

Da Vinco i nuovi scenari dell'enologia abruzzese e le opportunità dello Spumante Trabocco Doc

12 Aprile 2024



ORTONA - “Racconti dal futuro: C’era una volta il Montepulciano d’Abruzzo”. È il titolo, quasi provocatorio, dell’incontro organizzato da Vinco Abruzzo, la prima cantina in regione specializzata nella produzione di spumanti da uve autoctone. Si tratta del primo appuntamento di “Vincontri”. Un’occasione per riflettere sul futuro dell’enologia abruzzese, a quasi un anno dalla pubblicazione dei nuovi disciplinari di produzione, il cosiddetto Modello Abruzzo. In particolare, i relatori presenti hanno approfondito i possibili sviluppi dello Spumante d’Abruzzo Doc Trabocco. A fare gli onori di casa il presidente di Vinco **Luciano Di**

Labio, che ha sottolineato l'importanza del legame tra prodotto e territorio.

“Non valorizzare il territorio, non legare il prodotto al territorio con un progetto di filiera che renda credibile tutto questo sarebbe stata solo un’idea da portare avanti negli anni, non un progetto concreto”, ha precisato. “Questo legame si esplicita in tanti modi, soprattutto grazie ai nuovi disciplinari che il Consorzio ha implementato, come quello dell’Abruzzo doc. Si esplicita anche con la valorizzazione dei vitigni autoctoni, che sono sicuramente un veicolo fondamentale, non solo come Regione, ma soprattutto come legame diretto con il territorio. Parliamo quindi di Pecorino, Passerina, Cococciola, Montonico, Montepulciano, assolutamente da non dimenticare, visto che ha portato il nome dell’Abruzzo in giro per il mondo. Anche la bollicina, però, farà la sua strada”.

Sui cambiamenti del mercato e le richieste dei consumatori si è soffermato **Denis Pantini**, responsabile Wine Monitor di Nomisma S.p.A., che ha analizzato alcuni dati. “Il titolo dell’incontro è legato al fatto che, in questo momento qui, il mondo del vino sta vivendo una fase in cui i consumi di vino rosso sono in calo e stanno crescendo quelli delle bollicine e dei vini bianchi”, spiega. “Ora è chiaro che i rossi non scompariranno, ci mancherebbe. Questo momento va visto anche come un momento per cogliere delle opportunità, quindi valutare la possibilità di inserimento in altri segmenti, come quello delle bollicine. L’idea è quella di valorizzare i vini autoctoni dell’Abruzzo, sfruttando il legame con il paesaggio e con i valori che questa Regione esprime”.

Anche **Alessandro Regoli**, direttore *WineNews*, abbraccia l’idea dello Spumante d’Abruzzo doc: “Le regole del consumatore in Abruzzo sono due: Montepulciano e Trebbiano, le due colonne che reggono l’impalcatura di questa bellissima Regione. Oggi, però, celebriamo un’innovazione, che è quella delle bollicine d’Abruzzo, legate ai Trabocchi. I trabocchi erano proprio dei ragni infernali (come diceva il poeta d’Annunzio), che permettevano di raccogliere il pesce in mare senza bagnarsi. Credo che questa idea sia bellissima, perché lega due aspetti importanti: le bollicine, che sono ormai una fenomenologia moderna, al territorio”.

Giovanni Pasquale, presidente Assoenologi Abruzzo Molise, aggiunge: “Io credo che il Montepulciano c’è stato, c’è e ci sarà. È stato il nostro vitigno principe in questi ultimi trent’anni. Su questo non c’è alcun dubbio. Tuttavia è anche vero che ha bisogno di qualche compagno di viaggio, come i vitigni autoctoni bianchi che hanno avuto la capacità di affermarsi sui mercati”.

Il dibattito è stato moderato da **Fabio Piccoli**, direttore responsabile del magazine online *Wine Meridian*. Visita in cantina e un brindisi finale per concludere.

