

La scommessa di 3mila vignaioli

La Passerina sfida lo champagne

Il progetto «Spumanti Abruzzo Dop» apre a nuovi procedimenti di fermentazione per vini da intenditore

*** DINO BONDAVALLI

■ ■ ■ Valorizzare i vitigni autoctoni dell'Abruzzo. E strizzare l'occhio a un mercato, quello delle "bollicine" italiane, che anche in un periodo di generale contrazione dei consumi ha visto raddoppiare il valore dell'export negli ultimi cinque anni, fino a raggiungere la quota record di 840 milioni di euro nel 2014.

Sono questi gli obiettivi del progetto "Spumanti Abruzzo Dop", lanciato dal consorzio di secondo grado Codice Citra, che riunisce nove cooperative nel Chietino e circa 3 mila soci vignaioli. L'iniziativa, presentata ieri a Milano nell'ambito degli eventi abruzzesi "fuori Expo", prevede infatti che cinque cultivar storicamente utilizzate per la produzione di vini fermi vengano usate per dar vita a vini spumanti.

Montepulciano, Passerina, Pecorino, Cococciola e Montonico, questi i nomi dei vitigni scelti per il progetto in virtù della loro vocazione a dare bollicine di qualità, si preparano quindi alla sfida non solo con i nobili spumanti metodo Classico italiani, ma anche con gli champagne d'oltralpe. L'iniziativa, avviata da Codice Citra in partnership con l'Università di Teramo e il Centro di ricerca viticola ed enologica d'Abruzzo, prevede infatti una duplice declinazione.

Da un lato le bollicine Abruzzo Dop saranno elaborate con il cosiddetto metodo Charmat, che prevede la fermentazione dei vini in autoclave e che dona al prodotto quelle caratteristiche di freschezza che hanno decretato il successo internazionale del Prosecco. Dall'altro, verranno proposte nella versione metodo Classico, che prevede la fermentazione in bottiglia e che consente di raggiungere una maggiore complessità gu-

sto-olfattiva, propria ad esempio degli champagne, degli spumanti Franciacorta e Trento Doc.

Per questa seconda versione, l'ambizione è sicuramente molto alta. Basti pensare che «per il metodo classico è previsto un affinamento minimo in bottiglia di 36 mesi, mentre per i millesimati di 48 mesi», spiega Lino Olivastri, enologo di Citra e responsabile del progetto. Se nella versione Charmat gli spumanti saranno disponibili in tutto il mondo già quest'anno, per quella metodo Classico bisognerà quindi pazientare un po' di più. Dopo un lungo percorso di studi, prove, assaggi, microvinificazioni e assemblaggi, per i nuovi spumanti metodo Classico è infatti iniziata ieri la fase di presentazione in anteprima. Per la completa maturazione e per la commercializzazione ci vorrà però ancora del tempo.

«I nostri spumanti iniziano solo adesso a esprimere le loro qualità organolettiche e a mettere in mostra le loro grandi potenzialità», spiega Olivastri. I primi riscontri sono, ad ogni modo, molto promettenti, tanto da fare del progetto «una grande opportunità non solo per la vitivinicoltura abruzzese ma», conclude l'enologo, «anche per la promozione della regione a livello internazionale».

