

Sempre più bolle, ma poche Doc. L'esperta: "Spumantizzare senza criterio non porta da nessuna parte"

5 Febbraio 2025



PESCARA – Cresce la produzione spumantistica. Complice un mercato sempre più incline a prodotti dalla minore gradazione alcolica, secondo Osve e CevesUni la produzione nazionale di bolle nel 2024 ha registrato una crescita di circa il 9 per cento rispetto al 2023, soprattutto con marchi aziendali e Igt, sfiorando il miliardo di bottiglie fra tutti i tipi.

Anche in Abruzzo – dove c'è grande fermento e l'evento **Abruzzo in Bolla** da due anni richiama all'Aquila l'attenzione da ogni parte d'Italia – i produttori che inseriscono tra le referenze vini effervescenti sono in crescita. Ormai quasi tutte le cantine regionali possono vantare nella propria gamma una bolla, metodo italiano o classico che sia, **ma quelli che decidono di rivendicare le proprie etichette tra i vini Doc sono appena una decina.**

La Doc Abruzzo, nata nel 2010 per tutelare e valorizzare i principali vitigni regionali, identifica

il territorio a garanzia della qualità, tipicità e origine dei vini e definendo anche l'imbottigliamento in regione. Le bollicine abruzzesi nella stragrande maggioranza dei casi soddisfano tutti i requisiti previsti dal disciplinare, a cominciare dall'uso dei vitigni autoctoni e per finire con l'imbottigliamento, eppure i produttori scelgono una strada diversa dalla Doc.

“Una denominazione può essere sinonimo di identità”, spiega **Sissi Baratella**, enologa, degustatrice e giornalista di *DoctorWine*. “Quando c'è una certa storicità, stilistica di riferimento, una vocazione ben definita su vitigni e territori, la Doc può servire a fare chiarezza e può essere un vantaggio perché ci racconta un territorio, ci dice quali vitigni utilizzare per produrre uno spumante e come farlo”.

“Il primo passo, quindi”, spiega ancora Baratella, “è proprio di capire cosa spumantizzare, perché ci sono uve più adatte di altre, così come ci sono dei territori e dei vigneti più vocati di altri. Conoscere nel profondo la materia prima è la base per qualsiasi produzione di qualità. Il problema è che spesso, molti spumanti nascono a completamento di una gamma, senza una volontà chiara di riconoscersi e di individuare una propria identità”.

Secondo l'esperta, “spumantizzare senza un vero criterio non porta alcun vantaggio e risultato concreto. A monte serve una profilazione del prodotto e del territorio affinché il fregiarsi di una Doc possa davvero produrre un valore aggiunto, tanto più che produrre sotto la denominazione necessita sacrifici e competenze più specifiche. Ci sono denominazioni”, continua Baratella, “che sono diventate sinonimo di una tipologia di un vino, ma a monte occorre riflettere su qual è l'obiettivo di una produzione”.

Non va infine trascurato, che produrre un vino Doc permetterebbe alle aziende di entrare a far parte di un sistema di promozione sia nel mercato europeo che in quello extra Ue, che oggi investe decine di migliaia di euro ogni anno in un ventaglio di azioni – fiere, b2b, masterclass e altro ancora – volte a sostenere le denominazioni, tra cui proprio l'Abruzzo Doc che prevede anche lo spumante. Autentiche opportunità da cui sono estromessi i tanti che oggi producono vini generici, costretti a fare i conti solo sulle risorse proprie per farsi conoscere, spesso con risultati sotto gli occhi di tutti.