vitae



Trimestrale | Anno XXVIII | Marzo 2023 | N. 133

A San Severo si lavora con rigore e metodo. Classico.

Giuseppe Baldassarre

La Puglia è rinomata soprattutto per gli eccellenti vini rossi e per gli splendidi rosati e non manca certo di bianchi di spiccata personalità. Meno nota è la sua produzione spumantistica, guardata di solito con un certo scetticismo, sia per la carenza in tale ambito di una tradizione vera e propria, sia per il clima caldo e per la relativa scarsa diffusione di vitigni ampiamente collaudati per la produzione di bollicine.

Eppure, vi sono nel vasto e variegato territorio pugliese aree come l'agro di San Severo, che sembrano avere le carte in regola per demolire facili pregiudizi e mettere in crisi idee preconcette.

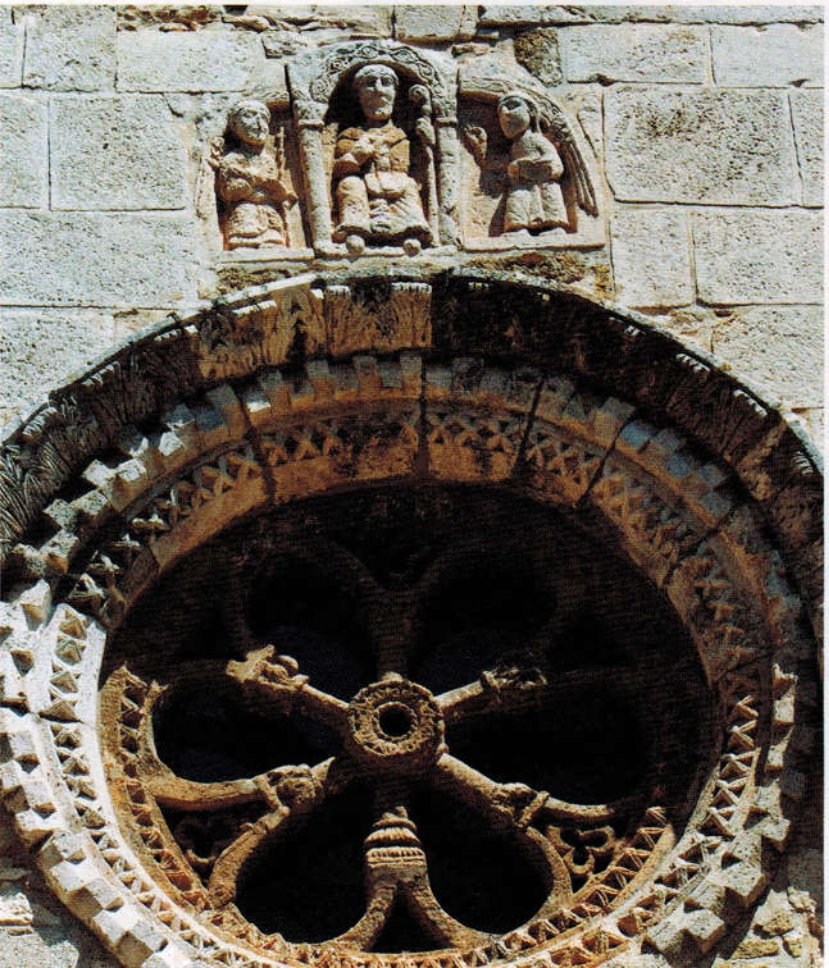
Terra storicamente vocata per la produzione di vini bianchi, ottenuti principalmente da bombino bianco, quella di San Severo è stata nel 1968 la prima in Puglia a ottenere il riconoscimento della DOC. L'antico centro storico sanseverese è disseminato di chiese, i cui campanili, sovrastando le abitazioni, puntano dritto verso il cielo, mentre nel sottosuolo da secoli sono state scavate innumerevoli cantine utilizzate da privati per l'affinamento dei vini. La San Severo underground è una sorta di groviera, un labirinto di gallerie, cunicoli e stanze, che, negli ultimi decenni, si sta popolando di cataste di bottiglie di spumante metodo classico in affinamento.

