la rivista dell'AIS Puglia

MESSAGGI *in* BOTTIGLIA

Associazione Italiana Sommelier

Spedizione in Abbonamento Postale - Registrazione Tribunale di Bari N° 24 del 28/04/2004 - in caso di mancato recapito, inviare al CMP di BARI



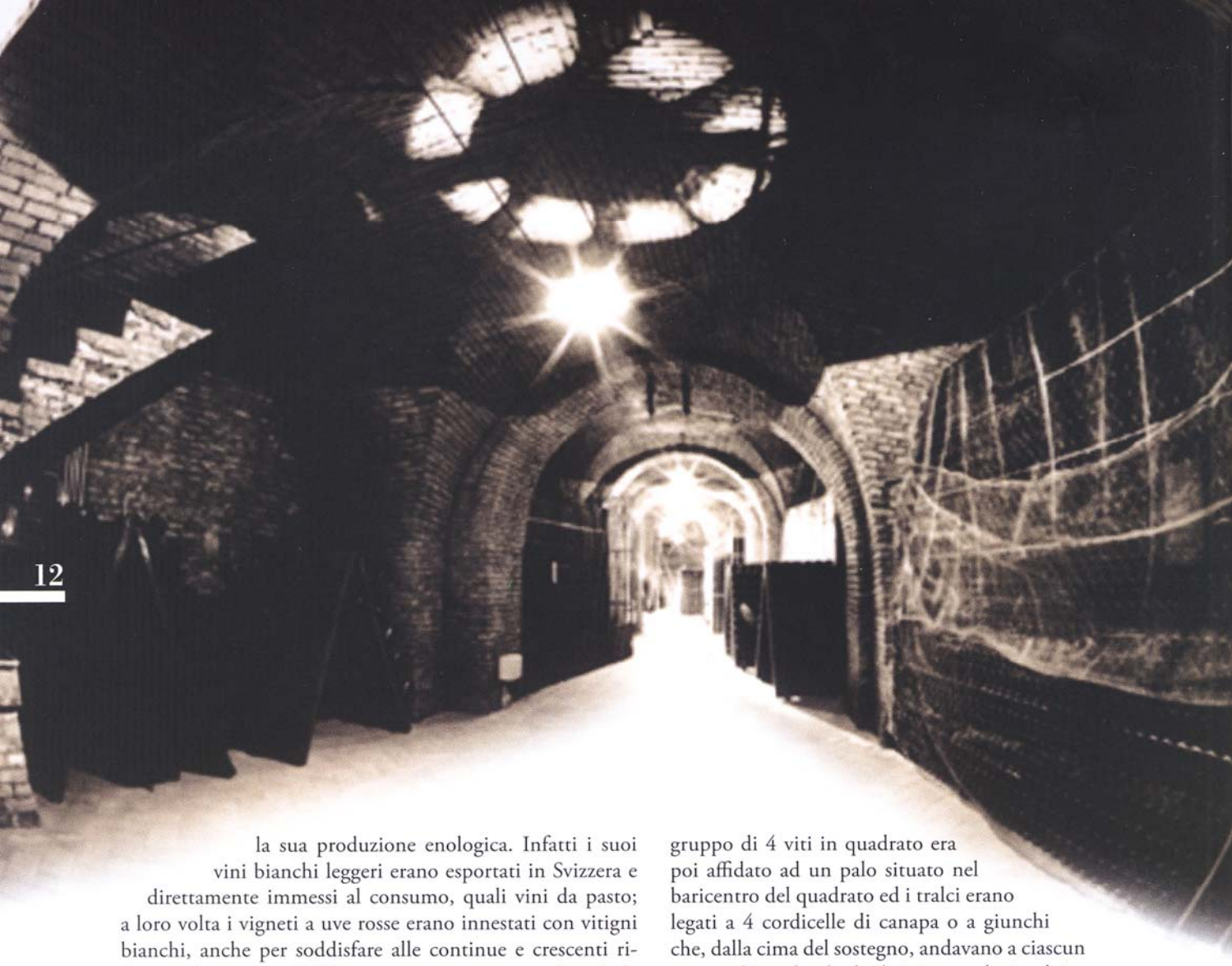
Distretto Spumantistico in Capitanata

È necessario un lavoro in rete, con San Severo guida "storica"

