

Vin.co ha la sua cantina: a Ortona si produrranno gli spumanti abruzzesi, ora a marchio Trabocco

21 Giugno 2023

di Redazione



ORTONA – A **quattro anni e mezzo dal lancio** della realtà cooperativa che riunisce 10 cantine della provincia di Chieti, è stata inaugurata oggi a Ortona (Chieti) la nuova cantina di Vin.co. Vino Cooperativo, nata proprio per realizzare vini spumanti nella metodologia Martinotti ottenuti dai vitigni autoctoni Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico coltivati dai circa 4mila soci vignaioli sugli oltre 7.500 ettari di vigneti in provincia di Chieti.

Prodotti che oggi saranno commercializzati con il **neonato marchio Trabocco**, voluto dal Consorzio di tutela vini d'Abruzzo proprio per invertire la tendenza che fino a oggi ha visto l'Abruzzo vendere le basi spumante ad altre regioni anziché imbottigliare e promuovere così la propria immagine.

Vin.Co punta essenzialmente alla riduzione dei processi di spumantizzazione fuori regione e

alla valorizzazione degli stessi sui mercati. Le cantine associate a Vin.Co sono: cantina sociale di Ari (Ari), Coltivatori Diretti (Tollo), Eredi Legonziano (Lanciano), San Michele Arcangelo (Vasto), San Nicola (Pollutri), Sannitica (Canosa Sannita), San Zefferino (Caldari, Ortona), Sincarpa (Torrevecchia Teatina), Villamagna (Villamagna), Citra Vini (Ortona).

Nel logo Vinco c'è una sintesi esatta di quanto questa nuova cantina vuole esprimere: promuovere e mostrare l'anima "spumeggiante" dell'Abruzzo racchiusa negli spumanti Trabocco. Il neonato marchio collettivo Trabocco è, infatti, il primo Metodo Italiano dall'identità tutta abruzzese: realizzato con uve autoctone (Pecorino, Passerina, Cococciola, Montonico, Montepulciano e Trebbiano abruzzese "Sbagarina") vinificate con metodo italiano da filiera produttiva interamente regionale.

"Siamo sicuri che questa sia un'iniziativa di portata storica per l'Abruzzo - ha detto **Luciano Di Labio**, presidente Vinco - e rappresenti una nuova stagione, un'importante opportunità per la valorizzazione dei nostri vitigni e il futuro di tutta la viticoltura regionale. Il marchio collettivo Trabocco, lo Spumante d'Abruzzo Doc Metodo Italiano sarà un elemento di identificazione unico e innovativo per la nostra regione".

"Questa nuova realtà darà la possibilità a tanti vignaioli di valorizzare il proprio lavoro - ha aggiunto **Valentino Di Campi**, direttore generale Vinco - grazie a quei vitigni autoctoni che loro hanno saputo custodire e sono naturalmente vocati alla produzione di spumanti anche in un territorio del Sud-Italia. Il Trabocco è un'icona dell'Abruzzo e attraverso le nostre bollicine potremmo farlo conoscere e degustare in tutto il mondo".

"Inizia in Abruzzo un nuovo percorso che arricchirà tutto il comparto vitivinicolo regionale. La nascita di un'azienda che spumantizzerà i vitigni autoctoni è un'occasione unica, insieme al marchio collettivo Trabocco, per far crescere il mondo enologico abruzzese - ha commentato **Emanuele Imprudente**, vicepresidente della Giunta regionale e assessore con delega all'Agricoltura - . Un progetto su cui la Regione Abruzzo ha creduto fin dall'inizio, una grande soddisfazione e momento di orgoglio è vedere la sua realizzazione".

LE FOTO