In Puglia si possono, eccome, realizzare spumanti di qualità ineccepibile, di grande personalità e di una specificità territoriale disarmante.











Gli antefatti

Dopo i primi esperimenti di spumantizzazione condotti, fra fine Ottocento e inizio del XX secolo, nella cantina S. Stefano di Pavoncelli a Cerignola, il primo a scommettere in epoca contemporanea sulla vocazione spumantistica della zona sanseverese sembra sia stato Antonio d'Alfonso del Sordo, lungimirante proprietario di una storica cantina di Capitanata. Con lucidità visionaria egli puntò sulle potenzialità del bombino bianco, ottenuto da vigne piantate in suoli calcareo-argillosi con buone componenti di limo e di sabbia, situati fra gli 80 e i 100 metri s.l.m. in un microclima rinfrescato dalle brezze marine provenienti dal vicino litorale della marina di Lesina. A partire dal 1961, iniziò a produrre bollicine con il metodo Martinotti-Charmat. Delle tre etichette di cui si ha notizia, una, ottenuta da bombino bianco, con un piccolo saldo di trebbiano toscano e verdeca, arrivò a fregiarsi della DOC San Severo; le altre due erano rispettivamente un Brut (a base di bombino bianco) e un Demi Sec (da uve malvasia di Candia).

Verso la fine degli anni Ottanta l'ambizione di migliorare la qualità di tali spumanti spinse Antonio d'Alfonso del Sordo a chiedere la collaborazione del prof. Giuseppe Cappelleri, docente di enologia presso la scuola di Conegliano Veneto e all'epoca consulente di molte cantine della zona di Valdobbiadene. Questi, grazie all'esperienza maturata nella vinificazione del Prosecco, apportò rilevanti migliorie alle tecniche enologiche dell'azienda, caratterizzandone ancora meglio la pionieristica produzione di spumanti.

San Severo capitale del metodo classico pugliese

L'idea di avviare a San Severo una produzione spumantistica col metodo classico si deve a tre amici sanseveresi: Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore. Accomunati dalla passione per la musica jazz e per il vino, dalla voglia di valorizzare il territorio della loro città di origine, dall'aspirazione di realizzare una novità assoluta e da un'incredibile lungimiranza, decisero nel 1979 di creare una piccola azienda vitivinicola esclusivamente dedicata all'elaborazione di spumanti. Si trattava di una scommessa ardita, del tutto controcorrente, di un'idea talmente originale da sembrare temeraria e persino bizzarra.

I tre sancirono la solidità della loro coesione e la perfetta unità di intenti dando all'azienda nascente un nome, D'Araprì, generato dall'acronimo delle iniziali dei loro cognomi. Presero come sede una vecchia cantina scavata nel sottosuolo di San Severo, avviarono la selezione dei vitigni su cui puntare, scelsero la collocazione delle vigne e diedero il via alle attività di spumantizzazione.

Alcuni esperimenti iniziali li portarono a scartare trebbiano e malvasia bianca, mentre le prove fatte col bombino bianco portarono i risultati sperati. Si facevano apprezzare soprattutto le sue caratteristiche di limitata definizione olfattiva, di media alcolicità, di spiccata spalla acida e pH basso. Alcuni anni dopo i D'Araprì si convinsero della possibilità di affiancare al bombino bianco uve di montepulciano e pinot nero, vinificate sia in bianco che in rosato. Il montepulciano, vitigno tradizionale della zona, si mostrò utile per conferire struttura e tipicità. Quanto al pinot nero, mostrò di adattarsi bene alle terre dell'agro sanseverese, dando ottime basi spumante capaci di sposarsi a meraviglia con quelle delle due varietà locali.

Il decennio fra il 1980 e il 1990 fu per i D'Araprì un periodo di approfondimento delle conoscenze spumantistiche, con viaggi e contatti in Italia e all'estero, specie in Francia, e la messa a punto dei vini. Nacquero etichette sorprendenti, tecnicamente impeccabili, originali, eleganti, che

A San Severo si lavora con rigore e metodo. Classico.

