



Spumante Trabocco Abruzzo Doc, pronte a raddoppiare le aziende che lo producono

5 Aprile 2024 

ORTONA – A un anno dal lancio del marchio collettivo Trabocco, che identifica e protegge gli spumanti Abruzzo doc prodotti esclusivamente in regione, solo con vitigni autoctoni e con metodo italiano, sono pronte a raddoppiare le aziende che lo utilizzeranno.

Alle prime quattro – Vinco, Citra, Casal Thaulero ed Eredi Legonziano – si aggiungeranno infatti già dalle prossime settimane altre quattro importanti realtà vitivinicole abruzzesi.

Indotto dai trend di mercato che confermano gli spumanti italiani capofila del comparto, 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.

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 fino ad oggi il marchio Trabocco sono state le cantine Casal Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co, sul mercato con i loro spumanti metodo italiano nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry.

www.virtuquotidiane.it Spumante Trabocco Abruzzo Doc, pronte a raddoppiare le aziende che lo producono



Allo spumante Trabocco sarà dedicato anche un apposito spazio (stand H5) all'interno del padiglione abruzzese di Vinitaly, in programma a Verona dal 14 al 17 aprile, che *Virtù Quotidiane come sempre seguirà con speciali dedicati.*

Due le serie di masterclass previste, moderate dalla giornalista e sommelier **Adua Villa**: la prima "Spumante d'Abruzzo Trabocco, un simbolo per l'intera regione" si terrà domenica 14 aprile alle 15,15, lunedì 15 aprile alle 12,00 e infine martedì 16 alle 14,00; la seconda, "Spumante d'Abruzzo Trabocco Rosè, la forza dell'eleganza" si terrà invece domenica 14 aprile alle 15,15, lunedì 15 aprile alle 12,00 e martedì 16 alle 14,00.

Domenica, lunedì e martedì spazio anche al mondo della Mixology con cinque cocktails a base Trabocco Spumante creati in collaborazione con il Bartenders Group Italia. Tutte le sere dalle ore 17 saranno proposte queste creazioni fatte per l'occasione dalla famosa scuola italiana. Uno dei cocktail, il Trabocco spritz, verrà presentato anche in uno dei locali veronesi più famosi, Il Romeo Cocktail bar che si trova nella centralissima Piazza Erbe, nel cuore della città scaligera.