



Abruzzo in Bolla: le testimonianze dei produttori, protagonisti della spumantizzazione

18 Settembre 2024 

L'AQUILA – Metodo classico e metodo Martinotti, affinamenti più e meno lunghi, vitigni autoctoni e internazionali. E poi chi spumantizza da sempre e chi invece ha iniziato solo da qualche vendemmia, le piccole aziende familiari e i grandi colossi cooperativi.

La seconda edizione di **Abruzzo in Bolla**, appena andata in archivio all'Aquila, restituisce una fotografia ancora più ricca del mondo della spumantistica regionale, alla quale quest'anno si è aggiunto un fitto programma di talk e masterclass che ha proiettato l'evento sul panorama nazionale grazie a ospiti autorevoli da ogni parte d'Italia, a partire da alcune delle aree che hanno contribuito a scrivere la storia delle bollicine italiane come Alta Langa e Prosecco.

Ci sono il Pecorino spumantizzato di **San Lorenzo**, la storica azienda di Castilenti (Teramo) che utilizza il metodo Martinotti con il quale produce anche un blend di Montepulciano d'Abruzzo e Cabernet Sauvignon, i due metodo Charmat e il metodo classico 32 mesi sui lieviti e due sboccature di **Biagi**, cantina di Colonnella (Teramo), il metodo classico da uve Montonico di **Ciccione**, micro azienda di Bisenti (Teramo).

E ancora, la storica azienda **Faraone** di Giulianova (Teramo), la prima in Abruzzo a spumantizzare, che ha portato il suo metodo classico prodotto con uve Passerina, **Vin.co.** di Ortona (Chieti), la prima cantina abruzzese nata esclusivamente per spumantizzare che ha portato i suoi spumanti Trabocco Abruzzo Doc, metodo Martinotti realizzati solo con vitigni autoctoni.

Sono tornati ad Abruzzo in Bolla anche **Legonziano**, di Lanciano (Chieti), che da oltre vent'anni produce spumanti da uve autoctoni e che ha portato sia il suo metodo classico sia il suo spumante Charmat, e **Citra** di Ortona (Chieti) con la linea Aurea Stelle e lo spumante Trabocco Abruzzo Doc.

Tra le aziende new entry, invece, ci sono il Montepulciano d'Abruzzo spumantizzato in rosa de **La Quercia** di Morro d'Oro (Teramo), che utilizza il metodo Martinotti con il quale produce anche un blend sempre di autoctoni, gli spumanti metodo classico di **Fausto Zazzara**, la piccola cantina diffusa di Tocco da Casauria (Pescara), che ha portato i suoi prodotti realizzati con uve Pecorino, Passerina e Chardonnay, e le bollicine di **Vigna di More**, che a Goriano Valli (L'Aquila) spumantizza Kerner, Pinot Nero e Chardonnay, tutti con metodo classico.



E ancora, **Tenuta Ulisse** che insieme ai suoi ultimi nati, due vini frizzanti, ha portato due spumanti metodo Charmat, uno a base Pecorino e uno a base Merlot, **Collefrisio**, la cantina di Frisa (Chieti) che si è presentata con il suo metodo classico che produce con Pinot nero al 100 per cento e la Passerina metodo Martinotti, **Dora Sarchese** di Ortona (Chieti), che ha iniziato a spumantizzare Cococciola nel 1991 e ha portato sia i suoi due metodo classico sia il metodo italiano sotto il neonato marchio Trabocco.

Hanno aderito per la prima volta anche **Cantina Tollo** e **Feudo Antico**, la prima con tre spumanti a base di Pecorino, Passerina e Pinot Nero, e la seconda con Passerina e Pecorino metodo italiano e un metodo classico 100% Chardonnay, **Poderi Costantini** di Città Sant'Angelo (Pescara) che produce spumanti con Montepulciano e Pecorino, entrambi metodo Martinotti, e **Nododivino**, di Ortona, con due metodo classico.

Tra le aziende presenti ad Abruzzo in Bolla anche **Cantina Frentana, Centorame, Contesa, Piandimare, Casal Thaulero, Vignamadre Famiglia Di Carlo**. E nel corner collettivo c'erano i prodotti anche di **D'Alesio, Illuminati, Di Ubaldo e Cioti**.