

Gli spumanti in Italia e in Abruzzo, rischi e opportunità. Il confronto ad Abruzzo in Bolla

25 Giugno 2026



L'AQUILA - "Sentono, come tutto il mondo del vino, le contingenze che sono quelle di un mondo impazzito, di circostanze difficili per tutti, di voglia di brindare diminuita, in più il vino è concentricamente sotto attacco dai dazi al tema della salute. La bolla è però regge meglio perché è più comprensibile, più facile e più versatile ed è più declinabile, dai tre ai duemila euro".

Così **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico, al talk "Gli spumanti in Italia e in Abruzzo. Rischi e opportunità" nell'ambito della quarta edizione di Abruzzo in Bolla, che si è conclusa all'Aquila con un successo di pubblico anche grazie ai numerosi appuntamenti tra cui lo show cooking di **Andrea Mainardi**, firmato dallo sponsor Distretto 19.

Insieme a lui, a dibatterne il presidente di Assoenologi **Riccardo Cotarella**, i giornalisti **Luciano Pignataro**, **Vincenzo D'Antonio**, **Andrea Zanfi** e **Giusy Ferraina**, il presidente del Consorzio di tutela Vini d'Abruzzo **Alessandro Nicodemi** e con i saluti del presidente del

Gal Gran Sasso Velino **Paolo Federico**.

“Il vino è sempre stato effervescente, la genialità è stata non renderlo effervescente” ha detto Zanfi. “Il lavoro grosso degli enologi è stato quello di non farlo fermentare, poi si è riscoperto che la fermentazione piaceva, il gusto è cambiato, la gente si è abituata alla bollicina e siamo arrivati ad oggi con l’Italia che ne produce 1,2 miliardi di bottiglie”.

“La bollicina è un campo a sé”, ha fatto osservare il direttore ed editore di Bubble’s. “Se un produttore fa spumante deve farlo in un vigneto dedicato, con una metodologia di lavorazione del vigneto, non si possono raccogliere le uve e decidere con quali fare il bianco, con quali il rosso e con quali lo spumante”.

“L’enoturismo può essere un elemento salvifico perché chi va a visitare la cantina il vino sicuramente lo compra” ha rilevato D’Antonio, che ad Abruzzo in Bolla ha anche presentato il suo libro *Camera con vigna*. “Di certo non risolti la crisi in questo modo, ma nell’instaurare un rapporto con il produttore crea una situazione per la quale il vino lo compra più volte anche senza recarsi ogni volta in cantina. L’enoturismo, insomma, aiuta a combattere il calo dei consumi”.

“Un prodotto che poteva essere definito di lusso, grazie all’ingresso nelle pizzerie si è democratizzato, popolarizzato attraverso la pizza e la pizza ne ha guadagnato. Un abbinamento perfetto che può essere educazione per il cliente nei confronti del vino e soprattutto nei confronti del territorio”, ha aggiunto Giusy Ferraina, autrice, tra le altre cose, di *Pizza (re)connection. Visioni futuristiche e strategie innovative per pizzaioli ultramoderni*.

Abruzzo in Bolla è organizzato da Vq Comunicazione, società che, tra le altre cose, edita *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, gode del patrocinio del Consorzio di tutela Vini d’Abruzzo e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino, e del supporto di numerosi sponsor privati: Magione Papale, Distretto19, Reale Mutua-Agenzia Villani, Totani Srl, Unirest, Gruppo Rainaldi e Panella srl. Partner sono Bormioli Luigi, Cna L’Aquila, Hotel Castello, Marcantonio Beverage, 99 Caffè, Dimora e 67Cento.