



Speciale

M

Domenica 30 Dicembre 2023  
Anno LVIII

All'inizio fu D'Aratri a San Severo nel 1979  
Oggi ogni regione vanta grandi metodo classico

# Le bollicine del Sud Che brindisi!



Adele Elisabetta Granieri

**C**erto l'Italia delle bollicine Metodo Classico ha come zone d'elezione la Franciacorta, Trento, l'Alta Langhe e l'Oltrepò Pavese, ma la parte bassa dello Stivale offre la possibilità di andare al di là delle classiche varietà internazionali per la spumantizzazione, come Chardonnay e Pinot nero, per gustare ottime bollicine a base di vitigni autoctoni del territorio, che scelgono sempre di più i consumatori. Parliamo di metodo classico, ossia la rifermentazione in bottiglia e non in autoclave (metodo charmat).

La Campania può vantare interpretazioni particolarmente riuscite da autrici sconosciute al più, come il vesuviano Capriano, che dà vita a Pietrademiano, lo spumante Metodo Classico di Casa Setauro di Trezzano, dalle note di cedro, fiori di ginestra e crosta di pane ed un sorso verticale e salino. Biancotta e Biancafenera, tipiche della Costa d'Amalfi, sono alla base di Alta Costa, il Metodo Classico di Te-

**I PIONIERI**  
Giuseppe D'Aratri, Luigi Segni e Ulrico Priore, hanno creato a San Severo, nel 1979 la prima azienda di spumanti al Sud usando come uva base i loro cognomi. Oggi il panorama è molto vasto e si può avere un'ampia scelta di spumanti metodo classico.

resta San Francesco, dai sentori agrumati e delicatamente affumicati e un sorso sapido e rinfrescante.  
Dal fronte dei vitigni più nobili c'è l'Aglanico, che nella versione seccata proposta da Fontanafredda a Tiroccano è un Metodo Classico che prende il nome di Principe Lantini, dal bel colore biondo di cipolla e dai profumi di rosa canina e frutti rossi ed un sorso pieno e palpeoso. Fumo e Greco compongono invece Ripabossa, Metodo Classico di Villa



Rosarno, composto da ritagli di agrumi e pietra focaia e da un sorso fresco e ben equilibrato. Impossibile concludere il Metodo Classico 2020 della Cantina di Marano da Greco di Tufo.

In Basilicata l'Aglanico del Vallone si declina anche in Metodo Classico La Stipula di Castelli del Notario profumato di vaniglia e gelsi bianchi, con una delicata spensierata che si ritrova nel sorso pieno e vigoroso.

La Puglia ha fatto un po' da apripista per la spumantizzazione

ne di qualità del meridione, metodo della cantina D'Aratri di San Severo, che ha ideato il Metodo Classico con vitigni diversi, puntando soprattutto sul Bombino bianco. E' un'interpretazione magistrale, dai profumi di mela cotogna, frutta secca e spezie ed un sorso pieno e opulento.

E il Negroamaro, con un piccolo saldo di Chardonnay, a comporre l'evaggio del Metodo Classico Brut Rose di Rosa del Golfo, un vino dal sorso morbido, delicato ed elegante, dai richiami di rosa, girasole e frutti boschi. Ancora Negroamaro per Simona Natale Rose Donaggio Zero millestimate

## L'INIZIATIVA

### La Pizza Corbari in beneficenza

Pizza Margherita Corbari in beneficenza. Si mobilitano per Natale i gruppi Caritas delle quattro parrocchie di Castellammare per distribuire cibo e calore ai più bisognosi nei giorni più difficili. Una tre giorni che continuerà, promette don Luigi Milano, parroco della chiesa del Carmine e coordinatore dell'iniziativa. Hanno aderito Giuseppe Arciello della GMA e i responsabili della pizzeria Capperi che pizza? Giovanni

Longobardi e Mena Lucera, i pizzaioli Antonio De Martino, Aniello Mazza e Giuseppe Acciario Jr. Dalle ore 19, distribuzione delle pizze Corbari a tutte le famiglie in difficoltà. La GMA Import Export utilizza i suoi furgoni e il suo personale per le consegne e fornisce le materie prime delle sue aziende I Sapori di Corbara, Olio Fregio dop, Mulino Quaglia, Mir Bordinatte di Agrisola.

s.d.a.

di casa Gianfranco Fina dai profumi di glicine, pesca bianca e macchia mediterranea, accenti di mandorla tosta e un sorso carnoso e preciso. Panta sul Sussunello invece Tenute Rubino e sfiora il Metodo Classico Sumari, dalle note di ribes, cardo e fiori e delicati accenti di nocciolo tosta, che caratterizzano anche il bel sorso cremoso.

Origine e identità è una piccola cantina calabrese che realizza un ottimo Metodo Classico da uve Zibibbo si chiama OI e profuma di crosta di pane, uva passa e albicocca, con sottili note di erbe officinali ed un sorso intenso e rinfrescante.

In Sicilia, nonostante il clima appenninico poco propizio alla maturazione delle uve per la spumantizzazione, l'interesse dei vitivinicoltori per questa tipologia è in costante aumento. Il Caltanissetto in purezza è alla base di Mira, Metodo Classico di Porta del Vento, tra vitigni autoctoni ad altitudine nella zona di Camporeale: un vino dai sentori di agrumi e macchia mediterranea, dal sorso energico e salino. Il Nerello Mascalese spumantizzato in bianco nella cantina di Cavanera sull'Etna è invece fiore all'occhiello di Fierriato Gaudensius profuma di cedro e girasole, con note di bicche e una delicata nota fumé che si ritrova al sorso, pieno e avvolgente.

Dal fronte sardo, Sella e Meca punta sul Torbato per il suo Oscar. Metodo Classico dai richiami di pesca bianca, biancospino e zagara ed un sorso ampio, deciso e brioso.

Ovviamente si tratta di una selezione di un mondo tutto da scoprire: la bellezza del Sud è proprio la grande varietà di vitigni autoctoni che conoscono una bella espressione di territorio proprio grazie al metodo classico.

di ADRIANO FERRARO