



Settemila calici per il lancio dello spumante Doc made in Abruzzo Tutta l'Italia oggi brinda con Trabocco

Francesca Piccioli

Sarà un brindisi all'unisono e lungo tutta la Penisola per le bollicine d'Abruzzo prodotte da uve autoctone e con metodo italiano. Da Milano a Cagliari, da Palermo a Pordenone, lo spumante della nuova Doc Trabocco sarà protagonista, stasera, dalle 20, di un evento diffuso su scala nazionale targato Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori che coinvolgerà oltre novecento persone che degusteranno oltre settemila calici. Nell'estate del tutto esaurito sulla Costa dei Trabocchi, a pochi giorni dell'inaugurazione ad Ortona del primo stabilimento cooperativo della regione riservato alla produzione di

spumanti, il Consorzio di tutela vini d'Abruzzo avvia un nuovo progetto per la promozione della nuova Doc "con il mare dentro". «Questo è per noi il momento ideale per portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni e con metodo italiano, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo - ha spiegato Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio - Sono orgoglioso della collaborazione con Fisar che fin da subito ha mostrato interesse in questo progetto. Sono convinto che l'Abruzzo potrà dire la sua anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi». Registrato nel 2020, il marchio collettivo Tra-

bocco intende valorizzare gli spumanti prodotti da uve autoctone quali Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montonico, Cocciola e Montepulciano d'Abruzzo, caratterizzate da alta acidità e bassa gradazione, qualità che le rendono eccellenti basi spumanti. «L'iniziativa rivolta a tutti i nostri associati coinvolgerà trenta delegazioni Fisar da nord a sud del paese - ha commentato il presidente nazionale della federazione sommelier Roberto Donadini - parteciperanno all'evento circa 900 persone che degusteranno 7.200 calici. Numeri che dimostrano grande sforzo organizzativo e virtuosa sinergia». Durante l'evento diffuso di stasera, un'esperienza unica nel suo genere e su scala na-

zionale, le delegazioni Fisar di Milano, Brescia, Lucca, Castelli di Jesi, Pistoia, Roma, Vicenza, Empoli, Torino, Pisa, Treviso, Bareggio, Siena, Civitavecchia, Firenze, Bergamo, L'Aquila, Costa Etrusca, Cagliari, Pavia, Livorno, Pescara, Montecarlo, Le Due Valli, Napoli, Teramo, Cuneo, Foggia, Palermo, Pordenone saranno collegate in diretta streaming con il presidente del Consorzio vini d'Abruzzo Alessandro Nicodemi e il marketing manager Davide Acerra che illustreranno il progetto nato per valorizzare la ricchezza nel territorio creando e registrando un marchio collettivo e rendere più identitaria la promozione dello Spumante d'Abruzzo Doc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo spumante prende il nome dalla Costa dei trabocchi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



136962