vitae

Marzo 2022

N. 32



Associazione Italiana Sommelier

r i f e r m e n t o

Massimo Zanichelli



identitario

Non è semplice orientarsi nel *mare magnum* delle bollicine italiane. Oggi che tutti lo producono, che cosa significa bere spumante in Italia? È difficile rispondere davanti a un panorama sempre più caotico e spesso occasionale, tra nomi di fantasia, etichette colorate, soste brevi sui lieviti e vini senza sentimento messi nel calderone dei listini per "completare la gamma" o "perché il mercato me lo chiede".

Uscendo dalle denominazioni più conosciute (Franciacorta, Trentodoc, Oltrepò Pavese Metodo Classico, Alta Langa) e dai suoi vitigni internazionali (lo chardonnay, i pinot nero e bianco), vorrei tracciare un percorso più insolito legato al Metodo Classico italiano (più qualche ancestrale) da uve autoctone. Un viaggio trasversale dalle "Alpi alle Piramidi" – uno dei tanti possibili – alla conoscenza di alcune bollicine "fuori dagli schemi" tra le più sorprendenti, espressive e personali del panorama spumantistico attuale.









D'ARAPRÌ

Metodo Classico Brut RN 2017

Metodo Classico Brut Rosé Sansevieria 2017

Quando Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, tre amici uniti dalla passione per il jazz e lo Champagne, si sono messi in testa nel 1979 di produrre Metodo Classico in una zona come la Capitanata foggiana, nessuno avrebbe immaginato, forse nemmeno loro, che avrebbero scritto un capitolo inedito e fondamentale della spumantistica italiana. A casa D'Araprì (acronimo che fonde le iniziali dei cognomi dei tre fondatori) la bollicina, elaborata nei mille metri quadri delle cantine sotterranee nel centro storico di San Severo, è stata dunque un atto visionario, e oggi che la successione è garantita dai rispettivi figli Anna, Daniele e Antonio il futuro non sembra meno radioso. A illuminarlo c'è soprattutto un RN (sboccatura 2022), da uve bombino bianco, che dispensa un colore leggero e luminoso allo sguardo, un'onda olfattiva di rara complessità (mandorla sbucciata, note salmastre, aria di scogli spazzati dal vento, ardore mediterraneo, nobili tensioni ossidative), un sorso caldo e saporito, dalla carbonica crepitante e continua, dal finale ossidativo-agrumato, teso e salivare. Il Rosé Sansevieria 2017, nero di Troia in purezza (sboccatura 2022), ha colore rosa antico, profumi intensi di fiori appassiti, petali di rosa e pompelmo rosa, buccia d'agrume rosso, lieviti nobili, e un palato speziato, tostato, tra cipria e agrumi, con un tannino farinoso e mordente.