

LA STORIA DELLA SPUMANTIZZAZIONE IN ABRUZZO DAI PRIMI TIMIDI TENTATIVI 40 ANNI FA A OGGI

27 Dicembre 2021

di **Marcella Pace**



PESCARA – Eleganti fili di perle che salgono velocemente verso l’alto. Il colore brillante. E poi l’esplosione con brio sul palato. Un calice di bollicine è sinonimo di festa.

E infatti in queste settimane di feste natalizie e di fine anno saranno consumate 316 milioni bottiglie di bollicine italiane, il 18,3% in più dello scorso anno e il 50% in più rispetto a solo 5 anni fa, con quasi 2 miliardi di brindisi e un valore alla produzione di 236 milioni di euro, secondo la stima elaborata, prima di Natale, dall’Osservatorio Unione italiana vini (Uiv)-Ismea. Se la parte da leone la fanno Prosecco, Franciacorta, Conegliano Dogc, Trento e Oltrepò, anche l’Abruzzo sta consolidando sempre di più la sua tradizione nelle

spumantizzazioni.

Da circa 20 anni è cominciata la doppia sfida nel mondo del perlage: spumantizzare nei confini regionali e spumantizzare i vitigni autoctoni.

“Tra i primi a fare lo spumante in Abruzzo una quarantina di anni fa”, ripercorre a *Virtù Quotidiane* **Manuela Cornelli** (nella foto sotto), sommelier e consigliera nazionale Ais, “furono Pepe, Faraone e Illuminati. La provincia di Teramo fu dunque quella che ha dato lo start in tutto l’Abruzzo ai primi esperimenti. D’altra parte a livello familiare e non aziendale, Teramo era importante nella spumantizzazione da tempo immemorabile, perché si spumantizzava con il montonico. Non era chiaramente un prodotto commercializzato. Era uno spumante che si faceva a casa”.

Gli esperimenti si estendono via via a macchia di leopardo in tutte le province, ma bisogna arrivare a una ventina di anni fa per trovare il vero punto di inizio di una spumantizzazione diretta, vale a dire senza affidarsi ai centri di spumantizzazione del nord Italia, come accadeva prima, ma dotandosi di autoclavi di proprietà per il metodo Martinotti.

“Intorno al 2009 – ricorda **Maurizio Odoardi**, fino a un anno fa responsabile dell’ufficio vitivinicolo della Regione, ora in pensione – risalgono le prime prove e i primi studi per fare tentativi di produzione diretta. Con Citra ad esempio, quando gestivo il Crivea, consorzio di ricerca viticola ed enologica abruzzese, abbiamo iniziato a lavorare a dei progetti. Dieci anni fa si è cominciato a sviluppare un interesse sulle spumantizzazioni con metodo Martinotti in proprio, quindi senza rivolgersi ai centri di spumantizzazione del nord Italia, e a utilizzare i nostri vitigni. In primis la cococciola e il montonico, dotati di una certa acidità. Il montonico era risultato molto idoneo, tanto che ancora prima, circa 15 anni fa con l’Arsa (l’agenzia regionale di sviluppo agricolo) a Bisenti (Teramo) producemmo il Cerbis, il primo spumante fatto in Abruzzo con questo vitigno”.

Oggi i vitigni autoctoni abruzzesi vengono utilizzati a 360 gradi per la spumantizzazione: dal pecorino alla passerina, passando ovviamente per cococciola e montonico, e arrivando alle uve di montepulciano per una versione anche rosé.

“L’esplosione delle bollicine abruzzesi è cominciata dieci anni fa – ribadisce la Cornelli – ma da cinque anni circa è diventata davvero strutturale. Oggi abbiamo, ad esempio, Eredi Legonziano, azienda nata proprio con la vocazione alla spumantizzazione metodo Italiano e poi ci sono moltissime cantine che fanno un metodo classico di altissimo livello, con anche più di 36 mesi sui lieviti”.



Manuela Cornelli