

# “Trabocco”: una sfida che va oltre l’Abruzzo

scritto da Fabio Piccoli | 14 Aprile 2024



Ho avuto la fortuna il 10 aprile scorso di moderare un incontro decisamente interessante che già nel titolo faceva ben comprendere la sua importanza: “C’era una volta il Montepulciano d’Abruzzo”.

Si è trattato del primo appuntamento di “VINCONTRI – Dibattiti e Confronti in Cantina” e ha segnato l’inizio di una nuova era per l’enologia abruzzese. Promosso da Vinco, pioniere nella produzione di spumanti da uve autoctone, questo evento ha posto le **basi** per una riflessione profonda sul futuro del Montepulciano e delle altre varietà regionali, con un occhio di riguardo per le promettenti **bollicine autoctone**.

Il titolo poteva in effetti apparire provocatorio ma il presidente di Vinco, Luciano Di Labio ha voluto subito

sgomberare il campo dalle possibili incomprensioni: “Non vogliamo assolutamente mettere in discussione il glorioso Montepulciano d’Abruzzo che sarà sempre importante per la nostra Regione; ma è fondamentale riflettere con **tutti gli attori** del mondo vitivinicolo d’Abruzzo per tracciare insieme nuovi percorsi e strategie che guardino al futuro del vino abruzzese. Molti sono i cambiamenti in atto che spingono a rivedere le nostre produzioni ponendo al centro il territorio e la biodiversità attraverso i **vitigni autoctoni**. Sicuramente le bollicine e il marchio Trabocco giocheranno un ruolo centrale perché insieme promuovono la nostra identità.”

Ma da ormai un anno risulta chiaro che “Trabocco” non è solo un simbolo, un brand, ma il cuore di una **strategia** per elevare la spumantistica abruzzese a livello mondiale.

E a far comprendere l’importanza di sviluppare adeguatamente e concretamente la spumantistica di una regione vitivinicola così importante come quella dell’Abruzzo, ci ha pensato Denis Pantini, responsabile di Wine Monitor Nomisma.

I dati analizzati da Pantini evidenziano una diminuzione del consumo di vini rossi ad alta gradazione a livello internazionale, con un incremento dell’interesse verso vini più leggeri e sostenibili, come le bollicine. In questo contesto, il progetto “**Trabocco**” si posiziona come una risposta ideale alle nuove tendenze di mercato, valorizzando varietà che si adattano perfettamente alla produzione di spumanti.

Dai dati presentati da Pantini, emerge come nel 2023 vi sia stato un generale **calo delle esportazioni** di vino, ma l’Italia ha mostrato una resilienza notevole, perdendo meno rispetto ai suoi principali competitori come la Francia e la Spagna. L’Italia, infatti, ha avuto una riduzione in valore dello 0,8% rispetto al -2,8% della Francia, il -3,2% della Spagna, il -22,4% del Cile e il -10% dell’Australia.

Questo è indicativo della **forza** e dell'**adattabilità** del settore vinicolo italiano, anche nei momenti di contrazione del mercato[].

Sul fronte delle “bollicine” l’Italia ha visto un incremento nelle esportazioni, con crescite significative in mercati chiave come il Regno Unito (+9,7%), il Brasile (+10,2%) e la Svizzera (+30,1%)[] . Questi dati riflettono un interesse crescente verso le **bollicine italiane**, che continuano a conquistare palati internazionali grazie alla loro freschezza e qualità.

Il progetto “Trabocco” si inserisce perfettamente in questo scenario, puntando a **valorizzare** le uve autoctone abruzzesi e a sfruttare le nuove tendenze di consumo che favoriscono i vini spumanti e sostenibili. Con una strategia che combina **tradizione e innovazione**, il progetto “Trabocco” non solo promuove la diversità vitivinicola dell’Abruzzo, ma vuole anche contribuire a rafforzare la presenza dell’Italia sui mercati internazionali del vino.

Alessandro Regoli, direttore responsabile di WineNews, ha evidenziato l’esistenza di una “sociologia della bollicina”, descrivendo come queste bevande effervescenti abbiano conquistato il cuore dei giovani consumatori, non solo in Italia ma in tutto il mondo. “Le bollicine sono diventate sinonimo di **festa, convivialità** e uno stile di vita all’italiana che è ammirato globalmente,” ha sottolineato Regoli.

