

I produttori di bollicine del nord Puglia si uniscono. Ecco l'associazione Capitanata spumante metodo classico

7 Aprile 2025



VERONA – Ora è ufficiale, i produttori di spumante di San Severo e dintorni hanno un'associazione per rendere comuni gli intenti di promozione di vino e territorio. Si chiama Capitanata Spumante Metodo Classico e unisce i produttori di bollicine della zona. Tra gli storici e le nuove leve, sette sono le aziende che ad oggi, ne fanno parte. Si tratta di Almagaia, Ariano, d'Araprì, Re Dauno, Pisan Battel, 7 Campanili e Teanum. Una squadra che vede **Girolamo D'Amico** come presidente.

“È il momento giusto per promuovere il territorio e parlare seriamente di spumante metodo classico pugliese da vitigno autoctono”, ha detto D'Amico commentando il percorso appena

iniziato, non certo in discesa viste le lungaggini che hanno portato a questa unione di cui già se ne parlava da diversi anni. Superati gli scogli burocratici e la paura però, oggi è realtà.

Nell'evento di presentazione oggi presso l'area istituzionale della Regione Puglia, si attesta che lo spumante può diventare veicolo di promozione per il territorio, soprattutto per quello della Capitanata pugliese, spesso visto come fanalino di coda della regione, ma dal coefficiente produttivo e di possibilità elevatissimo.

Tra gli argomenti toccati nell'incontro certamente non manca un accenno alla storicità del territorio e delle sue bolle. Qui già si produceva spumante da più di duecento anni, e lo si faceva nelle cantine sotterranee, e non fino a molto tempo fa. "Quello delle cantine ipogee è un patrimonio che la nostra città ha il dovere di restituire non solo ai turisti in cerca di nuove opportunità, ma anche agli enoturisti che vogliono visitare il nostro territorio. Il vino infatti, può fungere da veicolo per realizzare lo scopo. Basta conoscere e saper divulgare la storia, con franchezza". così Lydia Colangelo, sindaco di San Severo si innesta sulle intenzioni dell'associazione.

Bisogna però, creare una sorta di unione tra tutto ciò che la Capitanata offre. Le tradizioni popolari, i momenti conviviali e l'offerta enogastronomica di alto profilo, sono solo alcuni dei mezzi che renderanno il territorio una destinazione turistica di curiosi e wine lovers che, finalmente, avranno la possibilità di misurarsi con un prodotto unico nel suo genere.

Per realizzare tutto ciò però, è necessario saper imparare a comunicare l'identità e a questo ci penseranno i produttori che sull'unione hanno grandi aspettative, e sono pronti a mettersi in gioco per lavorarci su, soprattutto le nuove leve della spumantistica regionale.

"Basta paragonarci alla Franciacorta, noi siamo ben altra cosa e lavoriamo con gli autoctoni. Ci abbiamo provato secoli fa per necessità, ma adesso il Bombino Bianco un nostro marchio di fabbrica, riconoscibile e rintracciabile solo in Capitanata come spumante", ha detto l'enologo **Cristiano Chiloio** che nel suo intervento tecnico, tra le righe, invita a prendere coscienza di ciò la neonata associazione vuole comunicare e che, da ora, inizierà a farlo attraverso le sue bollicine.