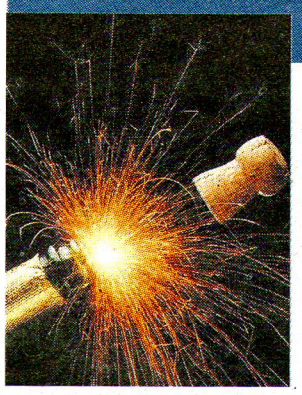
MARTEDÌ 31 DICEMBRE 2013 ANNO XIV - N. 308 | REDAZIONI: BARI Via Villari, 50 - 70122 - Tel. 0805766111 - Fax 0805275762; LECCE Via V. Emanuele, 29 - 73100 - Tel. 0832257804 - Fax 0832240725 | Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

PUGLIA

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

Questione d'etichetta



La rivista americana Wine Enthusiast ha inserito la Puglia nelle top world wine destination

Il brindisi con bollicine targate Puglia

di BEPI CASTELLANETA

Adesso diranno che è ora di finirla con la Francia, da più parti rimbalzeranno gli appelli al bere italico, infine sarà un diluvio patriottico di bollicine. Ma quasi esclusivamente da Roma in su, direzione Franciacorta, (giustamente) incoronata dai maggiori esperti e dalle più prestigiose riviste internazionali. Per carità, nulla da dire: la tradizione resta la tradizione e la qualità non si discute. Tuttavia il brindisi di fine anno può risultare azzeccato anche scendendo un po' più a Sud, e non sta scritto da nessuna parte che l'etichetta della serata di festa debba necessariamente condurre a luoghi lontani; al contrario, l'effervescenza targata Puglia può rivelarsi la scelta vincente. Il pensiero corre subito a una realtà consolidata come la D'Araprì. Siamo a San Severo, provincia di Foggia, terra di sabbia e argilla, vigneti e bollicine. Di alta, altissima qualità. Del resto questa è l'azienda che produce il Gran Cuvée XXI Secolo 2007, bottiglia a base di bombino bianco, pinot nero e montepulciano che non a caso si è aggiudicata la quindicesima edizione dell'oscar del vino 2013 per gli spumanti. Ed è solo l'ultimo di una lunga serie di riconoscimenti ottenuti da D'Araprì, basti pensare a quelli che ormai sono diventati veri e propri classici come il Dama Forestiera o il Pas Dosè. E pensare che tutto è cominciato con il jazz: chissà, forse proprio l'effervescenza del bebop e di sonorità imprevedibili alla fine è stata traghettata in bottiglie di gran pregio. Loro, gli artefici di questa irresistibile ascesa enologica nel segno delle bollicine - Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore (da qui il nome D'Araprì) - nell'ormai lontano 1979 pensarono bene di coniugare la passione per la musica con quella per il vino. Spumante, s'intende. E con metodo classico, o se preferite champenoise. Vale a dire fermentazione in bottiglie assolutamente chiuse e lasciate a riposare per anni in posizione orizzontale in modo che vengano sprigionati profumi e sapori, infine una serie di operazioni delicate e decisive per la buona riuscita del prodotto: remouage (sistemazione delle bottiglie su appositi cavalletti detti pupitre), degorgement (la cosiddetta sboccatura), tappatura ed etichettatura. E' vero, la Francia persiste nella terminologia. Ma alla fine il prodotto è assolutamente italiano. Anzi pugliese. E i risultati sono eccellenti. E così, questa fetta di Puglia è diventata la terra delle bollicine. Quelle di produzione D'Araprì, ormai etichetta nota a livello nazionale e internazionale grazie ai riconoscimenti di guide prestigiose: a cominciare da Sparkle, che ha assegnato a Dama Forestiera Nature 2008 e Riserva Nobile Brut 2009 le cinque sfere 2014 per i migliori spumanti secchi d'Italia, proseguendo con i cinque grappoli di Bibenda sempre per Dama Forestiera 2008 fino a Slow Wine che ha consacrato come Vino Slow lo spumante Brut Riserva Nobile 2009. E non è un caso che la rivista americana Wine Enthusiast abbia inserito la Puglia nelle top world wine destination comprendendo