

Nasce lo spumante Trabocco, così l'Abruzzo lancia la sfida al Prosecco

14 Giugno 2023

di **Redazione**



ORTONA – Consapevole dei trend di mercato che confermano gli spumanti italiani capofila del comparto anche per il 2022, il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo da tempo ha intrapreso un percorso di valorizzazione delle bollicine prodotte da vitigni autoctoni: già nel 2010 con la nascita della Doc Abruzzo, il Consorzio ha voluto mettere a tutela gli autoctoni riscoperti e rigorosamente imbottigliati in regione, a partire da Pecorino e Passerina d'Abruzzo che si sono fin da subito dimostrati adatti anche alla spumantizzazione. Il disciplinare di questa Doc comprende fin da subito anche la tipologia Spumante vinificato in bianco o rosé, realizzato con metodo italiano o classico e con l'utilizzo di vitigni internazionali.

Nel 2018, viene avviato un percorso per valorizzare il rapporto di questo prodotto con il territorio, culminato con la nascita del marchio collettivo Trabocco – registrato nel 2020 – simbolo iconico della regione riconosciuto in tutto il mondo, che mira a valorizzare gli spumanti prodotti con metodo italiano in Abruzzo da uve autoctone quali Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montonico, Cococciola e Montepulciano d'Abruzzo, caratterizzate da alta acidità? e

bassa gradazione, due qualità che le rendono uniche e che donano eccellenti basi spumanti.

“Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l’esigenza di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo – spiega **Alessandro Nicodemi** presidente del Consorzio Tutela vini d’Abruzzo – . Da luglio dello scorso anno è stato infatti approvato il regolamento dell’utilizzo del marchio collettivo Trabocco che circoscrive la possibilità di utilizzarlo solo per spumanti prodotti con Metodo Italiano e soprattutto con l’utilizzo esclusivo delle nostre uve autoctone”.

Nell’attuale riorganizzazione dei disciplinari di produzione sono state introdotte alcune varianti che hanno aggiunto anche per la Doc Abruzzo o d’Abruzzo Doc la possibilità di specificare il vitigno di provenienza (Pecorino, Passerina, Montonico e Cococciola), elemento molto importante per il consumatore finale. L’aggiunta del marchio collettivo in etichetta – Spumante d’Abruzzo Doc Trabocco – vuole rappresentare un ulteriore passo in avanti nel percorso di caratterizzazione delle bollicine abruzzesi, rendendo immediatamente riconoscibile il prodotto.

Ad utilizzare per il momento il riconoscimento del marchio Trabocco ed il relativo regolamento approvato dal Consorzio nel 2022 sono le cantine Casal Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co, che presto introdurranno sul mercato i loro spumanti metodo italiano nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry.

“Diversi viticoltori hanno iniziato ad investire in questa direzione – continua Nicodemi – e da qualche anno propongono spumanti con un buon successo. Credo che la strada sia lunga ma sicuramente, se percorsa con lungimiranza e strategia, si potranno avere degli ottimi risultati e l’Abruzzo potrà certamente candidarsi anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi”.

Per il naming ed il logo è stato scelto uno dei simboli più rappresentativi e identificativi dell’Abruzzo, il Trabocco, proprio perché facilmente memorizzabile e associabile alla regione. A supporto di questo progetto per opera del Consorzio partiranno a breve una campagna di comunicazione rivolta a operatori del settore e al consumatore finale, ed una serie di appuntamenti per operatori Horeca regionali; in calendario per il 21 giugno l’evento aperto al pubblico “Perlage d’Abruzzo”, che si svolgerà in oltre 50 locali che prenderanno parte all’iniziativa; a luglio i giornalisti saranno invece invitati sul territorio alla scoperta di Trabocco Spumante d’Abruzzo Doc.

Per conoscere tutti gli appuntamenti in programma è possibile consultare il sito

www.vinidabruzzo.it.

Secondo i dati dell'Osservatorio Uiv Vinitaly chiude di nuovo in crescita e sfiora quota 1 miliardo di bottiglie (978 milioni) la produzione di spumanti italiani nel 2022. Il dato segna un leggero aumento (+4%) sul 2021 (+25%). I consumi interni di spumante hanno raggiunto un completo livello di maturità, nel 2022, la quota sul totale vino si è attestata al 13,5% (era al 9% nel 2015), l'export conferma il ruolo trainante degli spumanti italiani in favore di tutto il comparto. Nel 2022 l'Italia ha esportato 5,2 milioni di ettolitri di spumante, in aumento del 6% sul 2021.