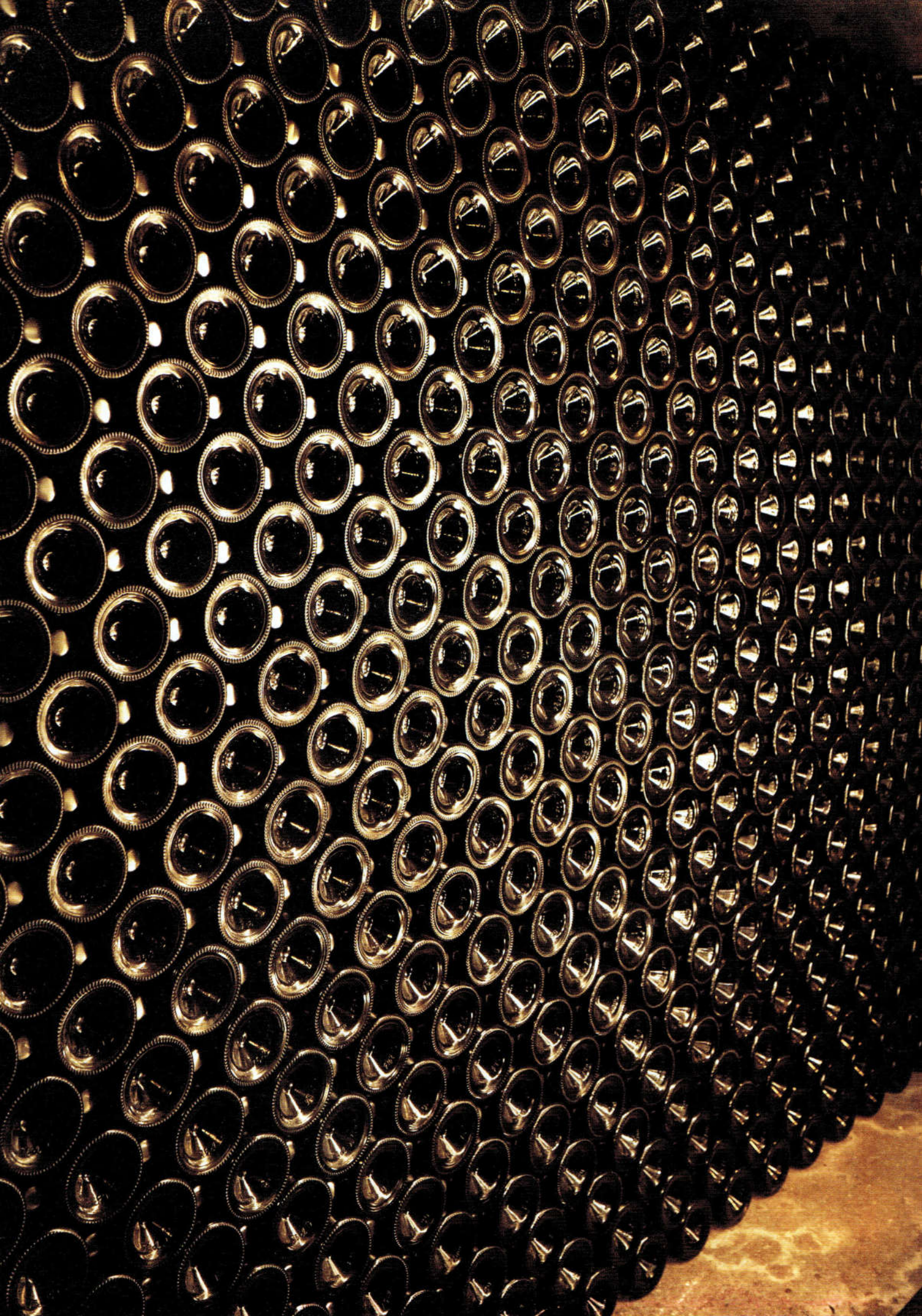


per nulla sembravano una caricatura dei modelli blasonati a cui pur sempre si ispiravano. A metà degli anni Novanta iniziarono ad arrivare i primi riconoscimenti, che furono uno sprone ad andare avanti e a fare sempre meglio. Un poco alla volta divenne chiaro che qualcuno in precedenza si era sbagliato: in Puglia si possono, eccome, realizzare spumanti di qualità ineccepibile, di grande personalità e di una specificità territoriale disarmante.

