

il Centro

QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO



**L'AGROALIMENTARE
DI QUALITÀ**

Jolanda Ferrara
PESCARA

Sarà un Natale effervescente, inaffiatto da bolle e bollicine targate Abruzzo. Ci sarà da scegliere per l'esercito crescente di enoappassionati e amanti dello spumante a tutto pasto. Effetto consolatorio del tappo a fungo sparato contro la crisi che morde.

È sarà anche per l'offerta, ancora di nicchia ma qualitativamente interessante, variegata e a prezzi competitivi con i più blasonati prodotti del nord. Sta di fatto che in molti brinderranno con l'Abruzzo nel calice. «Nei momenti di crisi c'è bisogno di messaggi positivi. Doppiamente felice la scelta di molte cantine abruzzesi di puntare sullo spumante» conferma l'enologo pescarese **Vittorio Festa**, consulente tecnico di varie aziende non solo abruzzesi, in queste settimane indaffarantissime nel presentare le nuove bollicine, prodotti innovativi che arricchiscono la gamma aziendale e vanno a posizionarsi in una per ora piccola fetta di mercato ma «tutta da conquistare», forti di un'identità territoriale caratterizzata da mille sfaccettature geoclimatiche.

Un vanto tutto abruzzese su cui fare leva nel racconto in bottiglia di vitigni, uomini e territorio. «E' la nostra risposta decisa e concreta al protagonismo delle varietà internazionali più conosciute che imperverano sul mercato» afferma convinto **Valentino Di Campi**, presidente di Eredi Legonziano (Lanciano), cantina leader in Abruzzo nel progetto di spumantizzare uve autoctone cocciola, pecorino, passerina e montepulciano d'Abruzzo vinificate in bianco, provenienti dai vigneti di proprietà nel territorio frentano (400 ettari, oltre 250 soci in forza alla cantina cooperativa sorta sul finire anni '60). «Per decenni i vini abruzzesi hanno preso la via del nord diretti verso aziende imbottigliatrici italiane ed estere che li hanno utilizzati anonimamente nella spumantizzazione» puntualizza Di Campi. «Da questo presupposto si è avviata un'esperienza tutta abruzzese con l'obiettivo di proporre un prodotto di qualità garantita e assoluta eccellenza: spumanti e vini abruzzesi hanno tutte le carte in regola per affermarsi sui mercati nazionali ed esteri».

Ecco allora in prima battuta sul mercato regionale, il «36» Abruzzo Doc, primo spumante abruzzese da metodo classico e a denominazione di origine controllata affinato per 36 mesi in bottiglia «sur lie», a contatto con lieviti rigorosamente indigeni secondo il disciplinare della nuova doc Abruzzo.

Filiera interamente abruzzese, caratteristica che lo rende unico nel panorama dei vini spumantizzati inseriti in listino dalle cantine abruzzesi. Nella normalità dei casi infatti l'elaborazione del prodotto avviene fuori regione. Presa di spuma e imbottigliamento in azienda, ovvero filiera cento per cento Abruzzo, caratteriz-

IL MONDO DELLE BOLLICINE



Daniela Palmitesta durante la presentazione degli sputamanti Marchesi de' Cordari (foto Deidda)

Spumante abruzzese l'eccellenza che sfida il mercato

Marchesi de' Cordari, Terzini, Chiusa Grande, Marramiero si moltiplicano le aziende che producono bollicine

EREDI LEGONZIANO

Arriva il «36», il primo da metodo classico Abruzzo doc

«Erba tagliata, frutta bianca, nota marina di vento e di sole. La scia sapida scolpita dalla Maiella sovrastante questo spicchio d'Abruzzo affacciato sull'Adriatico...» Ecco l'analisi degustativa regalata da **Alessandro Bocchetti** (nella foto) lunedì scorso nella sede della cantina Eredi Legonziano a Lanciano per il battesimo di «36», il primo spumante abruzzese da metodo classico Abruzzo Doc. «Stupido e interessato» dal primato collezionato dalla nostra regione, il giornalista e critico della guida vini del Gambero Rosso ha trascinato l'auditorio esaltando il carattere deciso del primo spumante 100% Abruzzo: «Uno spumante gastronomico, perfetto per l'aperitivo e a tutto pasto». «C'è aroma di paesaggio, che letto nel



bicchiere diventa business» ha continuato Bocchetti elogiando il prodotto dell'«enologia abruzzese. «Il montepulciano è la più grande uva a bacca rossa in Italia e la modernità dell'Abruzzo è nel saper restituire le sfumature del suo paesaggio aspro e sfaccettato anche nei vini di livello più semplice. Un habitat unico fatto di mare, montagna e colline, che danno

personalità spiccata ai vini abruzzesi e che va raccontato. Perché non basta più che il vino sia buono affinché sia venduto. L'Abruzzo continua Bocchetti «non ha una tradizione di spumanti, piuttosto una consuetudine antica, soprattutto nella bassa provincia di Chieti, nel produrre base-spumante destinata all'imbottigliamento sotto i grandi marchi commerciali del nord. Si tratta in realtà di una risorsa importante da tenere in casa, occorre difendere il prodotto abruzzese lavorando su prezzi competitivi». «La doc Abruzzo» sottolinea Giuseppe Cavaliere del servizio valorizzazione agricola regionale «è un'opportunità per il futuro dei viticoltori abruzzesi disposti a scommettere su un prodotto di qualità superiore». (f.f.)