“L'Abruzzo è uno scrigno di biodiversità – ha detto il vice presidente della Regione Abruzzo con delega all'Agricoltura, **Emanuele Imprudente** – un territorio in cui è imprescindibile valorizzare le specie autoctone e, nel contempo, arricchire ulteriormente un'offerta vinicola sempre più apprezzata in Italia e all'estero. Occorre esaltare l'identità enologica di questa terra – ha aggiunto il vice presidente – ponendo al centro del processo di spumantizzazione quei vitigni autoctoni che la nostra regione custodisce e che possono contribuire, assieme ai nostri vini di pregio, a raccontare la storia di un territorio particolarmente vocato a produzioni sostenibili e di grande qualità, in virtù di un patrimonio naturale impareggiabile. Così come è accaduto con il Montepulciano che, dopo decenni, si è trasformato da vino da taglio a vino eccellente, imponendosi sui mercati italiani e non solo, dobbiamo creare i presupposti affinché, attraverso il marchio 'Trabocco Spumante d'Abruzzo Doc', la produzione spumantistica abruzzese esca dall'oblio e si affermi non solo nel nostro Paese ma anche all'estero. È una sfida che possiamo vincere – ha concluso il vice presidente – poiché oggi il vino parla il linguaggio dei territori da cui proviene, e uno spumante da sole uve autoctone può raccontare molto del luogo di appartenenza, distinguendosi e affermandosi proprio grazie a quelle sfumature identitarie che sono peculiari dei suoi vitigni”.

“Il momento è molto importante perché ci permette di entrare dalla porta principale del mercato delle bollicine italiane”, ha commentato **Luciano Di Labio**, presidente di Vinco. “Lavoreremo con prodotti di esclusiva eccellenza, ovvero con i nostri vitigni autoctoni, e soprattutto andremo a rappresentare il nostro know how abruzzese in tutto il mondo. Vinco, che ho l'onore di rappresentare, è un fiore all'occhiello abruzzese, perché abbiamo tutte le novità tecnologiche necessarie per permetterci di entrare sul mercato con prodotti di assoluta qualità”.

“La mission di Citra”, ha detto il presidente **Sandro Spella**, “è quella di promuovere, valorizzare e diffondere l'eccellenza della vitivinicoltura abruzzese nel mondo, ed è veramente emblematico e significativo come quest'anno, che per noi rappresenta il nostro 50esimo di attività, sia segnato dalla nascita e dal debutto del nuovo marchio collettivo

Trabocco per identificare la produzione spumantistica Doc Abruzzo. Tra i tanti progetti di cui Citra si è resa artefice e protagonista negli ultimi vent'anni, risalta la produzione di bollicine ottenute solo da uve di vitigni autoctoni, frutto di un lavoro di sperimentazione che ha visti coinvolti oltre il nostro team di agronomi ed enologi, anche la Regione Abruzzo, le Università di Teramo e Chieti-Pescara ed enti di ricerca. Gli studi e le analisi condotte hanno fatto emergere un'ottima attitudine alla spumantizzazione dei cinque vitigni autoctoni abruzzesi: Cococciola, Montepulciano, Montonico, Passerina e Pecorino. Fin dal 2009, abbiamo immesso sul mercato uno spumante rosé base Montepulciano ed un Pecorino Brut, entrambi metodo Italiano, siamo ora ancor più convinti che con il lancio del brand "Trabocco", dal nome già evocativo che rimanda ad uno dei simboli per eccellenza del nostro territorio, anche le bollicine abruzzesi possano affermarsi sempre più, essere apprezzate, riconoscibili ed all'altezza di case histories come Prosecco, TrenoDoc... Noi ne siamo convinti, o meglio, ogni calice di Trabocco è pronto a regalare attraverso la sua briosità, versatilità, i suoi sentori, le peculiarità del nostro Abruzzo in un flûte".

"Fin dalle origini Casal Thaulero è stato ed è un brand portabandiera del nostro Abruzzo enologico da sempre vi è stata massima attenzione ed un focus specifico sui vitigni autoctoni, che hanno portato negli ultimi anni a soddisfacenti risultati di vendite e di apprezzamento da parte dei consumatori sia italiani ed internazionali, soprattutto il Pecorino e la Passerina", ha affermato **Domenico Bomba**, presidente di Casal Thaulero. "Con il lancio di questo marchio collettivo Trabocco, dal nome già identificativo di uno dei simboli più iconici del nostro territorio, siamo convinti si possa, da un lato cogliere l'opportunità di un mercato delle bollicine in costante crescita, e dall'altro canto dare sempre più slancio, più forza ad un'adeguata offerta di vini abruzzesi a pieno rappresentativi delle peculiarità uniche della nostra stupenda regione, cullata tra il mare Adriatico e la Majella ed il Gran Sasso".

Per **Vincenzo Angelucci**, amministratore delegato Eredi Legonziano, "il nuovo marchio collettivo Trabocco, all'interno della Doc Abruzzo è una straordinaria opportunità per chi, come la nostra cantina, punta a produrre Bollicine autoctone da oltre 15 anni, in quanto l'affermazione di un prodotto sul mercato non avviene mai per merito di un unico produttore ma di una filiera diffusa che generi una conoscenza capillare del prodotto a tutti i livelli. Abbiamo un'ampia gamma di Bollicine Trabocco che conta ben 4 referenze: Montonico Brut, Pecorino Extradry, Passerina Extradry e Rosé Extradry, tutti con soli uvaggi autoctoni come previsto dal nuovo disciplinare. Il 21 giugno, al solstizio d'estate, partirà la campagna del Consorzio in tutta la Regione ed auspichiamo la più ampia partecipazione e coinvolgimento degli esercenti in questa nuova avventura. Non dimentichiamo che questo territorio a tutt'oggi produce e commercializza quantità enormi di basi spumante per imbottiglieri di altre regioni, a testimoniare la qualità e vocazione dei nostri vitigni per produrre bollicine".

