

“Ricerchiamo la cuvée ideale per il metodo italiano che rappresenti l’Abruzzo”. La voce dell’enologo Lino Olivastri

2 Agosto 2023



ORTONA - Lunga esperienza, maestria del fare, desiderio inesauribile di sperimentare, ricercare nuove espressioni di territorialità nel vino e nello spumante abruzzese. **Lino Olivastri** (Firenze, 1968), madre toscana padre abruzzese di San Vito Chietino (Chieti), è direttore tecnico della compagine Vinco, cantina cooperativa di 2° grado nata a Caldari di Ortona (Chieti), cuore della produzione vitivinicola abruzzese, con il preciso progetto di spumantizzare i vitigni autoctoni abruzzesi nel nuovo stabilimento sulla statale Marrucina di 4mila metri quadrati di superficie, capacità di stoccaggio di 7mila ettolitri. Un progetto di filiera, un brand unico che riunisce oltre 2.000 soci vignaioli viticoltori della provincia di Chieti (finora dieci cantine cooperative tra cui il colosso Citra).

Aggregazione, riconquista dell’identità, opportunità di riscatto economico e sociale di una comunità. Di questo e di progetti futuri del **neonato marchio collettivo Spumanti d’Abruzzo**

Doc Trabocco, Lino Olivastri ha parlato con *Virtù Quotidiane* .

Alla luce del suo percorso professionale nella spumantizzazione abruzzese, con Citra da fine anni '90 la selezione dei vitigni autoctoni per il Metodo classico e poi le prese di spuma per il Metodo italiano, come vede l'operazione Trabocco Spumante d'Abruzzo Doc del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo?

Era ora. Da tempo si parlava di vini base spumante, che in Abruzzo vengono prodotti da sempre e poi, in cisterne prendono la strada per altri lidi fuori regione, lo sappiamo tutti. Finalmente la formulazione della nuova Doc Abruzzo nel 2010 e il successivo inserimento della tipologia Spumante Metodo Italiano, più il marchio collettivo Trabocco riservato a vini spumanti prodotti nella regione con vitigni autoctoni, i cinque bianchi Montonico, Passerina, Pecorino, Cococciola e Trebbiano abruzzese altrimenti detto "Sbagarina", e il nostro rosso per eccellenza, il Montepulciano vinificato in rosè. Ed è giusto che sia così: in Veneto bevo Veneto: Amarone, Valpolicella, in Puglia bevo pugliese: Primitivo, Negroamaro, in Sicilia Grillo, Nero d'Avola, in Abruzzo è giusto bere autoctono abruzzese. Grazie anche al lavoro del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo e all'aumento degli investimenti in promozione del territorio, finalmente sulla nostra Regione si è accesa un'attenzione particolare. Disponiamo di un territorio unico, 40 km di distanza dalle vette al livello del mare, microclimi, biodiversità, terroir, una vocazionalità impareggiabile, ed è questo ciò che dobbiamo trasmettere. Una consapevolezza che aiuta, incuriosisce e stimola il consumatore e lo invoglia a scoprire e capire l'Abruzzo, le potenzialità che questa regione possiede. In un bicchiere di vino abruzzese noi offriamo il territorio, la nostra cultura. È il messaggio che sta passando, i primi riscontri sono positivi.

Cosa cambia nella sostanza visto che si tratta delle stesse basi spumante storicamente elaborate nelle regioni del nord e vendute senza denominazione, basi che ora restano in casa, elaborate e imbottigliate come Abruzzo doc e per di più con il marchio collettivo Trabocco?

Cambia che la materia prima che andava fuori regione per essere elaborata era o un vino senza alcuna denominazione o da uva prodotta nell'ambito dei disciplinari Igp. Adesso obbligatoriamente rimane in regione, tutta la filiera è locale: uva da vigneti doc, qualità garantita superiore, bio e tutto quanto è correlato. Il discorso è che mentre prima non avevamo capacità tecnologica di trasformazione, cioè autoclavi, sistemi di imbottigliamento isobarico e tutto ciò che conclude il processo di spumantizzazione, adesso sì. Ci sono gli investimenti per farlo, la Regione Abruzzo ha creduto nel progetto, è nato Vinco, la possibilità di chiudere la filiera sul territorio. Tecnicamente ci siamo attrezzati e siamo anche all'avanguardia.

Uno scatto in avanti di valore, ma i prezzi non sembrano ancora equiparabili a quelli di etichette più affermate.

Vero. Per i posizionamenti commerciali è ancora presto ma so che saranno più alti rispetto ai vini fermi prodotti da quelle stesse uve. Ci auguriamo che gli spumanti trascinino in alto anche il valore dei vini. Dei 34mila ettari di vigneto Abruzzo auspichiamo che la destinazione per uve base spumante si traduca in redditività maggiore. La nostra mission è ridare dignità al lavoro del viticoltore aumentando il valore della produzione lorda vendibile: riscatto etico ma soprattutto economico e sociale.

Tra i nuovi prodotti Trabocco Abruzzo Doc di prossima uscita, saranno valorizzati anche altri autoctoni storici abruzzesi?

Amo sperimentare, non è novità. Sul Trabocco Abruzzo Doc “Venere Bio” Vinco ad esempio abbiamo un affinamento di 100 giorni per mostrare l’evoluzione di una cuvée per metodo italiano lungo. Si tratta di una cuvée sperimentale costituita per l’87% da Cococciola, uno, secondo me, dei vitigni ideali come base spumante nel panorama ampelografico nazionale. Il 13% di Pecorino lo abbiamo aggiunto per dare la nota leggermente balsamica, amaricante sul finale. Sono alla ricerca di una cuvée per metodo italiano che sia rappresentativa dell’Abruzzo, nulla toglie che la sperimentazione ci porterà in futuro a creare una cuvée di tutti autoctoni bianchi. Sarà quella perfetta? Perfettibile? La stiamo ricercando. Diciamo intanto che man mano che sperimentiamo avremo modo di condividere assaggi, degustazioni con opinion leader e con il pubblico, abbiamo in mente tante cose per trovare la formula ideale secondo noi della cuvée territoriale di un bianco base spumante metodo italiano.

Sul fronte rosso/rosé cosa si profila?

Stiamo ricercando un vitigno autoctono a bacca rossa che possa affiancare il Montepulciano, è ora di pensarci. Certo è che non butteremo giù dal trono il nostro glorioso vitigno, un camaleonte enologico, straordinario affinato, eccellente vinificato in rosé. È un progetto all’attenzione di tutta la regione, di più non dico.

Attività realizzata con il contributo del Masaf, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 (cfr. par. 3.3 dell’allegato D al d.d. 302355 del 7 luglio 2022)