

Lo Spumante Trabocco Abruzzo Doc nobilita la bollicina del sud Italia, ora devono crederci i ristoratori

8 Luglio 2023



FOSSACESIA – Sugli spumanti abruzzesi che si fregiano del **neonato marchio Trabocco**, che identifica quelli ottenuti con metodo italiano ed esclusivamente da vitigni autoctoni, il parere di giornalisti e comunicatori sembra unanime: sono prodotti di qualità, particolarmente identitari grazie al metodo di lavorazione e agli uvaggi scelti, e concorrenziali con le bollicine più blasonate. Allo stesso tempo, è parere diffuso quello per cui devono essere per primi ristoratori ed enotecari a puntarci proponendoli come alternativa al Prosecco, considerando che si tratta di un prodotto sostanzialmente equivalente e di pari costo.

Ed è proprio nei confronti degli operatori dell'horeca che è in atto un'opera di sensibilizzazione, non sempre facile, per scardinare vecchie convinzioni e abitudini, convincendoli a sostituire, o almeno affiancare ai prodotti di altre regioni, gli spumanti Trabocco Abruzzo Doc.

Un vino “molto fresco, con una bella sapidità, rispecchia molto il territorio e i vitigni” secondo

Alessandro Franceschini, direttore Viniplus di Lombardia, per il quale il neonato marchio “è un’opportunità interessante, gli spumanti si fanno da molto tempo, l’Abruzzo forse non è stato in grado di valorizzarli”.

“La prima cosa da fare è valorizzarlo sul territorio, se i turisti trovano il Trabocco e iniziano a chiederlo diventa poi un buon volano per andare in altre regioni, ma è essenziale trovarlo qui”.

“È una bollicina di carattere, finalmente nobilita la bollicina del sud perché racconta uvaggi autoctoni e dà valore al territorio”, dice **Isotta Rosboch** di *Tuorlo Magazine*, che insieme agli altri ha partecipato ad un press tour organizzato dal Consorzio di tutela vini d’Abruzzo che ha previsto, tra le altre cose, un’escursione in barca davanti alla Costa dei trabocchi.

Di “bellissima scoperta del sud Italia” parla **Alessio Cannata** de *Linkiesta Gastronomika*, per il quale “fino ad oggi bere una bollicina significava raccontare un territorio che non era una vera e propria realtà del sud, invece riscoprirlo con delle uve autoctone sarà una bella storia da raccontare”.

“Quando pensi all’Abruzzo in prima battuta non ti viene in mente lo spumante”, ammette **Franco Santini** del *Corriere vinicolo*, “però di esperienze spumantistiche ce ne sono tante e da tanto tempo, il marchio collettivo può essere da stimolo per tanti altri produttori per cercare di entrare in un mercato che sta spopolando nel mondo”.

“Un ristoratore abruzzese per quale motivo deve proporre un Prosecco, quando oggi c’è il Trabocco? Dipende da quanto hai a cuore la tua regione, se fai un lavoro serio e puoi finalmente proporre uno spumante abruzzese, perché non farlo!”, aggiunge.

Ad oggi sono quattro le aziende che utilizzano il marchio Trabocco – Casal Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co – che hanno lanciato **dieci prodotti** nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry. Realtà che spumantizzano da molti anni, alcune da sempre, che fino ad oggi hanno venduto i loro prodotti ad altre regioni come basi spumante e che oggi imbottigliano in Abruzzo.

Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell’allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)