Nell'agro di S. Severo, anche se la vite era coltivata da parecchi secoli, essa ha assunto un' importanza economico-sociale preminente nel secolo XIX.
Nel 1845, in base a quanto si legge nel verbale della seduta del Decurionato del 6 aprile, «la città di San Severo popolata da diciassettemila abitanti... non ha che due sole industrie, quella de' cereali e quella del vino».
Nel 1866 risultavano investiti a vite nel tenimento di San Severo 925,28 ettari; ma, in seguito alla vendita delle terre da parte di enti religiosi per effetto della legge 7 luglio 1866, si verificò un incremento della superficie vitata, ad opera, in particolare di artigiani. Si vennero così a formare due categorie di viticoltori: i "versurieri" ed i "macchiozzi"; i primi possedevano oltre una versura a vigna, gli altri una superficie minore, una «pezza».
Infatti, Fraccacreta, storico e poeta sanseverese, nel saggio "LE FORME DEL PROGRESSO ECONOMICO IN CAPITANATA 1912", così scriveva: «A San Severo nell'ultimo ventennio del secolo scorso si è avuta anche la trasformazione del seminato a vigneto, la quale ha prodotto effetti di primaria importanza sulla ripartizione della proprietà rustica. Infatti, mentre a Cerignola la proprietà dei vigneti si conservava nelle mani degli antichi proprietari mercè contratti a miglioria, a S. Severo invece l'impianto dei vigneti è stato un vero e proprio movimento di democrazia rurale ed ha prodotto un'efflorescenza rigogliosa di piccoli proprietari. Quelli che posseggono da 1/2 ettaro a 5 sono 3.675 e a loro appartengono 9.034 ettari su 32.514, quanta è la complessiva estensione del territorio comunale».
Contemporaneamente a tali trasformazioni sociali, si verificava un altro evento, la distruzione della viticoltura francese ad opera della fillossera, di conseguenza, non solo quella di S. Severo, ma tutta la viticoltura pugliese ebbe uno sviluppo travolgente, al fine di fronteggiare le pressanti richieste di vino che venivano fatte dal mercato francese. I vigneti, pertanto, si diffusero su gran parte del territorio di S. Severo con rapidità impressionante; infatti, il giornale locale «Il foglietto» riferiva il 23 febbraio 1899 che nel 1898 ben 1500 versure di seminativi e di oliveti, erano stati trasformati in vigneti. Scriveva infatti La Badessa, in TAVOLIERE DI PUGLIA 1933: «Fu un lavoro febbrile. Con un'attività fantastica dalle terre più rocciose si fecero magnifici vigneti.



I prezzi dei vini e la bontà dei raccolti compensavano in due anni il sacrificio; ad ogni contadino era data la possibilità di diventare piccolo proprietario; i contratti a miglioria contribuirono a dare ricchezza ai contadini, i più accorti e fortunati dei quali si trasformarono da lavoratori giornalieri in piccoli imprenditori, elevando moralmente tutta la classe agricola. Fu questo il periodo d'oro dell'agricoltura sanseverese».
Nel 1888, con la rottura dei trattati di commercio italo-francesi da parte della Francia, che nel frattempo era riuscita a ricostituire la sua viticoltura su piede americano e di conseguenza non aveva più bisogno della produzione di vini italiani, la vitivinicoltura meridionale subiva una gravissima crisi; non così avveniva per quella di S. Severo che superò questo difficile periodo grazie alle caratteristiche del-



la sua produzione enologica. Infatti i suoi vini bianchi leggeri erano esportati in Svizzera e direttamente immessi al consumo, quali vini da pasto; a loro volta i vigneti a uve rosse erano innestati con vitigni bianchi, anche per soddisfare alle continue e crescenti richieste dei mercati dell'impero austro-ungarico che già da diversi anni richiedevano vini bianchi pugliesi.

Come riferisce Froio in **"Relazione sui lavori della Cantina Sperimentale di San Severo"** 1884, «i vini di San Severo sono esportati in grande quantità in Francia e in Austria; le richieste sono tali che non possono essere soddisfatte per esaurimento del prodotto, nonostante nuovi vigneti vengono impiantati di anno in anno».
Questo è confermato anche da una pubblicazione del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, edita nel 1896, «dopo l'applicazione della clausola della nazione privilegiata nei rapporti commerciali, con l'Austria-Ungheria prima e con la Germania poi, la produzione enologica dì S. Severo assume rilevante importanza commerciale per la grande esportazione che si fa verso quegli imperi. Ed è precisamente nel circondario di S. Severo, che oggi si producono vini bianchi assai pregiati per il loro colorito leggero, giallo chiaro, limpidi, sapidi, con sapore franco caratteristico. 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».
Il sistema di allevamento a S. Severo prevedeva un sesto di impianto molto ravvicinato, arrivando fino a 11.700 ceppi per ettaro, e ogni vite (l'alberello) veniva potato con 2 speroni, di cui uno a 2 gemme ed uno a 3 gemme. Ogni gruppo di 4 viti in quadrato era poi affidato ad un palo situato nel baricentro del quadrato ed i tralci erano legati a 4 cordicelle di canapa o a giunchi che, dalla cima del sostegno, andavano a ciascun ceppo, di modo che le 4 viti, quando i tralci erano riuniti verso la cima del sostegno formavano una specie di piramide detta pagliarella.

