

Spumanti, Luciano Pignataro: “Abruzzo competitivo se non si fanno paragoni!”

29 Settembre 2023



L'AQUILA – “Penso che sia stato molto intelligente puntare sul brand Abruzzo e la scelta di creare un contenitore unico per le bollicine abruzzesi è stata valida da un punto di vista comunicazionale, perché nel mondo globale funzionano i messaggi semplici che possono essere memorizzati”.

Parola di **Luciano Pignataro**, giornalista e gastronomo, ideatore del wine blog che porta il suo nome lettissimo e apprezzato da esperti e appassionati, uno dei protagonisti delle due masterclass che venerdì scorso all'Aquila hanno arricchito la prima edizione di **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alle bollicine abruzzesi organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

Pignataro ha guidato una degustazione di alcuni spumanti abruzzesi abbinandoli ai salumi

spalmabili dell'Adriatico (due Ventricine teramane e il Ciauscolo Igp) in quello che lui stesso ha definito un matrimonio riuscito. All'assaggio sono stati inseriti Legonziano metodo Italiano Trabocco Montonico, Vinco Rosè Trabocco, Citra Trabocco Pecorino Brut Abruzzo Doc Aurae Stellae e Casal Thaulero metodo Classico bianco Brut.

Ad eccezione dell'ultimo, tutti prodotti a marchio Trabocco, il brand unico di cui l'Abruzzo si è dotato proprio per identificare gli spumanti prodotti in regione con metodo italiano ed esclusivamente da vitigni autoctoni. Una scelta, quella dell'Abruzzo di puntare sul mondo frizzante, che risponde a un mercato in costante in crescita.

“Le bollicine abruzzesi sono un modo per esprimere l'uva e quindi questi risultati consentono di stare a tavola dall'inizio fino alla fine, questo è il motivo per cui il consumo delle bollicine sta aumentando vertiginosamente in tutta Italia”, ha detto Pignataro ai microfoni di *Virtù Quotidiane* a margine della sua masterclass. “Penso che la tecnologia consente a ogni vitigno di esprimersi con le bollicine. Certamente le uve che hanno una spiccata acidità hanno un vantaggio, ma molto dipende dalla capacità dell'uomo di interpretarle”.

L'Abruzzo si inserisce così in un panorama dove altre regioni hanno una storicità maggiore, ma secondo l'esperto per spiccare l'Abruzzo non deve paragonarsi. “Se io bevo un Montepulciano non penso al Barolo”, ha esemplificato Pignataro. “Se bevo la bollicina abruzzese non penso ad altre. Se si fanno paragoni si entra in competizione e certamente altre regioni hanno acquisito un'esperienza nel tempo maggiore, ma non è che 60 anni fa in Franciacorta si faceva il Franciacorta. C'è tempo per tutti”.



