

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

il venerdì

Direttore Maurizio Molinari

Venerdì 5 marzo 2021

Oggi con *il Venerdì*

Il bicchiere

La bollicina è inno alla felicità con i fiori di zucca ripieni il matrimonio diventa perfetto

di Giuliano Foschini

La sfida di tre amici



Brut metodo classico
D'Arapi
Spumante,
Bombino bianco
e Pinot nero.
19,50 euro

Il terreno è assai scivoloso. Perché si muove attorno a un dogma: possono esistere bollicine che non parlano francese? Per chi scrive le bollicine sono una cosa seria, importante, su cui è quasi impossibile scherzare. La bollicina è felicità, la sola in grado di onorare tutti i sensi: il tatto della bottiglia che deve essere ben ghiacciata; l'odore secco, che lascia poco spazio alle divagazioni. Il gusto che è inutile nemmeno stare a dire quanto è buono (quando è buono, sia chiaro). La vista della bollicina che si parte dal fondo e si rompe in superficie come fosse un'idea piccola che poi diventa grande, come uno sguardo che esplose (o si dissolve) in un grande amore. Il rumore del tappo che si stappa. E, poi, di due bicchieri che brindano. Bene: può esistere una bollicina, degna di questo nome, che non abbia quell'irresistibile accento francese? La risposta è sì. Esiste. La fanno in Puglia, dalle parti di San Severo. Se la sono inventati negli anni '80 tre amici – e d'altronde non poteva che essere così, una cosa speciale non poteva che arrivare da un atto ostinato e romantico – che si chiamano Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore e che hanno ceduto le loro iniziali per questa piccola grazia che è il D'Arapi, spumante metodo classico di gran pregio, perché di pregio è quello da cui nasce (il solito bombino bianco, vero miracolo pugliese e foggiano) e di pregio è la cura con cui viene prodotto e poi imbottigliato. L'altra sera abbiamo bevuto un Brut metodo classico (19 euro e 50), bombino e pinot nero, secco, ghiacciato. Eccezionale sui fiori di zucca al forno, ripieni di ricotta fresca e menta di Valentina, mia moglie.