Nella stessa epoca, più precisamente nel 1900, Garofalo scriveva, in **"La Vigna di S. Severo"**, che «i vigneti di S. Severo sono senza dubbio i più ben coltivati nel Mezzogiorno. Favoriti da un terreno calcareo sciolto e profondo e da un clima caldo asciutto, ma non troppo, danno una produzione media di 80 hl di vino per ettaro e costituiscono la ricchezza del paese. San Severo, per i suoi vigneti, è la più ricca della Puglia e vi si nota più immigrazione che emigrazione».
Nel quinquennio immediatamente precedente al primo conflitto mondiale la viticoltura di S. Severo veniva distrutta dalla fillossera, ma la sua ricostituzione era rinviata al decennio 1920-30; è in questa fase di ricostituzione dei vigneti su piede americano che iniziava la diffusione dell'allevamento a spalliera in sostituzione del tradizionale "pagliarella".

Dopo la ricostituzione dei vigneti su piede americano, malgrado la superficie vitata avesse subito una rilevante contrazione, il circondario di S. Severo, noto più esattamente come Piano del Candelaro, restava la prima zona vinicola, per quantità e qualità, della provincia.
Marescalchi, in **Bianchi da pasto 1913**, cosi scriveva del S. Severo bianco: «È prodotto con l'uva bianca del vitigno

Bombino o Bonvino, molto esteso a S. Severo, a Lucera e a S. Paolo Civitate nella provincia di Foggia, è un vino dal gusto fresco, neutro, di stoffa leggera; invecchiato, sviluppa un profumo buono».

A sua volta, Carpentieri, in **Enologia, Tecnica e Pratica 1915**, così si esprimeva: «il San Severo... è il tipo più accreditato e certamente il migliore fra i vini bianchi pugliesi, di colore paglierino, limpido, sapido, di sapore caratteristico. Contiene da 10 a più di 14% di alcool, da 4 a 8 per mille di acidità, da 18 a 25 per mille di estratto. Si ottiene dall'uva Bombino alla quale, alcune volte, si unisce il Greco o la Malvasia o la Mostosa per ottenere un gusto migliore e più omogeneità.

Intorno al 1920 la superficie vitata a S. Severo era complessivamente di circa 4.000 ha con una produzione di circa 300.000 hl di vino. Ma a seguito della concessione di terreno ai braccianti agricoli e nullatenenti da parte di Enti ed ad espropri a grossi proprietari, ad iniziare dalla annata 1919-20 sino al 1952, la superficie vitata veniva gradualmente estendendosi, sino ad arrivare nel 1954 a circa 10.000 ha.

Il Carlucci, in **Trattato di Ampelografia 1905**, ricorda il Bombino bianco per i numerosi sinonimi, quali Colatamburo, Colatammurro, Bommino, Bambino peloso, Buonvino, Butta palmento, Zapponara bianca, Bambinone. E prosegue «è un vitigno largamente coltivato nella provincia di Foggia, particolarmente nel circondario di S. Severo e a Lucera, nelle province di Potenza e di Campobasso... Il centro più importante del suo allevamento, in Puglia, è la zona di S. 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, i quali finora hanno alimentato un importante commercio d'esportazione in Austria-Ungheria».

Contemporaneamente alla ricostituzione dei vigneti su piede americano inizia a modificarsi profondamente, sia pure gradualmente nel tempo, la base ampelografica del S. Severo bianco. Infatti, a quell'epoca, il vitigno base era il Bombino, presente nei vigneti nella misura dell'85-90%; la rimanente modestissima frazione era costituita da una congerie di vitigni la cui presenza era di certo motivo di un miglioramento delle caratteristiche organolettiche del relativo vino. Ne citiamo alcuni: Bombino bianco bastardo, Malvasia, Mostosa, Mostosella, S. Margherita, Grillo, come emerge da un'indagine sui mosti della provincia di Foggia effettuata nel 1884 da Gallucci; a questi poi si sono aggiunti Verdeca, uva Paloma, Verdiscura, Petracchia, Chiapparone, uva Morelli ed altri fra cui il Trebbiano introdotto dal vicino Abruzzo dove gli stessi viticoltori sanseveresi si recavano per motivi di lavoro.
Ma col passare degli anni, a mano a mano che si provvedeva al reimpianto o a nuovi impianti, il Trebbiano toscano e, in misura minore, la Malvasia lunga del Chianti e la Cococcella, per la loro più elevata produttività, ma con caratte-



ristiche enologiche di minor pregio, hanno sostituito gradualmente il Bombino che dall'iniziale produzione del 90% circa era sceso dopo il 1930 al 60% e al 40% dopo il 1946, rimpiazzato in ogni caso dal Trebbiano.
Questa è stata la causa principe della crisi del comparto vitivinicolo che è seguita e che ha portato a vini di qualità nettamente inferiori in un momento in cui il gusto del consumatore diventava sempre più esigente.

