

VINIBUS: BOLLICINE DI PUGLIA, L'ULTIMO DEI WINE TASTING DI DUCCIO ARMENIO CON DAVIDE GANGI



di Carmen Vesco

Hanno chiuso con le bollicine che fanno di festa, ma bollicine particolari. Sì perché si parla di Puglia, la signora dei rossi. Eppure lungo il tacco ci sono espressioni, alcune anche storiche, molto più spesso innovative, di spumanti con tratti del tutto identitari.

Duccio Armenio, direttore didattico di Aies l'accademia di Bologna, e Davide Gangi presidente di Vinoway, si sono congedati dal Vinibus Terrae, che si è tenuto a Brindisi dal 2 al 5 giugno, con un tasting di cinque proposte di vini spumanti.

In fresco per i partecipanti c'erano il 1759 della cantina I pastini; il Leggiadro, del consorzio produttori vini di Manduria; il D'Araprì della omonima cantina di San Severo nel foggiano; e due rosè: un negramaro, Rohesia della salentina Cantele e lo storico Five Roses di Leone de Castris.

Il primo è uno spumante vinificato con metodo classico, un 100% verdea della Valle d'Itria IGP, coltivazione tipica della zona che si caratterizza per la sua spiccata connotazione territoriale tipico del vitigno che si racconta in bocca così com'è.

Anche il secondo è uno spumante, metodo classico, ma di fiano, di vitigni dopo distanti dal mare dello Ionio, e una piccola percentuale di malvasia bianca, il 20%. Caratteristica la sua spumantizzazione che all'assaggio sprigiona un fragrante perlage merito dei lieviti usati per la rifermentazione.

Di naso e bocca opposti invece il terzo: lento all'olfatto, ma complesso ed elegante al gusto il bombino bianco e il pinot nero di D'Araprì. Esprime perfettamente la personalità dei tre produttori, amici e suonatori jazz che per scommessa hanno deciso di creare spumanti a San Severo.

Due i rosè di negramaro, opposti anche questi: il Rohesia è un negramaro dal colore intenso, ed inteso è anche al naso con più note fruttate, e alla bocca con il sapore persistente tipico del vitigno.

Storico, infine, il Five Roses di Leone De Castris che ha iniziato a produrre vini dal 1665 nelle tenute di Salice Salentino. Ben più morbido del primo con note floreali e fruttate e un perlage fino.

Già dal colore, rosa tenue molto vicino ai rosè provenzali, si evince l'intenzionalità di guardare al di là della territorialità.