

Puglia Estate



Vito Cramarossa Il fascino discreto delle bollicine di casa nostra

Un tempo le bottiglie erano spedite al Nord per la spumantizzazione. Ma la musica è cambiata

pagine X e XI



Terreni divini Un tempo le bottiglie partivano per il Nord per la "spumantizzazione": oggi, grazie ad alcuni pionieri e agli incentivi, la regione scommette sulle proprie cantine

Il fascino discreto delle bollicine made in Puglia

VITO CRAMAROSSA

«Puglia è sempre stata una terra piena di storia e di storie dove tutto è possibile, una terra magica in grado di calamitare tante valorose persone - penso subito ad Annibale o a Federico II di Svevia - data anche la sua posizione geografica rispetto al Mediterraneo, ma anche per il suo fascino e il suo carattere generoso che nei secoli ha ospitato popoli provenienti da ogni dove. Una di queste storie è quella del mio amico fotoreporter iraniano Manoocher Deghati che, per questioni politiche, ha dovuto lasciare presto il suo Paese di origine. Cittadino del mondo, oggi con passaporto francese, Manoocher è sempre stato un nomade che per lavoro ha immortalato la storia con la sua reflex visitando più di 100 Paesi ma che oggi ha deciso di vivere in Puglia, a Martina Franca, con la sua compagna tedesca in un trullo dove produce vino e olio. Quando parli con una persona così mentre ti offre il suo vino, la prima domanda è: «Come mai hai scelto di vivere qui?». La sua risposta, sorridente, è sempre la stessa: «Perché no? Io qui mi sento a casa, sono scuro in volto ma per voi non fa differenza, a Bari addirittura adorate un santo più scuro di me. E poi qui si mangia bene e il vino è buono». Quanta saggezza in poche parole, una perfetta sintesi della Puglia e dei pugliesi. Pronti all'accoglienza e aperti alle novità, in perfetta contraddizione con la recente attualità italiana. I popoli ospitali sono, per natura, curiosi e

caparbi nel raggiungere i propri obiettivi proprio come la storia dei pugliesi Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, fondatori della cantina D'Araprì. D'Araprì si trova a San Saverò, nel Foggiano, ai piedi del promontorio del Gargano e loro, dal 1979, si dedicano alla spumantizzazione del vino tutto pugliese prodotto da uve principalmente di bombino bianco. Quest'uva è molto diffusa nel meridione, soprattutto nella Daunia e nel nord Barese, ed è sempre stata considerata un po' la cenerentola delle uve bianche negli anni '70 e '80. Dal bombino bianco sono prodotti vini freschi ed eleganti particolarmente adatti alla spumantizzazione con metodo classico. Possiamo dire che i D'Araprì siano stati tra i pionieri della spumantizzazione in Puglia, i primi a credere che la nostra regione avesse le potenzialità per sviluppare anche il settore delle bollicine con l'impiego delle nostre uve autoctone. Questo settore, fino agli anni '90, è stato interamente monopolizzato dallo Champagne, dal Franciacorta o dal Prosecco tutti prodotti a latitudini ben diverse. In Puglia non era insolito che il vino fosse inviato in Veneto per la spumantizzazione e che poi tornasse giù da noi con più di 2.000 chilometri alle spalle. Oggi il trend delle bollicine autoctone è in netta ascesa: basti pensare al mercato dei D'Araprì le cui 80.000 bottiglie prodotte sono vendute in Puglia ma prevalentemente esportate in Europa e in Paesi extra Ue. Oggi tutti parlano di bollicine ma pochi sanno che i

metodi di produzione sono essenzialmente due: il metodo "Charmat" (o Martinotti) e il metodo classico (o tradizionale). Il metodo Charmat vede la fermentazione avvenire in un'autoclave pressurizzata per un periodo di massimo 6 mesi a temperatura controllata; in questo periodo, grazie ai lieviti, gli zuccheri sono trasformati in anidride carbonica e alcool per poi imbottigliare immediatamente. Il metodo classico, diffusosi in Francia nella regione dello Champagne nel '600, invece, è più laborioso perché l'aggiunta di lieviti nobili e di zuccheri viene fatta direttamente nella bottiglia che riposa orizzontale fino a un massimo di 30 mesi. Durante questo periodo comincia quello che è chiamato "remuage", ovvero la rotazione quotidiana della bottiglia di 1/8 di giro, con inclinazione adatta alla lenta caduta delle fecce verso il collo della bottiglia per poi essere rimosse con la "sboccatura". L'ultimo step di questo metodo prima della commercializzazione prevede l'aggiunta di "liqueur d'expédition" (sciroppo di dosaggio), costituito da zucchero e vino. Oggi, grazie ai nostri imprenditori e agli incentivi regionali, la spumantizzazione avviene direttamente in cantina e non più nel nord Italia, per questo molte delle nostre cantine stanno investendo in vini prodotti da vitigni autoctoni sia con Metodo Classico che Charmat. Per questo d'ora in avanti, sarà sempre più semplice incrociare spumanti di Minutolo, di Primitivo rosè o

addirittura di Negramaro vinificato in bianco come l'extra dry negroamaro "Piccolebolle" della cantina Duca **Carlo Guarini** che, a un costo modico, propone uno spumante particolare. Completamente prodotto e spumantizzato con metodo Charmat in cantina, con il suo perlage sottile e persistente e i suoi sentori agrumati, si presta a essere impiegato in aperitivi o abbinato con frutti di mare e pesce.



L'autore

Vito Cramarossa è esperto di politiche culturali e di marketing territoriale. Da anni con Cime si occupa

di eventi e di promozione della Puglia. Si definisce "sommelier per passione, pugliese per convinzione"



I metodi

Le bollicine vengono aggiunte secondo due metodi: quello "Charmat" che vede la fermentazione avvenire in un'autoclave pressurizzata a temperatura controllata per un periodo massimo di sei mesi, e quello classico (in foto) con l'aggiunta di lieviti nobili e zuccheri direttamente nella bottiglia che viene ruotata per un massimo di 30 mesi

