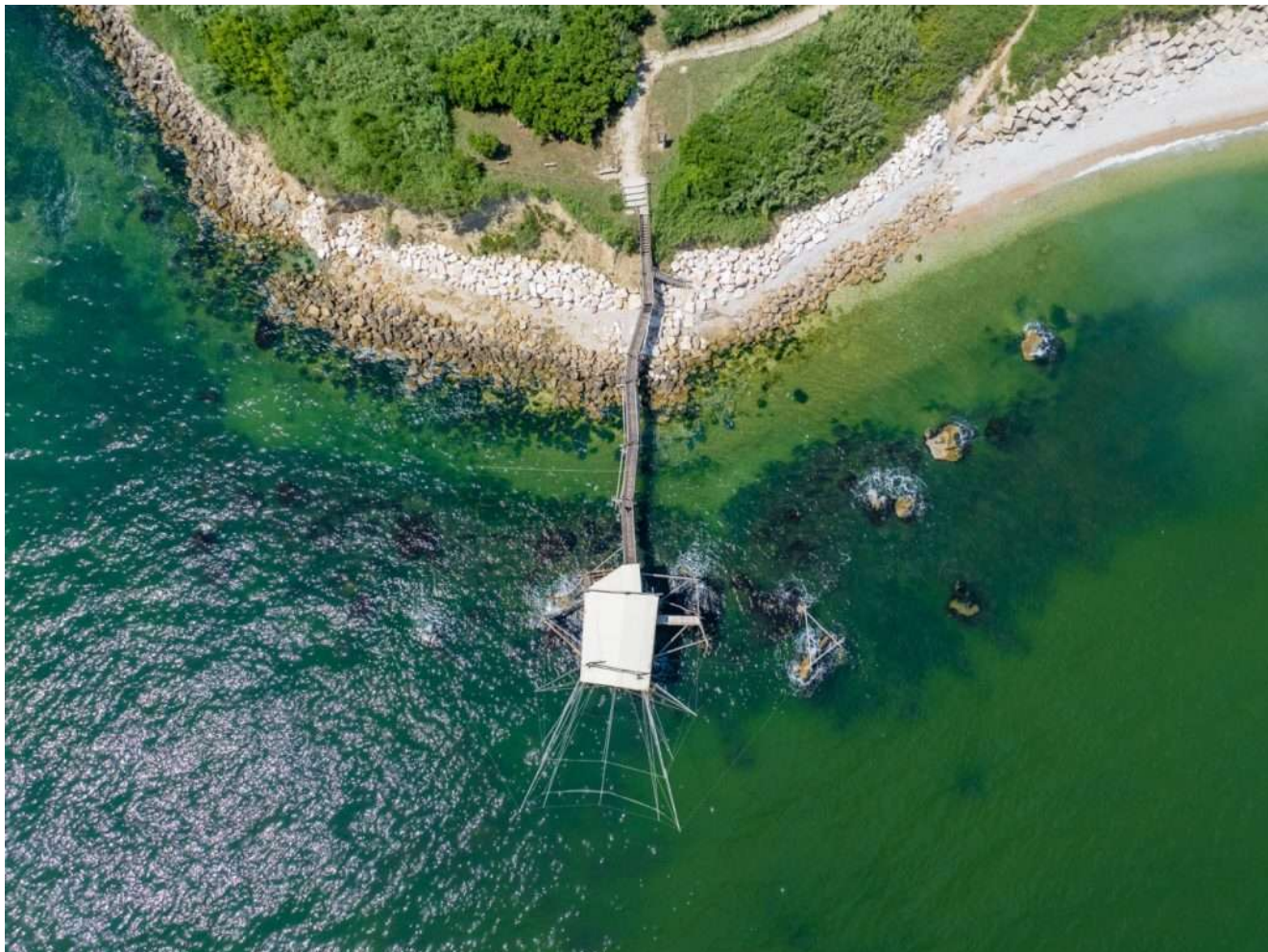


# Nasce Trabocco Spumante d'Abruzzo DOC

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Giugno 2023



Consapevoli dei trend di mercato che confermano gli spumanti italiani capofila del comparto anche per il 2022\*, 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 vinificati in bianco o rosé, realizzati 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.

*“Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l'esigenza di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo – spiega **Alessandro Nicodemi** presidente del Consorzio Tutela vini d'Abruzzo – da luglio dello scorso anno è stato infatti approvato il regolamento dell'utilizzo del marchio collettivo Trabocco che circoscrive la possibilità di utilizzarlo solo per spumanti prodotti con Metodo Italiano e soprattutto con l'utilizzo esclusivo delle nostre uve autoctone”.*

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 ottenere per il momento il riconoscimento del marchio Trabocco le cantine **Casal Thaulero, Citra, Eredi**

**Legonziano** e **Vin.Co**, che presto introdurranno sul mercato i loro spumanti Metodo Italiano nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry.

*“Diversi viticoltori hanno iniziato ad investire in questa direzione – continua **Nicodemi** – e da qualche anno propongono spumanti con un buon successo. Credo che la strada sia lunga ma sicuramente, se percorsa con lungimiranza e strategia, si potranno avere degli ottimi risultati e l’Abruzzo potrà certamente candidarsi anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi”.*

Per il naming ed il logo è stato scelto uno dei simboli più rappresentativi e identificativi dell’Abruzzo, il Trabocco, proprio perché facilmente memorizzabile e associabile alla regione. A supporto di questo progetto per opera del Consorzio partiranno a breve una campagna di comunicazione rivolta a operatori del settore e al consumatore finale, ed una serie di appuntamenti per operatori Horeca regionali; in calendario per il 21 giugno l’evento aperto al pubblico **“Perlage d’Abruzzo”**, che si svolgerà in oltre 50 locali che prenderanno parte all’iniziativa; a luglio i giornalisti saranno invece invitati sul territorio alla scoperta di Trabocco Spumante d’Abruzzo DOC.

Per conoscere tutti gli appuntamenti in programma è possibile consultare il sito [www.vinidabruzzo.it](http://www.vinidabruzzo.it)