LE SCHEDE DEGLI SPUMANTI A MARCHIO TRABOCCO (Fornite dalle aziende)

Eredi Legonziano Montonico Trabocco Abruzzo Doc Brut

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Montonico

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

8

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 350m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Eredi Legonziano Rosé Trabocco Abruzzo Doc Extra Dry

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Uve autoctone a bacca rossa

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

13

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 350m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di ottobre

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Eredi Legonziano Pecorino Trabocco Abruzzo Doc Extra Dry

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Pecorino

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

13

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 150m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti delicati

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Eredi Legonziano Passerina Trabocco Abruzzo Doc Extra Dry

TERRITORIO

Vigneti dislocati sulle colline Frentane sui comuni di Lanciano e Castel Frentano a 30 km dal monte Maiella (m 2795) e la costa dei Trabocchi (15 km)

VITIGNI

Passerina

ALCOL

11,50%

RESIDUO ZUCCHERINO

13

BOLLICINE

Perlage sottile e persistente

VIGNETO

Terreno medio impasto, pergola abruzzese, altitudine 150m

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di settembre

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti delicati

MATURAZIONE

Prima fermentazione del mosto fiore in acciaio, presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata, affinamento con lieviti di fermentazione

Citra “Auræ Stelle” Trabocco Abruzzo Spumante Doc Pecorino

Uve: Pecorino (vitigno autoctono)

Zona di produzione: Italia

Affinamento sui lieviti: circa 35/45 giorni

Gradazione alcolica: 12% vol

Temperatura di servizio: 6/8°C

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 10/15 giorni.

Colore: giallo tenue, grana sottile e persistente. Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e timo si sposano con nuances floreali di ginestra e acacia. Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne esaltano la persistenza.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con piatti a base di pesce, con ostriche, parmigiano, formaggi.

Citra “Auræ Stelle” Trabocco Abruzzo Spumante Doc Rosé

Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)

Zona di produzione: Italia

Affinamento sui lieviti: circa 35/45 giorni

Gradazione alcolica: 12% vol

Temperatura di servizio: 6/8°C

Vinificazione: le uve restano a contatto con le bucce per 4/6 ore a 5°C, ciò favorisce la dissoluzione degli aromi varietali.

Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in

autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura circa 10/15 giorni.

Colore: rosa brillante dal perlage fine e persistente. Olfatto: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta speziata. Gusto: armonico, persistente, fragrante, con una piacevole nota acida dal finale morbido.

Abbinamenti: crostacei, crudi e zuppe di pesce. Ottimo con la pizza, con i salumi, e come aperitivo.

Vinco “VenereBio” Trabocco Abruzzo Doc Bianco Bio Spumante Brut “100”

Vitigni: Cuvée di vini da uve autoctone a bacca bianca da vigneti biologici.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vendemmia: fine agosto/prima decade di settembre.

Presa di spuma: 15 - 25 giorni.

Affinamento: 100 giorni.

Residuo zuccherino: brut.

Zona di produzione: centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: a controllo termodinamico (da 14 a 16°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Temperatura di servizio: 5-6°C

Vista: giallo paglierino tenue tendente al verde. Perlage a grana fine e persistente.

Olfatto: pesca bianca, albicocca e mela si fondono con fiori bianchi e sentori agrumati, in chiusura si percepisce una lievissima nota di biscotto.

Gusto: dalla buona struttura e persistenza con un'ottima armonicità. Sapido, fresco e morbido.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo; vino da tutto pasto per piatti a base di pesce, sfornati di verdure e carni bianche.

Vinco Trabocco Abruzzo Doc Rosé Spumante Extra Dry

Vitigni: A bacca rossa autoctono 100%

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre.

Presa di spuma e Affinamento: 30 - 45 giorni.

Residuo zuccherino: extra dry.

Zona di produzione: centro Italia, Abruzzo, provincia di Chieti.

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione: a controllo termodinamico (da 14 a 16°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.

Temperatura di servizio: 5-6°C

Vista: rosato pallido brillante con lievi nuances rosa intenso.

Perlage a grana fine e persistente.

Olfatto: sentori floreali di rosa, fruttati di ciliegia e fragoline di bosco.

Gusto: brioso, fresco, morbido, persistente, ben equilibrato.

Abbinamenti: vino versatile, da abbinare a finger food di pesce, zuppe e molluschi.

Apprezzato anche fine pasto in
accompagnamento alla frutta (fragole).

Casal Thaulero “Voilà” Abruzzo Spumante Doc Rosé Brut

Vitigno: uva a bacca rossa da vitigno autoctono

Gradazione alcolica 12%

Temperatura di servizio 6-8 gradi

Casal Thaulero “Voilà” Abruzzo Spumante Doc Pecorino

Vitigno: Pecorino

Gradazione alcolica 12%

Temperatura di servizio 6-8 gradi

*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)*