

Pisan-Battèl, sotto il centro storico di San Severo il Metodo classico è Made in Puglia

5 Giugno 2025



SAN SEVERO – La vocazione spumantistica di San Severo (Foggia) è un fatto più che storico, sancito persino dai francesi che con gli Champagne hanno dominato la produzione di bolle nel mondo e che nell’800 quando ebbero i primi problemi con la fillossera (l’insetto che ha falciato ettari ed ettari di vigne in tutta Europa, cambiando la storia della viticoltura) attinsero alla zona del Franciacorta, ma anche a quella a nord del Tavoliere delle Puglie per sopperire alla mancanza di uve.

Non è un caso allora che San Severo ha la prima Doc sugli spumanti sin dal 1968 e che già nei primi anni ’80 sorge la prima azienda di sola spumantistica che affina sotto le cantine del centro storico e il cui nome, **D’Araprì** è oggi sinonimo di Metodo Classico di elevatissima qualità.

È in questo contesto che nel 2017 **Antonio Pisante** e **Leonardo Battello** danno vita a Pisan-Battel, la loro cantina dedicata alla produzione di soli spumanti il cui nome riprende i loro cognomi dialettizzati con un suono un po' francese.



Se l'avvio delle attività risale ufficialmente a 8 anni fa, alle spalle i due vignaioli hanno oltre 25 anni di esperienza in questo settore. Oggi la produzione che parte da sette ettari di vigneti si attesta sulle 70 mila bottiglie, affinate "in un ipogeo del centro storico", spiega Antonio Pisante. "Utilizziamo i vitigni principi del territorio come Bombino Bianco e Nero di Troia, ma anche vitigni nazionali o internazionali come la Falanghina e il Pinot nero".

La produzione è arrivata a 8 referenze, di cui sei in purezza più un blend di Bombino bianco e Moscato che è l'Ancestrale dell'azienda e uno con Bombino Bianco e Pinot Nero. "Siamo partiti con i soli vitigni autoctoni", ricorda Pisante, "ma abbiamo capito che il nostro territorio si presta bene anche per la spumantizzazione con vitigni internazionali".



Questa varietà di uve risponde anche alla necessità di ampliare il più possibile le proposte, di fronte a un mercato che sempre più cerca la bolla.

“Gli spumanti prima erano il prodotto della festa”, analizza il produttore, “oggi invece funzionano e vengono cercati a tutto pasto. Ormai tutte le cantine hanno almeno una referenza di spumanti. Noi ci rivolgiamo soprattutto al mercato italiano, con prodotti che grazie a tecnologia e professionalità sono di altissimo livello”.

Pisan-Battèl sarà presente quest’anno tra i banchi d’assaggio di **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato agli spumanti organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, in programma all’Aquila dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell’Emicilo. In degustazione saranno due referenze in purezza di Bombino Bianco, “perché sarà una vetrina di molti prodotti nazionali, in cui vogliamo raccontare il nostro progetto territoriale”, annuncia il produttore.

LE FOTO





