



Abruzzo

Trabocco, le bollicine con il mare dentro



Terra di vini apprezzati in Italia e all'estero, l'Abruzzo si sta sempre più affermando come una tra le regioni vinicole più dinamiche. Un risultato che è frutto di un passato ricco di tradizione, trainato dalla storica fama del Montepulciano d'Abruzzo, da sempre portabandiera dell'enologia regionale nel mondo, e di un presente frutto di un modello di sviluppo moderno che nell'ultimo decennio ha fatto crescere e valorizzato i suoi vitigni autoctoni. Il risultato è una gamma di vini straordinariamente ampia, di alta qualità e peculiare del territorio, sempre più apprezzati dai mercati, dalla critica e nei concorsi internazionali. Con la vendemmia 2023, prende il via quella che è considerata una svolta epocale nella presentazione dei vini d'Abruzzo.

«Con il Modello Abruzzo si agevola la promozione e la comunicazione perché renderà le diverse zone di produzione molto più riconoscibili sui mercati, soprattutto all'estero ed esalterà maggiormente il binomio vino/territorio; d'altro canto, l'introduzione dell'unica Igt Terre d'Abruzzo con il riferimento al territorio distintivo, che va a sostituire le otto attuali, crea una forte immagine regionale, sopperendo all'attuale frammentarietà che risulta poco incisiva» commenta il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**.

Un'unica Igt per l'identità dei vini Terre d'Abruzzo

L'obiettivo è quindi quello di rafforzare la comune identità dell'enologia regionale valorizzando al contempo i singoli territori e rendendo facilmente

riconoscibile la scala dei valori delle diverse tipologie di vino ai consumatori. Il "Modello Abruzzo" è una grande novità per tutto il mondo vitivinicolo italiano, con l'Abruzzo a fare da pio-



Alessandro Nicodemi

niera di un nuovo modo di concepire l'organizzazione delle denominazioni d'origine e delle Igp.

Il principio guida della semplificazione prevede di affiancare alle cinque Doc - Montepulciano d'Abruzzo Doc, Trebbiano d'Abruzzo Doc, Cerasuolo d'Abruzzo Doc, Abruzzo Doc (che comprende anche i vini ottenuti dai vitigni autoctoni Pecorino, Passerina, Cocciola e Montonico) e Villamagna Doc - una sola Igt, l'Igt Terre d'Abruzzo, al posto delle attuali 8 igt, per rafforzare l'identità regionale di tutti i vini. Sarà introdotta invece la menzione Superiore per le 4 Denominazioni regionali. Dal 2023 Riserva e menzione Superiore saranno abbinata alle appellazioni provinciali: Colline Teramane, Colline Pescaresi, Terre de L'Aquila e Terre di Chieti. Per il Montepulciano d'Abruzzo verrà introdotta la sottozona San Martino sulla Marruccina.

Il debutto dello Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco

Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo presenta il nuovo progetto legato agli spumanti da vitigni autoctoni con Metodo Italiano. Il Consorzio da tempo ha intrapreso un percorso di valorizzazione delle bollicine prodotte da vitigni autoctoni che sfocia ora nel debutto di Spumante d'Abruzzo Doc Trabocco. «Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l'esigenza secondo noi di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo - spiega Alessandro Nicodemi - Da luglio dello scorso anno è stato infatti approvato il regolamento dell'utilizzo del marchio collettivo Trabocco che circoscrive la possibilità di utiliz-



zarlo solo per spumanti prodotti con Metodo Italiano e con l'utilizzo delle nostre uve autoctone».

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 anche 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, Cocciola e Montepulciano, caratterizzate da alta acidità e bassa gradazione, due qualità che le rendono uniche e che donano eccellenti basi spumanti.

Oltre alla Doc, 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. [👉 cod 97631](https://www.vinidabruzzo.it)

Consorzio Vini d'Abruzzo
☎ 085 9059679
🌐 www.vinidabruzzo.it