Più recentemente, con il millesimo 2016, dopo una lunga e impegnativa serie di esperimenti, i tre soci hanno trovato il modo di utilizzare l'ostico nero di Troia per la produzione di un fantastico spumante rosato.

Nell'arco di quarant'anni questa azienda spumantistica ha mostrato una costante crescita qualitativa, non disgiunta da un'esemplare continuità stilistica e da un progressivo ampliamento della gamma.

In maniera inizialmente inconsapevole, poi sempre più per lucida scelta, i tre pionieri hanno aperto e additato una strada lungo la quale, col passare del tempo, si sono incamminati numerosi produttori vitivinicoli di San Severo e di altre parti del Foggiano e delle diverse province pugliesi. A San Severo, in particolare, è nato un piccolo distretto per l'elaborazione di spumante metodo classico, che ha nel bombino bianco il principale vitigno di riferimento. In alcuni casi si tratta di cantine che con la spumantistica ampliano una gamma preesistente, in altri si è di fronte a piccole imprese dedicate in modo esclusivo alla produzione di bollicine. Per ora parliamo di una produzione complessiva di poche centinaia di migliaia di bottiglie, ma il trend è quello di una crescita che sembra inarrestabile e in forte accelerazione.



Cantina Ariano

L'azienda, condotta da Attilio Ariano fin dal 1997, ha sede fra San Severo e Torremaggiore. Produce vini fermi (bianchi, rosati e rossi) e due etichette di spumante metodo classico da bombino bianco coltivato in agricoltura biologica.

Fedro Extra Dry

Fedro Pas Dosé

Cantine Re Dauno

Piccola realtà sanseverese, fondata nel 2013 da Francesco Toma, ha sede nei sotterranei di un palazzo risalente al 1929. Partendo da 1,5 ettari di proprietà, si concentra sulla sola produzione spumantistica con il metodo classico, utilizzando bombino bianco, nero di Troia e pinot nero. Le etichette elaborate sono quattro, con una produzione complessiva che supera di poco le 10.000 bottiglie.

Re Dauno Pas Dosé

Re Dauno Brut

Re Dauno Brut Rosé Nature

Re Dauno Gold Brut

D'Araprì

L'azienda si concentra esclusivamente sulla produzione spumantistica con il metodo classico ormai da più di quarant'anni. Recentemente ai tre soci storici si sono affiancati nella conduzione e gestione aziendale i loro figli Anna D'Amico, Daniele Rapini e Libero Antonio Priore.

Le uve utilizzate sono bombino bianco, montepulciano, nero di Troia e pinot nero, provenienti da allevamenti a pergola pugliese estesi su circa 20 ettari di proprietà. Nel tempo è stata messa a punto una linea che comprende ben sette diverse referenze, con una produzione globale di circa 140.000 bottiglie. Un'ottava etichetta, ancora in gestazione, sarà posta all'attenzione del pubblico in occasione del 45° anniversario dalla fondazione della cantina. Per ora, è l'unica azienda spumantistica pugliese che conserva e mette in commercio vecchie annate con affinamento superiore ai 10 anni.

D'Araprì Pas Dosé

D'Araprì Brut

D'Araprì Brut RN (un tempo chiamato Riserva Nobile) **Bombino bianco Daunia IGP** (millesimato)

D'Araprì Grand Cuvée XXI Secolo Brut (millesimato)

D'Araprì Dama Forestiera Nature

D'Araprì Brut Rosé

Sansevieria Brut Daunia IGP Rosé Millesimato

Domini Dauni

L'azienda nasce nel 2000 e ha sede in cantine ipogee risalenti a fine Ottocento, collocate nel centro storico di San Severo.

