



Gli spumanti del Mezzogiorno e la riscoperta degli autoctoni sotto i riflettori ad Abruzzo in Bolla

3 Settembre 2024 

L'AQUILA – Sicilia, Puglia, Campania, Abruzzo. Quattro alfieri simbolo di un movimento tutto particolare che oggi sta muovendo il mercato. È stato dimostrato che ad essere interessati alle produzioni da autoctono e alla riscoperta di questi vitigni dimenticati sono sempre più wine lovers e non solo esperti.

A dirlo non sono solo i classici rumors, ma autorevoli dati di mercato. Nel primo trimestre del 2024 – secondo i dati dell'Osservatorio Uiv – gli spumanti in generale stanno trainando le esportazioni italiane di vino, registrando una crescita del 4% e inserendosi nel 29% del totale esportato dall'Italia. Sebbene in questo calderone ci sono vitigni internazionali che continuano a dominare il mondo dell'export, non manca quella piccola percentuale di autoctono in bolla che piace e incuriosisce. Peanuts direbbero gli americani, ma un trend che comunque sta conquistando.

A dare attenzione agli autoctoni, soprattutto quando si parla di spumanti, c'è il Mezzogiorno d'Italia che dalla Sicilia fino alla Campania, passando per la Puglia, mette al centro ciò che fa parte delle radici. A parlarne saranno autorevoli rappresentanti di cantina ed esperti durante **Abruzzo in Bolla** in programma il 13 settembre a L'Aquila ([Biglietti acquistabili qui](#)).

“Gli spumanti del Mezzogiorno e la (ri)scoperta dell'autoctono” questo è il tema che metterà a confronto le terre di tradizione, ma anche sorprendenti new entry che renderanno l'incontro una sorta di scoperta dei territori partecipanti.

A parlare di Carricante della Valle del Belice ci sarà **Annapaola Cipolla**, responsabile marketing di Tenute Orestadi dalla Sicilia. L'isola, che si sta distinguendo non solo per i bianchi fermi da varietà reliquie, inizia a dire la sua anche in materia di spumante, dimostrando di essere all'altezza della situazione e appassionare al calice. Ad aggiungersi c'è la Puglia, in particolare San Severo, che vanta una partecipazione nel mondo delle bolle di alto profilo e proprio per questo oggi, ha molto da dire in ambito di commercializzazione.

La produzione territoriale è cresciuta, così come l'appeal non solo interregionale ma anche estero, portando i piccoli produttori che hanno sempre spumantizzato nelle cantine ipogee, oggi ad attrezzarsi per raccontare altrove i propri prodotti. Bombino Bianco, un sogno che diventa realtà, è la testa della produzione di Pisan Battel che con **Antonio Pisante** porterà la testimonianza di un riscatto, quello territoriale. La riscoperta dell'autoctono può aiutare lo



spumante italiano ad emergere anche se si parla ancora di piccole produzioni, ma in costante crescita.

Il vitigno autoctono può diventare un volano per il turismo, perché in molti programmano la loro destinazione turistica, non più esclusivamente estiva, tenendo bene a mente l'enogastronomia del luogo scelto. Ecco come la scoperta di un autoctono può creare nuove wine destination e rilanciare un territorio. **Massimo Setaro** (Casa Setaro) porterà la testimonianza dello spumante da Caprettone, confermando questa tendenza.

“Il vitigno autoctono è l'essenza della nostra storia e tradizioni. Soprattutto se la storia è millenaria, immutata a seguito dell'eruzione che distrusse Pompei. Nel nostro caso l'autoctono si fonde con la storia. Abbiamo ancora vigne a piede franco di epoca prefillosserica. Quindi la nostra è una testimonianza unica e irripetibile, sarebbe un grave errore non far conoscere tutto questo agli amanti del vino che non vivono il territorio del Vesuvio”.

A fare gli onori di casa **Federico Faraone**, da sempre seguace dell'autoctono d'Abruzzo con la Passerina. Il vitigno, che ha sempre regalato soddisfazioni ai produttori, per Federico è il fiore all'occhiello della produzione spumantistica regionale che, in un modo o nell'altro, non si è mai piegata all'internazionale.

“Questa”, dice, “è la strada da perseguire per dare alla spumantizzazione regionale la dignità che merita. Per farlo è necessario continuare a insistere sulla Passerina e sperimentare anche sul Montepulciano. Questi vitigni, ben adattati alle condizioni pedoclimatiche, permettono di non stravolgere nulla né in campo e né in cantina, inoltre non permettono a terzi di intervenire con ulteriori passaggi da fare altrove”.

Appassionati dell'autoctono, a questo punto non resta che scoprire cosa succederà ad Abruzzo in Bolla.