D'Araprì in questo circuito. La verità è che le bollicine di Puglia fanno un figurone sulle tavole italiane. A maggior ragione in tempo di festa. Ha un bel colore festaiolo, per esempio, il Melarosa di Cantina Due Palme, guidata dal presidente del Consorzio Salice Salentino Angelo Maci, azienda pluripremiata per l'ormai celeberrimo Selvarossa e rimasta alla ribalta anche quest'anno con il "1943", il vino realizzato in omaggio ai 70 anni del fondatore. Bè, a quanto pare l'azienda di Cellino San Marco, in provincia di Brindisi, che si è imposta ormai sui mercati nazionali ma anche internazionali non solo con il negroamaro ma anche con il primitivo, punta forte sullo spumante: il Melarosa, infatti, viene prodotto con metodo classico e restituisce profumi delicati, sentore di frutti rossi, gusto morbido e fresco. Un rosé che può essere interpretato come un aperitivo chic o come un vino di festa, abbinato ad antipasti leggeri e frutti di mare. Insomma, qualcosa di decisamente mediterraneo, destinato quasi a cambiare la filosofia stessa dello spumante: non più formale e, come dire?, ingessato da regole scritte o consuetudinarie, ma più agile, assolutamente non scontato, una ventata di novità assolutamente frizzante. Come del resto si rivela il Neviera, altro prodotto di Due Palme, negroamaro in purezza vinificato in bianco: colore giallo paglierino, sentori di frutta esotica. E poi ancora: nello scenario effervescente di fine anno c'è un'etichetta che racconta la storia del vino in Puglia come quella di Leone De Castris, storica azienda di Salice Salentino (Lecce), dove nel lontano 1943 nacque il primo rosato italiano e dove adesso si produce tra l'altro anche uno spumante brillante come il Five Roses metodo classico Brut Rosé: vitigno negroamaro, color rosa tenue, raffinato, morbido ed elegante, ottimo a tutto pasto o per un brindisi d'autore. Ma non è tutto. Perché la Puglia del vino mette in vetrina i vitigni più antichi, riproposti ovviamente nel segno delle bollicine. E' il caso di Tenute Rubino, l'azienda brindisina che per brindare al 2014 propone il Sumaré, spumante realizzato rigorosamente con metodo classico e prodotto con uve susumaniello. Vale a dire, uno dei vitigni più antichi della regione che prende il nome dagli alberelli talmente colmi di uva da assomigliare ai somarelli che venivano utilizzati per i trasporti nelle campagne. Il risultato è un vino di grande eleganza, una novità che poggia sul cemento della tradizione. Vitigno rigorosamente salentino (negroamaro) anche per lo spumante Rosarose Blanc Brut della cantina Paolo Leo, di San Donaci (Brindisi), altra espressione dell'eccellenza enologica pugliese che proprio quest'anno ha ottenuto il riconoscimento del terzo miglior rosso italiano nell'Annuario Luca Maroni del 2014 con primitivo Fiore di Vigna 2011. Ma a fine anno di parla di spumante, in questo caso a base di negroamaro in purezza vinificato in bianco e rifermentato con metodo charmat; altrimenti c'è la versione rosè, profumi di frutti di bosco, fragola e lampone. Comunque sia, è tempo di bollicine. Quelle made in Puglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nel Foggiano

Ci sono realtà consolidate come la D'Araprì. Siamo a San Severo, provincia di Foggia, terra di sabbia e argilla, vigneti e bollicine. E' l'azienda che produce il Gran Cuvée XXI Secolo 2007

Salice Salentino

Ha un bel colore festaiolo il Melarosa di Cantina Due Palme, guidata dal presidente del Consorzio Salice Salentino Angelo Maci, azienda pluripremiata per l'ormai celeberrimo Selvarossa



