

CITRA, MARRAMIERO, CENTORAME ED EREDI LEGONZIANO SONO GLI AMBASCIATORI ABRUZZESI DEL BRINDISI ITALIANO

23 Febbraio 2021

di **Marcella Pace**



PESCARA – Codice Citra – Vino Spumante Rosé Brut Fenaroli 2016 Rosé – Metodo Classico, Marramiero – VSQ Marramiero Brut – Metodo Classico, Centorame – VSQ Anna 2015 Brut – Metodo Classico, Eredi Legonziano – Abruzzo Doc Spumante Carmine Festa 2012 Brut – Metodo Classico. Sono gli Ambasciatori del Brindisi italiano, per l’Abruzzo, secondo Bubble’s Italia.

I nomi sono stati ufficializzati questa mattina nel corso di una conferenza stampa virtuale indetta da **Andrea Zanfi**, editore di Bubble’s Italia e ideatore del progetto, **Lamberto Vallarino Gancia**, produttore e socio Bubble’s Italia, **Lavinia Furlani** e **Fabio Piccoli**, presidente e direttore responsabile di Wine Meridian, **Sissi Baratella**, coordinatrice del team di degustazione ed **Emanuele Vescovo**, responsabile sviluppo web.

300 le etichette in totale degustate da un team di esperti, nel corso dell’ultimo anno. Tra

queste sono state stilate prima delle nomination, poi individuati 150 finalisti e infine sono stati decretati gli Ambasciatori, che per l'Abruzzo sono appunto 4. La nostra regione era entrata in finale con 5 etichette (resta fuori lo Spumante Metodo classico D'Eus di Chiusa Grande), ma in totale le referenze partecipanti sono state 14.

Assegnate anche delle menzioni speciali individuate tra metodo italiano vitigno autoctono del nord e del centro-sud Italia, e poi metodo classico, vitigno autoctono o internazionale, sempre suddiviso tra le due porzioni della penisola. Ma l'Abruzzo in questo ambito resta a secco.

“L'obiettivo di questo progetto - ha evidenziato Andrea Zanfi - è di costruire un punto di riferimento per il sistema. Creare una filosofia commerciale, produttiva e intellettuale”.

Il concorso rientra in Spumantitalia, il festival dedicato alle bollicine che nel 2021 arriva alla sua terza edizione. Le prime due si erano svolte a Pescara, mentre la prossima, inizialmente prevista a gennaio, e slittata a giugno, potrebbe svolgersi a Verona. “La location individuata - ha annunciato Zanfi - è Sommacampagna, nella storica Villa Venier, ma Verona ci ha contattato per ospitare la nostra rassegna. Una scelta forse dovuta alla possibilità di rinviare il Vinitaly”.

Il panorama effervescente italiano conta su circa 750 milioni di bottiglie prodotte con metodo italiano delle quali 550 sono andate all'estero. Solo il Prosecco è arrivato a 600 milioni di bottiglie. Poi si aggiungono circa 40 milioni di bottiglie metodo classico, con Franciacorta e Trento doc che fanno la parte del leone.

LE ALTRE ABRUZZESI PRESENTI

Chiusa Grande - Spumante D'EUS Brut - Metodo Classico (finalista)
Illuminati Vini - Metodo classico Illuminati - Metodo tradizionale, Brut
Codice Citra - Fenaroli 2014 - Metodo Classico Brut
Marchesi de' Cordano - Santagiusta 2016 - Metodo Classico Brut
Chiusa Grande - D'EUS Ross.a. - Metodo Classico Brut
Marramiero - VSQ Marramiero Rosé s.a. - Metodo Classico Brut
Codice Citra - Fenaroli Montonico 12 mesi 2016 - Metodo Classico Brut
Codice Citra - VS Fenaroli Pecorino 36 mesi 2015 - Metodo Classico Brut
Jasci & Marchesani - VSQ Autentico 2016 - Metodo Classico Pas Dosé
Dora Sarchese - VSQ Esmerly's s.a. - Metodo Classico Brut