Produce vini fermi da varietà autoctone e spumanti col metodo classico da bombino bianco, aglianico e



pinot nero. Su una produzione totale di circa 50 mila bottiglie, quella di spumanti copre poco meno della metà con tre etichette.

Xenium Brut

Xenium Pas Dosé (rosato)

Xenium Rosé

Pisan-Battèl

Questa cantina, i cui fondatori vantano un'esperienza ventennale nel settore della vinificazione e spumantizzazione, è nata nel 2017 per dedicarsi in modo esclusivo alla produzione di spumanti di qualità nel vocato contesto sanseverese. Il nome dell'azienda deriva da una contrazione dei cognomi dei proprietari Antonio Pisante e Leonardo Battello. Le vigne di proprietà si estendono su 7 ettari e riguardano le varietà bombino bianco, falanghina, moscato bianco e nero di Troia, allevate a cordone speronato e guyot. Le etichette proposte sono sei, cinque delle quali elaborate con il metodo classico e la restante con il metodo ancestrale. La produzione complessiva si aggira intorno alle 55 mila bottiglie annue.

Pisan-Battel Brut (millesimato)

Pisan-Battel Brut Falanghina (millesimato)

Pisan-Battel Brut Pas Dosé 48 (millesimato)

Pisan-Battel Brut Rosé (millesimato)

Pisan-Battel Pas Dosé Rosé (millesimato)

Ancestre (dosaggio zero prodotto con il metodo ancestrale)

7 Campanili

Piccola cantina di recente fondazione, è stata creata dai due amici Antonio Di Rita e Mario De Silvestri. Ha sede a San Severo e si dedica esclusivamente alla produzione di spumante metodo classico. Quattro le etichette realizzate, tre da bombino bianco e l'altra da pinot nero.

7 Campanili Dosaggio Zero (millesimato)

7 Campanili Dosaggio Pas Dosé,

7 Campanili Brut,

7 Campanili Brut Rosé

Tenute Sannella

L'azienda, che ha iniziato la propria attività nel 2001 con il nome di Tenuta Coppadoro, è recentemente stata acquisita dalla famiglia Sannella. La vasta proprietà si estende su 170 ettari. La produzione abbraccia un'ampia gamma di vini, ottenuti prevalentemente da vitigni tradizionali pugliesi coltivati in agricoltura biologica dal 2017. La produzione spumantistica consta di quattro etichette, due lavorate con metodo Martinotti-Charmat e due elaborate col metodo classico.

Fujente Bombino Bianco Brut IGP Puglia

Fujente Brut Rosé

La Vie en rosé Brut

La Vie en d'or Brut

Terre Federiciane

Si tratta di una piccola azienda familiare, dedita alla produzione di vini fermi da vitigni tradizionali e, per il momento, di una singola etichetta di spumante, elaborato con metodo Martinotti-Charmat.

