

Gli spumanti in Abruzzo, Paolini: “Più coraggio dei produttori per rivendicare la Doc”

15 Febbraio 2025



PESCARA – “Il vento soffia in quella direzione e serve un atto di coraggio dei produttori, per decidere di usare le uve migliori per fare spumanti sempre più importanti”.

A dirlo è **Antonio Paolini**, giornalista e critico enogastronomico, che ormai da tempo parla di “bolla delle bolle” (tanto da averne fatto anche **un talk nella seconda edizione di Abruzzo in Bolla**), riuscendo a condensare in poche parole l’exploit dei vini spumanti in termini di produzione, vendite ed export.

Unico segmento nel comparto vinicolo con il segno più, il settore dei vini effervescenti è in continua crescita.

“Il vero botto lo ha dato il boom del Prosecco”, ricorda Paolini, “tanto che ormai qualsiasi

realità vinicola che non aveva una bolla in gamma ha deciso di farsela e soprattutto di farsela fare, considerato che sono pochi quelli che spumantizzano in casa. Ecco perché sono molto pochi quelli che poi rivendicano le proprie produzioni nelle Doc”.

In Abruzzo sono pochissime le cantine che fanno spumanti, metodo classico o italiano, che scelgono la strada della Doc, nonostante dal 2010 esista la denominazione Abruzzo che può ricomprendere anche gli spumanti di tutti e due i metodi e che dal 2023, al fianco della dicitura Spumante si possa riportare il vitigno, rigorosamente autoctono, con cui è stato prodotto.

“Il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo”, analizza Paolini, “negli ultimi anni sta facendo davvero un bellissimo lavoro per la valorizzazione dei vini regionali, dimostrando di essere sotto un’amministrazione, quella di **Alessandro Nicodemi**, efficace ed arguta. Ora però dovrebbe aprire una riflessione per capire come incoraggiare i produttori a produrre sotto la Doc. Penso che ci sia qualcosa da cambiare nella denominazione di origine, perché le formulazioni fatte potrebbero essere troppo esclusive e per un certo numero di nuovi produttori forse presentano un coefficiente di difficoltà elevato. Anche alla luce delle nuove tendenze di mercato”, va avanti il critico, “andrebbero riviste le tempistiche su affinamenti e maturazione, attualizzandole”.

Uno spunto che arriva direttamente da Paolini è quello di “organizzare un questionario direttamente tra i produttori, per capire direttamente da loro perché non entrano e cosa cambiare nel disciplinare per stimolare a farli. Fino a ora”, provoca il critico, “si sono messe le toppe, ora va comprato l’abito nuovo”.

Non va infine trascurato, che produrre un vino Doc permetterebbe alle aziende di entrare a far parte di un sistema di promozione sia nel mercato europeo che in quello extra Ue, che oggi investe decine di migliaia di euro ogni anno in un ventaglio di azioni – fiere, b2b, masterclass e altro ancora – volte a sostenere le denominazioni, tra cui proprio l’Abruzzo Doc che prevede anche lo spumante. Autentiche opportunità da cui sono estromessi i tanti che oggi producono vini generici, costretti a fare i conti solo sulle risorse proprie per farsi conoscere, spesso con risultati sotto gli occhi di tutti.

Un tema che, tra i tanti altri, sarà sicuramente al centro anche della terza edizione di **Abruzzo in Bolla** in programma all’Aquila dal 21 al 23 giugno. Tre le novità più importanti: partnership con Excellence Sidi Srl, la società di importatori e distributori che organizza ogni anno “Champagne Experience” che porterà all’Aquila due masterclass dedicate proprio al celebre vino francese; espositori da ogni parte d’Italia; e **giornata esclusivamente dedicata ai ristoratori**.