ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Abruzzo in bolla all’Aquila con Cremona e Pignataro cattura l’attenzione degli appassionati

23 Settembre 2023



Due partecipatissime masterclass condotte da **Luciano Pignataro** e **Luigi Cremona** che hanno catturato l’attenzione di appassionati, esperti e semplici curiosi, e poi i banchi d’assaggio letteralmente presi d’assalto: la prima edizione di Abruzzo in Bolla, ieri all’Aquila, ha segnato un momento di svolta nella promozione della spumantizzazione regionale.

Aperta alla presenza del vice presidente della Regione e assessore all’Agricoltura **Emanuele Imprudente** e di **Andrea Zanfi**, autentica istituzione nel campo della spumantizzazione in Italia, editore e direttore della rivista *Bubble’s* e organizzatore di Spumantitalia che ogni anno mette insieme le migliori espressioni delle bollicine italiane, la manifestazione ha visto la partecipazione di undici aziende vitivinicole e il coinvolgimento di sei produttori locali tra cui l’azienda zootecnica

Gran Sasso con il suo formaggio pecorino canestrato di Castel del Monte, l'azienda Nonna Ina con la mortadella di Campotosto, Mauro De Paulis con il cuore di Paganica.

Primo evento tutto dedicato alla spumantizzazione abruzzese, Abruzzo in Bolla è stato organizzato e promosso da *Virtù Quotidiane*, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo. Aveva vissuto una sua Anteprima il 24 agosto con una degustazione verticale e dà ora appuntamento alla prossima edizione, con l'idea di promuovere piccole degustazioni uniche nel loro genere in location d'eccezione nei mesi che separano da Abruzzo in Bolla 2024.

"Le bollicine sono uno dei modi per esprimere l'uva, quindi questi risultati consentono di stare a tavola dall'inizio alla fine, questo è il motivo per cui il loro consumo sta aumentando vertiginosamente", ha rilevato Pignataro. "Oggi la tecnologia consente ad ogni vitigno di esprimersi anche con le bollicine, sicuramente quelli che hanno un'acidità più spiccata hanno un vantaggio ma molto dipende anche dalla capacità dell'uomo di interpretarli".

"L'Abruzzo può competere con altre regioni? Sì se non si paragona", ha fatto osservare, "se io bevo un montepulciano non penso al barolo, se bevo una bollicina abruzzese penso a una bollicina abruzzese, se si inizia a fare dei paragoni chiaramente alcune regioni hanno acquisito un'esperienza nel tempo maggiorre ma non è che cinquant'anni fa in Franciacorta si facesse Franciacorta quindi c'è tempo per tutti".

"Anche se arriva ultimo in ordine di tempo, l'Abruzzo ha una differenza fondamentale dagli altri territori che producono bollicine: l'utilizzo di vitigni autoctoni", ha sottolineato Luigi Cremona. "L'Abruzzo sceglie una strada nuova e originale, molto interessante!".

"La comunicazione sul vino è fatta mediamente bene – ha aggiunto – però risente molto del grande successo del vino degli anni ottanta e novanta, oggi dovrebbe un po' rinnovarsi, cercare linguaggi nuovi e coinvolgere le nuove generazioni altrimenti l'età media del consumatore va pericolosamente aumentando".

Hanno partecipato coi loro spumanti, sia metodo classico sia metodo italiano, le aziende Vin.co, Citra, Casal Thaulero, Legonziano, Centorame, Matteo Ciccone, Faraone, Luca Biagi, Piandimare, Francesca Valente e San Lorenzo.

Abruzzo in Bolla è stato inedito anche per il coinvolgimento, per la prima volta insieme in un'unico evento, di tre associazioni di sommelier: Ais, Fis e Assosommelier, che coi loro professionisti hanno prestato servizio nelle masterclass e ai banchi d'assaggio.

All'apertura, quando è stata stappata una magnum di spumante rigorosamente abruzzese, hanno partecipato anche il senatore **Michele Fina** e il presidente del Gal Gran Sasso-Velino **Paolo Federico**.

L’evento è stato possibile anche grazie al sostegno del Gruppo Si.Te – impegnato nello sviluppo e nella promozione dell’impresa con servizi che spaziano dalla medicina e sicurezza sul lavoro, alle certificazioni, dalla finanza agevolata al marketing strategico – e al supporto di **Fabio Di Bartolomeo**, consulente in sicurezza e igiene sul lavoro nel settore del food and beverage, e di JollyGraph Pubblicità.