

Spumante Trabocco Abruzzo: nella prima masterclass il marchio che unisce ed esprime le tipicità dei vitigni

28 Giugno 2023



PESCARA - Proseguono gli eventi del “mese delle bollicine” per la promozione dello Spumante d’Abruzzo Doc, **marchio Trabocco**, voluto dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo. Ieri, all’Hotel Esplanade di Pescara si è tenuta una masterclass, a cura del giornalista **Massimo Di Cintio** e dell’enogastronomo **Gianluca Marchesani**. Otto i tipi di spumante fatti degustare, prodotti dalle aziende Citra, Casal Thaulero, Eredi Legonziano e Vinco con metodo italiano.

Ecco l’ordine degli assaggi: Trabocco Montonico (Legonziano); Trabocco Passerina, della stessa azienda; Voilà Trabocco Pecorino (Casal Thaulero); Aurae Stellae (Citra); Venere Bio (Vinco); Voilà Rosè di Casal Thaulero; Aurae Stellae Rosé di Citra e Rosè Trabocco di Vinco.

“È importante produrre in Abruzzo le uve e vinificare in Abruzzo questo spumante con metodo italiano. È importante, inoltre, che ci sia un’identità su un prodotto culturale della nostra regione, quale appunto è il Trabocco”, ha fatto osservare Di Cintio. “In alcuni casi qualcuno può dire di appartenere a un’altra provincia, ma il trabocco è una nostra caratteristica, è un nostro elemento di cultura, di valore. È un po’ come il Gran Sasso, un po’ come la Maiella. Io non dico mai che appartengono a una determinata provincia, ma appartengono all’Abruzzo così come il trabocco. Questo marchio, quindi, funziona in quanto simbolo dell’Abruzzo, che cerca di competere sul mercato del turismo e dell’enogastronomia”.

“Sul mondo del vino noi siamo arrivati in ritardo negli anni Ottanta e Novanta, ma abbiamo bruciato le tappe”, ha aggiunto. “Adesso stiamo investendo su un prodotto, che è quello dello spumante, metodo italiano, che sta andando alla grande. Tutte le bollicine stanno andando bene e noi dobbiamo inserirci in questa logica con due elementi di forte identità: il marchio Trabocco e la Doc Abruzzo derivante dai vitigni autoctoni abruzzesi. Che cosa abbiamo fatto in questi anni? Abbiamo investito molto sul recupero dei nostri vitigni autoctoni, li abbiamo resi importanti, abbiamo allargato la nostra base produttiva, che prima era Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo e invece nell’ultimo trentennio abbiamo riscoperto Pecorino, Passerina, Coccocciola, Montonico. Adesso stiamo scoprendo la loro versione spumante, che è assolutamente adeguata a quei vitigni perché hanno un patrimonio naturale dedicato. Lo stiamo facendo in Abruzzo. Adesso ci sono aziende che hanno investito in questo processo, fatto tutto in Abruzzo e credo che sia un lavoro aggiunto per i nostri viticoltori”.

“Questo vino rosato oggi ci ha stupiti perché uno di essi sapeva di polpa bianca, di pera, quindi quello che può essere affascinante di un vitigno autoctono, vinificato con il metodo italiano, quindi in autoclave, senza lunghe permanenze – parliamo di 30, 40, 80...ci siamo spinti fino a 100 giorni – ci regala delle nuance molto particolari. Questo è il bello del metodo italiano: riesce ad esprimere la tipicità del vitigno. I profumi ci sono tutti. Abbiamo sentito l’erba fresca, il fieno, i fiori, la ginestra, l’agrume”, ha spiegato Gianluca Marchesani. “Questo ci fa capire le potenzialità del nostro vino, dei nostri cinque autoctoni, vinificati in questo modo. Avere tanti autoctoni è una caratteristica che ci distingue, così come avere una produzione vasta. Ci spingiamo dal mare fino al pedemontano della Maiella o del Gran Sasso. Cosa che altre regioni non possono fare”.

“Si può competere con altre bollicine perché noi riusciamo a spaziare su areali molto vasti, avendo sempre l’uva a disposizione e scegliendo il meglio in termini di appezzamento di terreno, di latitudine o di caratteristiche che noi vogliamo dare. Questo ci rende unici e inarrivabili. La scelta di fare questa Doc con il marchio Trabocco è sicuramente vincente”, ha concluso.

*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)*