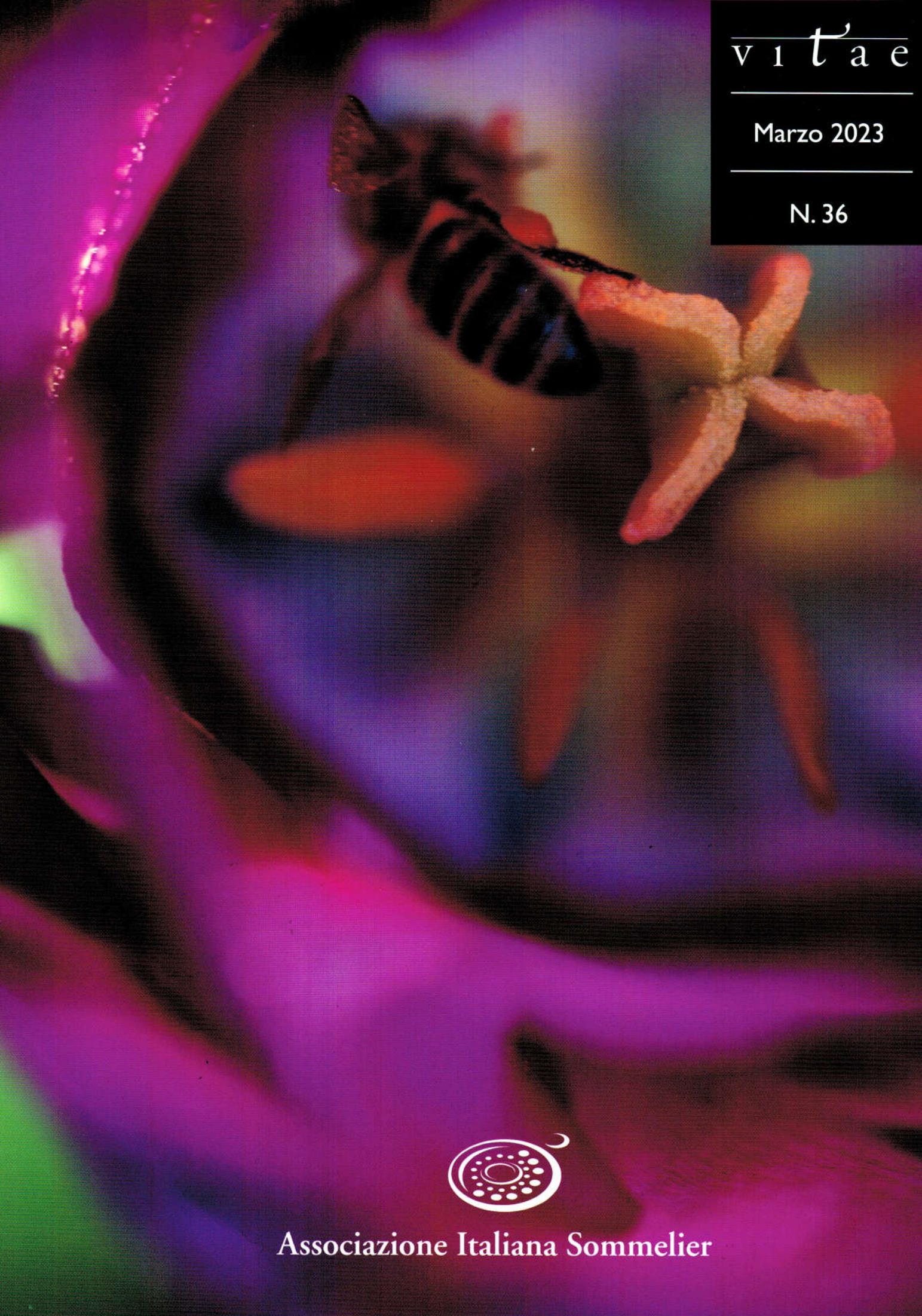
Federicus Brut

Un futuro spumeggiante?

I piccoli numeri dell'esperienza spumantistica sanseverese non devono trarre in inganno e indurre a una sottovalutazione o a giudizi affrettati: vi sono validi motivi per pensare che non si tratti di un fenomeno fugace, effimero o modaiolo. Si ha piuttosto la netta impressione che, con la scoperta di un'inedita vocazione territoriale, sia stata aperta una strada tanto nuova quanto promettente e foriera di positivi sviluppi. In qualche modo si sta creando una tradizione, una trasmissione fra generazioni conterranee di conoscenze, di esperienze e di dedizione appassionata e contagiosa. Lo conferma la capacità di attirare sempre nuovi adepti e di suscitare un crescente interesse da parte di addetti ai lavori, enofili ed enoturisti. Non solo a San Severo, ma anche in diversi angoli della terra dauna, si stanno moltiplicando le aziende, per lo più di piccole dimensioni, impegnate a cimentarsi con la produzione di spumanti, utilizzando prevalentemente il metodo classico.

Occorrerà certamente qualche anno perché questo polo spumantistico si consolidi, aumentando qualità, quantità e prestigio delle proprie etichette, ma intanto nel dedalo di cantine della San Severo underground le piccole bolle crescono.





vitae

Marzo 2023

N. 36

Associazione Italiana Sommelier