



ORTONA, LE CANTINE LANCIANO LE BOLLICINE

Spumanti d'Abruzzo nel segno del Trabocco

▶ ORTONA

Consapevole dei trend di mercato che confermano gli spumanti italiani capofila del comparto anche per il 2022, il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo da tempo ha intrapreso un percorso di valorizzazione delle bollicine prodotte da vitigni autoctoni.

Già nel 2010 con la nascita della Doc Abruzzo, il Consorzio ha voluto mettere a tutela gli autoctoni riscoperti e rigorosamente imbottigliati in regione, a partire da Pecorino e Passerina d'Abruzzo che si sono fin da subito dimostrati adatti anche alla spumantizzazione. Il disciplinare di questa Doc comprende fin da subito anche la tipologia Spumante vinificati in bianco o rosé, realizzati con metodo Italiano o Classico e con l'utilizzo di

vitigni internazionali.

Nel 2018, viene avviato un percorso per valorizzare il rapporto di questo prodotto con il territorio, culminato con la nascita del marchio collettivo Trabocco - registrato nel 2020 - simbolo iconico della regione riconosciuto in tutto il mondo, che mira a valorizzare gli spumanti prodotti con Metodo Italiano in Abruzzo da uve autoctone quali Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montonico, Cococciola e Montepulciano d'Abruzzo, caratterizzate da alta acidità e bassa gradazione, due qualità che le rendono uniche e che donano eccellenti basi spumanti.

«Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l'esigenza di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realiz-

zato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo», spiega Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio Tutela vini d'Abruzzo. «Da luglio dello scorso anno è stato infatti approvato il regolamento dell'utilizzo del marchio collettivo Trabocco che circoscrive la possibilità di utilizzarlo solo per spumanti prodotti con Metodo Italiano e soprattutto con l'utilizzo esclusivo delle nostre uve autoctone».

Nell'attuale riorganizzazione dei disciplinari di produzione sono state introdotte alcune varianti che hanno aggiunto anche per la Doc Abruzzo o d'Abruzzo Doc la possibilità di specificare il vitigno di provenienza (Pecorino, Passerina, Montonico e Cococciola), elemento mol-

to importante per il consumatore finale. L'aggiunta del marchio collettivo in etichetta - Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco - vuole rappresentare un ulteriore passo in avanti nel percorso di caratterizzazione delle bollicine abruzzesi, rendendo immediatamente riconoscibile il prodotto.

A utilizzare per il momento il riconoscimento del marchio Trabocco ed il relativo regolamento approvato dal Consorzio nel 2022, le cantine Casal Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co, che presto introdurranno sul mercato i loro spumanti Metodo Italiano nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry. In programma una serie di appuntamenti promozionali a sostegno del progetto: a luglio tour di giornalisti sul territorio alla scoperta di Trabocco Spumante d'Abruzzo Doc.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

136962