“Se interrogassimo degli antropologi autorevoli – ha aggiunto Regoli – penso che definirebbero le bollicine come dei vini “contemporanei”: in mezzo a mille difficoltà tutti cercano momenti di convivialità e festa che puntualmente vedono protagoniste le bollicine che ben si abbinano a piatti della tradizione ma anche alla cucina contemporanea, per incontri a due o in compagnia, occasioni importanti o serate tranquille. Sono contemporanei per la freschezza, per la gradazione e la

loro versatilità, o forse per essere quasi un **vino-non vino**, tanto da arrivare a sostituirlo in tante occasioni di consumo, che sono ormai appannaggio esclusivo delle sole bollicine. I giovani della Generazione Z sono meno legati al vino e se lo consumano lo fanno con un'attenzione alla salute e al grado alcolico”

Giovanni Pasquale, presidente di Assoenologi Abruzzo Molise, si è invece soffermato sui cambiamenti e sulle opportunità: “Il Montepulciano d’Abruzzo ha avuto un ruolo **fondamentale** nel panorama enologico italiano, ma ora è il momento di fare spazio a nuove espressioni vitivinicole che rispecchiano la ricchezza e la diversità del nostro territorio.”

“È chiaro che il Montepulciano la parte sua l’ha fatta e probabilmente ha trainato tutta la Regione – ha proseguito Pasquale – ma è necessario che ci sia qualcuno che gli dia il **cambio**. In questi ultimi anni, il Montepulciano ha trovato degli ottimi compagni di viaggio nei vitigni autoctoni, che hanno alleggerito la sua responsabilità, e si sono fatti conoscere ed apprezzare. Sicuramente la svolta delle bollicine è la conferma della grandissima potenzialità che abbiamo in Regione; penso a vitigni come Cococciola, Montonico, Passerina, Pecorino che ben si adattano a questo tipo di lavorazione”.

“Ma è chiaro che il “Trabocco” – ha giustamente sottolineato il presidente di Assoenologi Abruzzo Molise – non può essere una mera operazione commerciale. L’Abruzzo ha bisogno di qualcosa in più per alzare il tiro. Il vino finora ha dovuto trainare una Regione. Il Montepulciano è stato il primo ambasciatore dell’Abruzzo nel mondo: ha avuto una funzione, anche sociale, di far crescere e dare visibilità alla Regione. È stato un compito molto importante che ha avuto il Montepulciano, ma forse è stato anche un limite perché l’Abruzzo ha puntato sempre su questo grandissimo vitigno e forse incerte fasi doveva osare e non ha osato”

“L’idea che si passi da un concetto di vitigno ad un concetto di denominazione territoriale – ha concluso Pasquale – è, sicuramente, la svolta più importante che si potesse fare negli ultimi anni. L’idea di rimanere attaccati al Montepulciano e di difenderlo a tutti i costi, è un qualcosa che bisogna fare, ci batteremo fino all’ultimo per questo, ma dobbiamo trovare una strada di uscita, che è stata individuata nelle nuove denominazioni e nuove sottozone. Queste mettono in rilievo al primo posto la **denominazione territoriale**, quindi è importante la centralità della denominazione della zona. Ancora più centrale in questo caso è il marchio Trabocco, che qualcuno oggi ha ricordato come il luogo più iconico della nostra Regione, ed è stato fatto diventare il testimonial di un progetto ambizioso e di una delle tendenze più attuali e importanti di mercato, quella delle bollicine. Per la prima volta abbiamo messo al centro il territorio e un simbolo fortemente identificativo della Regione”.

In conclusione l’incontro organizzato ottimamente da Vinco ha chiarito che il successo del vino abruzzese dipenderà dalla **capacità di agire** in modo coeso e integrato, valorizzando non solo le uve ma anche il legame con il territorio e la cultura locale.

Con il sostegno della cooperazione vitivinicola e l’impegno dei produttori locali, l’Abruzzo si appresta a diventare un nuovo **punto di riferimento** nel panorama internazionale delle bollicine. Nel cuore dell’Italia, le bollicine del Trabocco promettono di portare una fresca brezza di novità nel mondo del vino, celebrando la storia e l’innovazione in un sorso di spumante.

Un’esperienza che può anche rappresentare un importante esempio per altre regioni italiane che possono avere una reale vocazione alla produzione di bollicine di qualità.

Il Prosecco ha fatto scuola e oggi l’Abruzzo è suoi blocchi di partenza per una nuova importante sfida sul fronte della

spumantistica mondiale.