

di BARBARA POLITI

TOUR del GUSTO

Food ed enologia: luoghi, tendenze e tradizioni

Bollicine pugliesi la via è tracciata

Dario Stefàno: «Nulla da invidiare allo champagne»

I produttori adesso ci credono «Ma serve un impegno corale»

● «C'è un grosso movimento intorno alla regione che, dalla Franciacorta in giù, è la più importante nella produzione di bollicine con il metodo classico e il metodo Charmat». Parola di Girolamo D'Amico che, insieme agli amici Louis Rapini e Ulrico Priore, nel lontano 1979 ha dato vita all'apprezzata e rinomata produzione di spumanti D'Araprì (il marchio è dato dalle prime lettere dei cognomi letti in successione), la prima in Puglia ad aver prodotto spumanti con il metodo classico, ovvero con fermentazione in bottiglia. Le bollicine pugliesi sono apprezzate anche a livello nazionale, riconosciute per la loro qualità in diverse manifestazioni di settore: «C'è da migliorarsi, da affinare il prodotto, certo, ma i nostri spumanti si posizionano già bene nello scenario italiano», sostiene D'Amico. Il lavoro più grande da fare, secondo il produttore di San Severo, è invece sulla cultura: «Guardando la nostra clientela, posso dire che c'è chi promuove le bollicine nostrane perché consapevoli del loro valore identitario, e chi, purtroppo, predilige il mero guadagno, optando per bottiglie meno costose e di fuori regione. Dipende dal ristorante che offre il servizio e dal livello della sua avidità». In questo senso, un'importanza considerevole secondo il patron di D'Araprì avrebbero operatori della comu-

nicazione del mondo del vino e associazioni, «che insieme alle nuove generazioni aziendali, possono creare una nuova consapevolezza delle radici». La provocazione di Dario Stefàno risulta dunque utile a un'evoluzione che, seppur graduale, si arricchisce di nuovi traguardi: «La bollicina pugliese è differente ed è questa differenza che regala agli

Girolamo D'Amico insieme agli amici Louis Rapini e Ulrico Priore, nel lontano 1979 ha dato vita alla produzione di spumanti D'Araprì

appassionati di vino sensazioni gustative uniche». Concorda con «l'ottima idea» di un #bollicine-delsunday anche Damiano Calò di «Rosa del Golfo»: «Il senatore in passato ha avuto diverse buone intuizioni, come quella del concorso nazionale dei rosati, che noi vincemmo nella prima edizione. Peccato che poi non ci sia stato un seguito», spiega il primo produttore a lanciare diversi anni fa nel Salento uno spumante metodo classico rosé da uve

di Negroamaro. «Noi, dopo le prime prove una ventina d'anni fa, abbiamo prodotto le prime bottiglie circa sedici anni fa. È vero, nella versione rosé del metodo classico siamo stati certamente i primi nel territorio salentini, felici di aver aperto la strada a tanti bravi colleghi». Il fiuto di un metodo classico rosé, all'epoca, gli derivò dall'attività di distribuzione di champagne a Varese: «Conoscevo molto bene il mondo delle bollicine», evidenzia il produttore, conscio del fatto che oggi «tanti colleghi in Puglia e nel Salento producono un metodo classico di ottimo livello». Le prospettive? «Ottime, se sempre più numerose cantine si concentrano su una tipologia di vino, significa che un giorno faremo massa critica, rivestiremo un ruolo significativo». Ma la Puglia, dal punto di vista climatico, è una terra votata alla produzione di spumanti? «Con il nostro clima, noi pugliesi possiamo fare tutto e bene», dichiara Girolamo D'Amico, che ricorda come ci sia «chi, inversamente, è costretto a produrre soltanto determinati tipi di cose, come in Champagne, dove si fa solo champagne». Dovremmo solo meglio mettere a frutto questa ricchezza, «e invece dobbiamo ancora fare strada, Gesù da il pane a chi non ha i denti», commenta il proprietario di D'Araprì. [b.pol.]



L'ex senatore Dario Stefàno propone una giornata dedicata alle bollicine del Sud



D'ARAPRÌ Girolamo D'Amico



ROSA DEL GOLFO Damiano Calò