

Christian Carrieri, brand ambassador Vin.co: “Coi nuovi spumanti Trabocco un’idea di bere che piace al mondo”

27 Luglio 2023



ORTONA – Fresco, fruttato, elegante, abruzzese. Come lo spumante di partenza – lo Spumante d’Abruzzo Doc Trabocco, rosé e bianco nelle sue autoctone declinazioni doc – così il cocktail che ne interpreta il brio, l’effervescenza, la gioia di vivere Italian style. E così che **Christian Carrieri**, brand ambassador **Vin.Co**, ha ideato i drink ufficiali che accompagnano il lancio delle nuove bollicine Trabocco di Vinco, prima cantina cooperativa in Abruzzo specializzata nella produzione di spumanti da uve autoctone.

Con “Trabocco vibes white” si esaltano le note citriche della cuvée di cococciola e pecorino (85 e 15%) Vinco Venerebio combinate al gusto agrumato del rosolio di bergamotto e limoni. Il risultato è un piacevole effetto di freschezza estiva all’olfatto e al palato, dissetante, aperitivo ideale. Accompagnano come garnish due chicchi di uva verde, “invito a immergersi nella natura dei nostri vigneti che guardano il mare”.

Con “Vinco Trabocco rosé” miscelato nella flute ghiacciata, Christian ha creato un mix

perfetto tra il gusto cerasa restituito delle uve cento per cento Montepulciano d'Abruzzo all'origine del Vinco Trabocco rosé extra dry, e la naturale dolcezza del litchi o ciliegio della Cina, frutto tropicale dalla polpa bianca, delicata e profumata. Un lampone come garnish e il gioco è fatto, gioco di sapori e profumi che sposano idealmente la fresca cucina estiva, sapori mediterranei ma anche sushi, e volentieri il fine pasto grazie alle naturali note dolci ma mai invasive.

“Al centro di tutto c'è il territorio, il mio Abruzzo” racconta il neo brand ambassador Vinco a *Virtù Quotidiane*. Christian, classe '97, ortonese di sangue per metà partenopeo (da buon napoletano non esita a sfoderare il braccio con su tatuato “Diego”) e metà germanico, vanta trascorsi nel bartending di stampo internazionale .

Da un annetto a questa parte il desiderio di rientrare nel suo amato Paese e spendere la sua professionalità nel settore.

“L'idea” anticipa a *Vq*, “è di creare nuovi drink con nuovi spumanti Vinco di prossima uscita sul mercato, gli extra dry di Passerina e di Pecorino in purezza. Negli accostamenti giocherò anche con i colori delle rispettive etichette, azzurro e verde, mare e terra, i colori della natura d'Abruzzo”.

Il percorso di Christian inizia presto da autodidatta, “lavando bicchieri e come aiuto barman in uno stabilimento balneare sulla costa ortonese”. Quindi il decollo, passando per Cambridge dove ha messo a punto il suo inglese, toccando le capitali internazionali del bere bene. Milano, Melbourne, Dubai. Al seguito del maestro **Danilo Pozzone**, Christian si è qualificato fino al piazzamento della sua squadra, il Galaxy bar di Dubai, al 67° posto nel ranking 2020 dei migliori bar del mondo.

Determinazione, sorriso sempre, anche di fronte ai “no” ricevuti, anche davanti all'impossibile. “Nella mia esperienza in giro per il mondo”, racconta, “ho sempre avuto un pensiero per l'Abruzzo e il mio Paese, che ho voluto valorizzare a ogni costo nonostante lo scetticismo di alcuni, sperando che un giorno potessero ricredersi”.

“Ora posso dire che questo giorno è arrivato. Il bere italiano autoctono non è mai stato così fashion come oggi, i nuovi spumanti da uve tradizionali abruzzesi possono essere i nuovi ambasciatori dell'Abruzzo nel mondo” afferma convinto

“Sono rientrato dall'estero per una questione sentimentale” poi confessa, “non accettavo più che in quanto italiano dovessi dare tutto me stesso a chi non meritava tanto impegno. A Ortona ho avuto la fortuna di imbattermi in Vin.co., un'azienda dove si guarda al merito e si

apprezza il lavoro svolto anche in passato, nel mio caso l'intraprendenza nonostante la giovane età. Sono felice di sentirmi parte di questa grande famiglia in crescita e di potermi esprimere valorizzando l'Abruzzo. E mi dico, perché Singapore e non invece Ortona?".