

Dora Sarchese, pionieri della spumantizzazione in Abruzzo con il metodo classico che riposa 8 anni in bottiglia

27 Agosto 2024



ORTONA - “Siamo stati tra i primi spumantisti d’Abruzzo, iniziando già nel 1990. Ci abbiamo sempre creduto, anche quando ci dicevano di lasciare stare e di far fare le bollicine a regioni più vocate. Oggi finalmente qualcosa sta cambiando e tra 40 anni il prosecco sarà sostituito dagli spumanti abruzzesi”.

È ambizioso l’obiettivo che **Nicola D’Auria**, titolare dell’azienda di Ortona (Chieti) Dora Sarchese, nonché presidente del Movimento Turismo Vino d’Abruzzo, pone per le bollicine regionali.

La cantina fondata negli anni ’80 da **Domenico D’Auria**, detto Mimì, patriarca dell’azienda vinicola, insieme a sua moglie **Dora**, che oggi è regina della cucina di “Casa Dora”, la parte

dell'azienda dedicata alla ristorazione e all'accoglienza eno-turistica, è oggi nelle mani di Nicola e delle sorelle **Italia** ed **Esmeralda**.

Dora Sarchese è punto di riferimento enoturistico, con la cantina che accoglie la Fontana del vino, progettata dall'architetto **Rocco Valentini**, come tutta la cantina, lungo il cammino di San Tommaso, inaugurata nel 2016 e divenuta negli anni un vero e proprio "Monumento al Montepulciano d'Abruzzo".

Dora Sarchese sarà tra le aziende presenti, il prossimo 13 settembre all'Aquila, ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento tutto dedicato agli spumanti organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che per la sua seconda edizione vedrà un programma ricchissimo, tra banchi d'assaggio con oltre 20 cantine, talk, masterclass, show cooking, cocktail e musica.



www.virtuquotidiane.it Dora Sarchese, pionieri della spumantizzazione in Abruzzo con il metodo classico che riposa 8 anni in bottiglia

Tre gli spumanti in degustazione di Dora Sarchese, Esmerly's, lo spumante storico della cantina della famiglia D'Auria, "frutto di un blend di cococciola al 75 per cento, 20 di trebbiano e 5 di chardonnay", spiega il produttore.

"È un metodo classico con riposo in bottiglia, a contatto coi lieviti, di circa 8 anni. È un prodotto straordinario, particolarissimo. Bere un calice di questo spumante è come approcciarsi a un vino da meditazione".

All'assaggio del pubblico presente all'Aquila ci sarà anche D'ora 23, uno spumante 100 per cento pecorino, la cui produzione è iniziata circa 3 anni fa. "È un altro metodo classico, che riposa un anno sulle fecce e di cui produciamo solo Magnum", continua.

Abruzzo in Bolla sarà anche il debutto ufficiale di Trabocco Mimì, lo spumante intitolato al papà di Nicola, a base pecorino, prodotto con metodo Martinotti e con cui Dora Sarchese entra nel marchio collettivo Trabocco, registrato nel 2020, come contenitore degli spumanti prodotti con metodo italiano, rigorosamente da uve autoctone.



www.virtuquotidiane.it Dora Sarchese, pionieri della spumantizzazione in Abruzzo con il metodo classico che riposa 8 anni in bottiglia