

Gli spumanti del Mezzogiorno e la (ri)scoperta dell'autoctono, le testimonianze dei produttori ad Abruzzo in Bolla

1 Ottobre 2024

di Redazione



L'AQUILA – “Il futuro degli autoctoni è già scritto, la spumantizzazione è solo un passo in più che sta riscuotendo grande successo. Oggi, in un mondo globale in cui si fa vino ovunque, la differenza non la fa tanto la qualità quanto l'identità, che significa passare attraverso qualcosa di irreplicabile” secondo **Massimo Setaro** di Casa Setaro-I vini del Vesuvio, a Trecase (Napoli).

“L'autoctono è un tema che ritorna e sta cercando di prendere sempre più piede anche se è ancora sottovalutato rispetto alle reali potenzialità sia del concetto di autoctono in sé, sia di tutto il racconto che c'è dietro”, a detta di **Annapaola Cipolla** di Tenute Orestyadi, a

Gibellina (Trapani).

Secondo **Antonio Pisante** di Pisan-Battèl, a San Severo (Foggia) “non ci sono ancora molte certezze, soprattutto rispetto ai tempi di affinamento, ma sicuramente abbiamo già molti riscontri e siamo ancora in fase sperimentale quindi continuiamo a studiare. Dal punto di vista del marketing sicuramente oggi sta riscuotendo molto successo, sia a livello nazionale che oltre”.

Voci dal talk “Gli spumanti del Mezzogiorno e la (ri)scoperta dell’autoctono” condotto da **Serena Leo**, uno dei tanti appuntamenti che hanno arricchito la seconda edizione di Abruzzo in Bolla, che il 13 settembre scorso all’Aquila ha chiamato a raccolta il mondo della spumantizzazione, abruzzese ma non solo.

Organizzata e promossa da *Virtù Quotidiane* col patrocinio del Consorzio di tutela vini d’Abruzzo e di L’Aquila Capitale della cultura 2026 e il sostegno del Gal Gran Sasso-Velino, la seconda edizione della manifestazione ha visto la partecipazione di enologi, produttori, critici e giornalisti da ogni parte d’Italia, oltre a ben 27 cantine coi propri banchi d’assaggio.

Sul tema degli autoctoni è intervenuto anche **Federico Faraone** di Azienda agricola Faraone, a Giulianova (Teramo), il primo a spumantizzare in Abruzzo. Tutti, hanno portato le proprie testimonianze, accomunate dalla produzione di bollicine a base di vitigni autoctoni, scardinando il luogo comune secondo il quale al sud non si può parlare di spumanti perché mancano storicità e tradizione.