

## Abruzzo in Bolla, Luigi Cremona: “Rinnovare la comunicazione del vino per raggiungere le nuove generazioni”

6 Ottobre 2023



L'AQUILA – “I grandi vini contano e stimolano l’immaginario, ma tutti i giorni non beviamo grandi vini. E allora dobbiamo far capire l’importanza della qualità del resto dei vini”. È una sfida quella che ha davanti la comunicazione nel vino per **Luigi Cremona**.

Il gastronomo di fama due settimane fa è stato protagonista di una delle due masterclass che hanno animato **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alle bollicine abruzzesi organizzato sotto il colonnato di Palazzo dell’Emiciclo all’Aquila, da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo.

Cremona ha condotto una degustazione che ha visto l’abbinamento di tre spumanti abruzzesi, Legonziano metodo Classico 2020, Vinco VenereBio Trabocco e Citra metodo Classico Dosaggio zero, ad altrettanti prodotti regionali, il formaggio pecorino Canestrato di

Castel del Monte, il Cuore di Paganica e la mortadella di Campotosto, “tre eccellenze del territorio”, ha detto il gastronomo.

“Le bollicine con questa loro tipologia e freschezza sono appaganti subito e quindi predispongono bene un abbinamento. Sono la soluzione per tutto”.

Con la scelta di puntare su un unico marchio, Trabocco, che abbraccia le bollicine regionali prodotte con metodo italiano solo da vitigni autoctoni, per Cremona “l’Abruzzo ha fatto una scelta originale. Le grandi bollicine d’Italia, le più famose sono lavorate con i vitigni classici dello Champagne. L’Abruzzo puntando sui vitigni autoctoni ha scelto una strada nuova”.

E se il prodotto nel mondo del vino è importante, lo è altrettanto la comunicazione che si fa di quel prodotto. Ed è su questo campo che per il critico si deve lavorare, “perché la comunicazione è ancora molto legata al successo del vino degli anni ’80-’90. Oggi occorre rinnovarla e cercare linguaggi nuovi e coinvolgere nuove generazioni”.