60%. L'utilizzazione di varietà a bacca rossa diverse dal Pinot nero (come il Lagrein, l'Aglianico, e addirittura il Nebbiolo) per la produzione di spumanti di qualità non é rara come in passato, ma certamente non frequente. Il Bombino è in tutte le cuvée della D'Araprì, ad accezione del Brut rosé e della Dama Forestiera, che impiegano solo uve rosse, mentre il Montepulciano manca solo nel Brut, nel Pas dosé, e nella Riserva Nobile, costituita al 100% da Bombino bianco. Non potendoli presentare tutti, parlerò dei due spumanti per me più emblematici della cantina: la Riserva Nobile e la Dama Forestiera. Il primo è un blanc de blancs da sole uve Bombino, prodotte nel territorio di San Severo, in una vigna di 3 ha., in località Monsignore, esposta a sud sud-ovest, a 100 metri sul livello del mare. Il suolo è argilloso-calcareo, in leggero pendio, e le piante, a spalliera, con una densità di 3500 ceppi/ha., beneficiano di condizioni microclimatiche molto favorevoli grazie alle brezze provenienti dall'Adriatico e alle escursioni termiche notturne. Le uve sono raccolte a fine settembre, e, dopo la prima fermentazione in fusti di legno di grandi dimensioni e la seconda in bottiglia, il vino



rimane sui lieviti almeno 36 mesi.

Giallo dorato chiaro, lo spumante dell'annata 2009 ha un bel perlage, fitto e di buona persistenza, al naso offre un bouquet intenso, con note di fiori di acacia e sambuco, frutta gialla, e, lievi, di pasticceria e vaniglia: sul palato è fresco e deciso, molto sapido e minerale. Tra gli spumanti eretici, ossia prodotti al di fuori delle zone classiche con varietà autoctone, uno dei migliori in assoluto: un vino da scoprire su piatti elaborati della cucina di pesce.

La Dama Forestiera prende nome dal titolo del romanzo di Nino Casiglio (1983), dedicato a Elisa Croghan, compagna degli ultimi anni di vita del principe di San Severo, Michele Di Sangro, discendente della stessa famiglia di Raimondo, il principe alchimista, scienziato e massone. Elisa sopravvisse al principe ereditandone le proprietà, da lei lasciate, alla sua morte, al comune di San Severo perché istituisse un istituto agrario intitolato al principe per promuovere il progresso e la prosperità dell'agricoltura del luogo. Dietro la nascita di questa straordinaria cuvée, c'è però anche un'altra donna: Annetta Cardillo, madre di D'Amico. A lei è stata intitolata, nel 2005, una cuvée sperimentale, che ne ha rappresentato una specie di prototipo, con il nome di Annett. In quella occasione i tre amici (D'Araprì è un acronimo: viene dalle iniziali dei tre fondatori, Girolamo D'Amico, Ulrico Priore e Louis Rapini) ebbero una conferma della versatilità del montepulciano e della sua vocazione spumantistica. La Dama Forestiera è infatti un eccezionale blanc de noirs, Montepulciano e Pinot nero, proposto solo in magnum da 1,5 l. La Dama del 2008 proviene solo dalle uve citate, da due vigne rispettivamente di 3 e di 4 ha., in località Monsignore e Contrada Baiocco, nel territorio di San Severo, esposte a sud sudest, a 80 metri di altitudine, su suoli argilloso-calcarei in leggera pendenza. Il pinot nero è vendemmiato a fine agosto, per preservarne l'acidità (non siamo alla latitudine della Borgogna) e il montepulciano a fine settembre. Le uve sono vinificate separatamente e poi assemblate prima dell'imbottigliamento per la seconda fermentazione. Il vino resta almeno 48 mesi sui lieviti ad affinarsi, acquisendo un bel colore giallo oro; il perlage è molto sottile, fitto e persistente; al naso esibisce uno spettro olfattivo ampio e articolato, nel quale, a note dolci di pasticceria da forno, e tostate, di pane arrostito e mandorle, fanno seguito evocazioni di ciliegia, melograno e mela cotogna e di agrumi rossi; sul palato è molto intenso ed armonico, quasi cremoso, con una chiusura minerale di grandissima eleganza e persistenza. Uno spumante di sicura personalità, in grado di impensierire molti champagnes.

I nostri moschettieri, animati dall'audacia, ma anche dal rispetto per la grande tradizione della Champagne, continuano a recarvisi periodicamente in pellegrinaggio per approfondire la loro conoscenza di quell'esperienza ormai cinquecentenaria, e proseguono le loro sperimentazioni, prolungando anche di molti anni (fino a 15) la permanenza sui lieviti di alcune riserve, per riassaggiarle a tempo debito. Quando questo avverrà, mi auguro di essere con loro.

(2- fine, la precente puntata è stata pubblicata il 21 febbraio scorso)

© RIPRODUZIONE RISERVATA