Da questi fatti parte, alla fine degli anni'70, forse per orgoglio o forse per incoscienza giovanile, nasce la Cantina d'Araprì. Girolamo d'Amico, Luis Rapini e Ulrico Priore, tre amici accomunati dalla passione per il jazz e attratti dalla provincia francese della "Champagne", dove spesso si recavano come turisti, decidono di provare a produrre spumante con il metodo classico utilizzando il Bombino Bianco e il Montepulciano (i due vitigni principali della doc San Severo). Nel loro girovagare per territori enoici, avevano intuito che il gusto per il vino stava cambiando. Infatti il vino iniziava ad essere considerato l' alimento per migliorare stile e qualità della vita, e diventava sempre più un pretesto per alimentare la fantasia alla scoperta di territori, esplorazioni di cantine, ricerca di prodotti, assaggio di cucine, convivialità.

D'altra parte l'architettura urbanistica sotterranea di San Severo, ricca di cantine quasi tutte abbandonate, si prestava bene alla produzione di spumanti rifermentati in bottiglia. L'architettura del centro storico di San Severo, proprio per il suo inscindibile rapporto con la produzione vinicola, quando fu ricostruita dopo il terremoto del 1627, rinasce, tra la fine del '700 e gli inzi dell'800, tenendo conto delle nuove esigenze produttive ed ogni Palazzo che veniva alzato aveva sempre una cantina sotterranea per la conservazione del vino, realizzando una fitta rete di gallerie che collega ambienti spaziosi ideali, oggi, per l'affinamento delle bottiglie di spumante classico.

L'esperienza dei d'Araprì viene sempre più apprezzata e, a metà anni '90, arrivano i riconoscimenti a livello nazionale, attribuendo grande interesse agli spumanti autoctoni, quasi a voler indicare quella che sembra essere la strada maestra per interpretare ed esaltare le caratteristiche del vitigno Bombino. 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. In un certo senso viene rivoluzionata la geografia della produzioni di spumanti metodo classico, riconoscendo in San Severo e nel territorio della Daunia il riferimento per il centro-sud d'Italia. D'altro canto se si tiene conto che (dati 2008) in Italia si producono in totale circa 23 milioni di bottiglie di spumante metodo classico e di queste circa 110 mila al centro-sud, la d'Araprì con la sua produzione di settantamila bottiglie rappresenta l'azienda leader del settore in Italia meridionale.

Seguendo l'esempio delle Cantine d'Araprì, da alcuni anni altri produttori di San Severo si cimentano nella produzione



di spumante ottenuto con il metodo classico. È il caso di un'altra cantina, la "Domini Dauni", nata nel 2000, con un locale sotterraneo nel centro storico di San Severo, bello da visitare. Anche in questo caso la scelta è stata quella di utilizzare il bombino bianco al cento per cento, così come stanno facendo altre aziende, "La Porta", "Gagliardi", "Cafora"che hanno incominciato la commercializzazione del proprio spumante. Tutto questo è anche il frutto di un Convegno "Proposte per un Distretto Spumantistico della Capitanata" tenutosi nel 2006, organizzato dalla d'Araprì insieme alla Università Bocconi di Milano, dove hanno partecipato Nathalie Viet (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne France), Adriano Baffelli (Direttore Consorzio Franciacorta), Arturo Ziliani (AD Guido Berlucchi s.p.a), Aldo Foresti (Amministratore Enoservice), Gabriele Troilo (Associato di economia e gestione delle imprese presso l'Università Bocconi di Milano, vice presidente dell'European Marketing Academy e membro Osservatorio Marketing del Vino della SDA Bocconi).

Il segreto è tutto qui, un vitigno dalle cui uve nasce un vino fine, elegante, di grande stoffa e longevo, con una spiccata acidità e una buona alcolicità. Ovviamente di strada da fare ce n'è ancora tanta, ma la direzione sembra proprio quella giusta, se è vero che tutte le riviste del settore dedicano, con sempre maggiore periodicità, spazi importanti a questa zona di produzione. Anche l'AIS Puglia, due anni fa, ritenendo giusto valorizzare questa specificità, ha deciso di organizzare una manifestazione che ha radunato a San Severo tutta la produzione pugliese di spumanti, con approfondimenti sul tema e master di degustazione.
Si può affermare che ci sono oggi tutte le premesse perché nasca in Capitanata un polo spumantistico che potrà riqualificare un territorio, un'antica e rinomata tradizione vitivinicola e un vitigno che per lungo tempo è stato trascurato. Perché tutto questo si realizzi è però necessario che vi siano le adeguate infrastrutture e quindi è quanto mai necessaria la partecipazione di tutti i comparti dell'economia e della politica.