zano le bollicine prodotte da aziende come **Chiarieri** (prima a partire con la spumantizzazione di uva pecorino nel 2009), **Terzini** e la già citata **Eredi Legonziano**, che affiancano in listino estremizzazioni del metodo charmat partendo

da vitigni autoctoni, in primis la «nervosa e irruenta» cocciola, «più grasso e più strutturata di un prosecco» per dirla con **Alessandro Bocchetti**. Un gradino più in alto figurano bolle e bollicine elaborate con metodo classico, o cham-

penoise, stile di vinificazione espresso da un pò tutto il territorio abruzzese (**Illuminati, Faraone, Marramiero, Chiusa Grande, Marchesi De' Cordano, Di Sipio**). Tra i prodotti spicca per originalità il **Santagiusta** metodo



FRANCO D'EUSANIO
C'è grande richiesta per il rosé e questa cosa ha sorpreso anche noi



I FRATELLI TERZINI
Lo spumante non è una moda, i nostri vini hanno una propria personalità



ADRIANA TRONCA
Produrre spumante è una sfida che si fa per amore di questo territorio



VITTORIO FESTA
Nei momenti di crisi bisogna essere positivi e conquistare fette di mercato



FRANCESCO D'ONOFRIO
La nostra etichetta va a scardinare i posti occupati da prodotti omologati



VALENTINO DI CAMPÌ
Per decenni l'Abruzzo ha fornito materia prima al Nord, ora tocca a noi

classico, primo spumante a base pinot nero prodotto in Abruzzo da **Marchesi De' Cordano**, che ha debuttato venerdì 13 dicembre (ore 13) nella tecnologica cantina di Loreto Aprutino.

Frutto della solida collaborazione con l'azienda agricola aquilana Vigna di More, condotta con eroismo e cura tutta femminile da **Adriana Tronca** in pieno parco Sirente Velino. Settecento metri di altitudine nell'incontaminata valle del Medio Aterno, viticoltura di montagna e un sogno da realizzare «per amore del territorio»: dove non matura il Montepulciano è possibile fare un altro tipo di vino. «Produrre spumante di qualità in un territorio come l'Abruzzo tradizionalmente votato alla vinificazione in rosso, è una scommessa e una sfida. Le condizioni pedoclimatiche uniche del pendio Lama-tia a Tione degli Abruzzi, cru d'elezione per il pinot nero, regalano mineralità e struttura al vino» dichiara **Francesco D'Onofrio**, giovane e intraprendente titolare di **Marchesi de' Cordano**. «Oggi il mercato è saturo» rileva «e questa etichetta va a scardinare altri posti occupati sugli scaffali da prodotti omologati. Il Santagiusta è uno spumante alternativo ed evoluto; appena tremila le bottiglie prodotte, riservate alla ristorazione di alta qualità ed enoteche specializzate. Il ca-

Montepulciano, Passerina, Cocciola, le uve autoctone protagoniste della nuova filiera

nale enoteca è lo sbocco naturale anche per il primo spumante biologico abruzzese, **D'Eus** (Chiusa Grande), vinificazione blanc de noir e rosé partendo da vitigni indigeni come montepulciano d'Abruzzo e pecorino. «Grande richiesta in particolare per il rosé, una sorpresa prima di tutto per noi. A fine gennaio il lancio nazionale partendo da Milano» dichiara il produttore-vinoso **Franco D'Eusanio**. «Siamo ai primi posti sulle guide nazionali e internazionali, da un anno all'altro un salto di qualità notevole» conferma **Domenico Terzini**, titolare col fratello **Roberto** dell'azienda di famiglia a Tocco da Casauria, da appena tre anni sul mercato, un totale di 200mila bottiglie prodotte. «Tutto sta nel far conoscere il prodotto con il giusto compromesso qualità-prezzo. Una strategia di marketing che può giocare a favore la filiera è interna. Noi curiamo direttamente produzione, trasformazione e vendita. Lo spumante non è una moda, i nostri vini hanno personalità propria» concludono i fratelli Terzini «nel nostro progetto il legame col territorio è tutto: quest'anno presentiamo due prodotti 100% Abruzzo: rosé interamente da montepulciano d'Abruzzo, brut da trebbiano e cocciola. E il prossimo spumante sarà elaborato su lieviti autoctoni per offrire un prodotto di maggiore qualità».