

In Abruzzo sempre più spumanti ma pochissimi Doc. Ecco perché i produttori (sbagliando) ignorano la denominazione

25 Gennaio 2025



PESCARA - Lavorano per lo più con i vitigni autoctoni a bacca bianca o rossa (montepulciano e pinot nero) coltivati sul territorio. I tempi di affinamento, specie del metodo classico, spesso vanno ben oltre i termini minimi indicati dal regolamento. L'imbottigliamento avviene nella stragrande maggioranza dei casi nel territorio regionale.

Eppure, nonostante vengano rispettati tutti i requisiti stabiliti nel disciplinare della denominazione di origine Abruzzo, che dal 2010 ricomprende anche le tipologie di vini spumanti - siano essi prodotti seguendo il metodo classico (con la rifermentazione in bottiglia) o italiano (e cioè con rifermentazione in autoclave) - sono molto poche le bollicine regionali che si fregiano del riconoscimento della Doc.

Anche con il boom di produzione che questa tipologia di vino ha avuto in Abruzzo,

assecondando un mercato sempre più interessato a vini scarsamente alcolici e spesso briosi, a discapito dei grandi rossi che stanno vivendo una crisi senza precedenti, la situazione non cambia. I produttori che scelgono la strada della Doc si contano appena su due mani.

Se guardiamo ad esempi che in Italia hanno segnato la storia delle bolle, Franciacorta, Prosecco e Trento Doc (in quest'ultimo caso il nome della denominazione è stato preso in prestito dall'istituto Trentodoc che tutela il marchio collettivo territoriale collegato), dire Doc significa identificare un territorio e seguire una strada di riconoscibilità.

È vero che non sempre ciò che è Doc sia sinonimo di qualità eccellente e ciò che non lo è al contrario non lo sia, ma la sensazione che dà l'Abruzzo delle bolle è quella di produttori che da battitori liberi provano a rosicchiare singolarmente una piccola fetta del grande mercato effervescente, invece di giocare la partita in squadra, partendo dal territorio.



Federico Faraone

Tra i produttori senza Doc c'è Faraone Vini, **pioniere delle bolle in Abruzzo**. Appartiene a questa cantina la prima licenza, nel 1983, ottenuta da **Giovanni Faraone** per il suo spumante metodo classico. E se in quegli anni la Denominazione per gli spumanti non esisteva in Abruzzo, a distanza di 40 anni, **Federico Faraone** non ha mai pensato di richiedere il riconoscimento.

“Abbiamo sempre fatto così e quando abbiamo iniziato non c'era la Doc per gli spumanti”, ammette candidamente a *Virtù Quotidiane*. “Il sistema delle Doc spesso è pieno di contraddizioni che non invogliano noi produttori ad entrarci dentro. Non voglio dire che sia il caso della Doc Abruzzo per gli spumanti”, chiarisce Faraone, “e anzi ragionandoci ci si potrebbe anche entrare, ma è anche vero che la nostra produzione di bollicine è talmente piccola che non ne varrebbe la pena”.

Secondo Faraone, nel caso di altre Doc regionali, come ad esempio quella del Cerasuolo d'Abruzzo, "davvero si identifica un vino e un territorio in maniera chiara e netta, per gli spumanti, invece, manca quella riconoscibilità e cambierebbe poco. Molte volte la Doc implica una burocrazia in più e in cantina ne siamo già strapieni".

Con la prima bolla immessa sul mercato nel 2020, **Matteo Ciccone**, che produce il suo metodo classico a base di Montonico a Bisenti (Teramo) non ha invece esitato nemmeno un istante e la sua prima bottiglia l'ha marchiata con la Dop: "Mi è sembrata la strada più giusta", dice, "per dare un maggior risalto al prodotto. Sicuramente l'iter per il riconoscimento porta via tanto tempo, ma ho sempre pensato che fosse uno strumento per valorizzare ancora di più il prodotto, e per renderlo ancora più appetibile soprattutto per un certo tipo di consumatori. Ci sono diversi passaggi da rispettare, in termini di burocrazia, ma è comunque un valore aggiunto".

Non va infine trascurato, che produrre un vino Doc permetterebbe alle aziende di entrare a far parte di un sistema di promozione sia nel mercato europeo che in quello extra Ue, che oggi investe decine di migliaia di euro ogni anno in un ventaglio di azioni - fiere, b2b, masterclass e altro ancora - volte a sostenere le denominazioni, tra cui proprio l'Abruzzo Doc che prevede anche lo spumante. Autentiche opportunità da cui sono estromessi i tanti che oggi producono vini generici, costretti a fare i conti solo sulle risorse proprie per farsi conoscere, spesso con risultati sotto gli occhi di tutti.



Matteo Ciccone