

## Spumante Trabocco Abruzzo Doc, Citra e Casal Thaulero ci credono: “Bollicine unico comparto in crescita”

20 Giugno 2023



ORTONA - Da oggi sono sotto il marchio collettivo **Spumante Trabocco Abruzzo Doc**, ma le bollicine prodotte dalle prime quattro aziende che lo stanno utilizzando non nascono certo ora, sono esperienza ormai consolidata di quelle che sono tra le più grandi realtà vitivinicole della regione.

Tra queste c'è Casal Thaulero che, come ricorda **Pina D'Eusanio**, creative designer dell'azienda, da sempre produce vini spumante. "Il nostro obiettivo", dice, "è far conoscere in tutto il mondo i prodotti da vitigni autoctoni, tant'è che abbiamo convertito la nostra linea di spumanti Voilà allo spumante Trabocco aggiungendo la versione Rosé. Abbiamo mantenuto

la linea aziendale senza stravolgerla, abbiamo pensato ad un piccolo dettaglio: la stella, che è una delle cose che ci rimane impressa quando siamo sul trabocco magari intenti a fotografare”.

Anche per Citra, colosso dell’enologia abruzzese, “il lancio del marchio collettivo Trabocco se da un lato è un punto di partenza, dall’altro è la conclusione di un percorso ventennale”, spiega **Giuseppe Colantonio**, responsabile Marketing, che ricorda come “Citra ha prodotto la prima bollicina di Pecorino nel 2008 e da lì in poi c’è stato tutto un lavoro di ricerca, sia con lo staff interno di agronomi ed enologi, sia con università ed enti di ricerca che ha portato a individuare le peculiarità per le quali i nostri vitigni autoctoni fossero delle ottime basi spumante, fino ad arrivare ad una consapevolezza tale per cui ci dovesse essere un passaggio successivo con la nascita del marchio collettivo”.

“Ci vuole la giusta gradualità, non è che dalla sera alla mattina si può arrivare ai numeri del Prosecco”, osserva Colantonio, “però negli ultimi anni l’unico comparto con trend di crescita importante è quello delle bollicine, quindi ora sta a noi, dal punto di vista comunicativo e distributivo”.

Il marchio Trabocco identifica e protegge i vini spumanti Doc Abruzzo bianco e rosé, prodotti con metodo italiano, ottenuti esclusivamente dalle uve Trebbiano abruzzese, Pecorino, Passerina, Montonico, Coccocciola e Montepulciano (solo per la tipologia rosé), prodotti, imbottigliati e commercializzati nel rispetto del Disciplinare Doc Abruzzo.

Insieme a Casal Thaulero e Citra, a introdurre sul mercato i loro spumanti Trabocco sono Eredi Legonziano e Vin.Co. Sono in tutto **dieci i prodotti** nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry.

Per promuovere il marchio, il Consorzio di tutela vini d’Abruzzo ha organizzato “**Il mese delle bollicine**”: si parte il 21 giugno con una serata diffusa in oltre cinquanta locali della regione, per proseguire lunedì 26 giugno dalle ore 10,00 con visite nelle cantine Vinco, Codice Citra ed Eredi Legonziano, martedì 27 alle ore 16,00 masterclass all’Hotel Esplanade di Pescara. Lunedì 3 masterclass al Supporter Deluxe Hotel di Fossacesia (Chieti), martedì 4 luglio masterclass al Gabry Hotel di San Salvo (Chieti), e poi ancora il 10 al ristorante Il Boscaiolo di Castel di Sangro (L’Aquila), l’11 all’Hotel Europa di Giulianova (Teramo), il 17 all’Hotel Olimpia di Avezzano (L’Aquila) e il 18 al ristorante Da Bacone a Pescara. Le masterclass si svolgono sempre alle ore 16,00 e sono rivolte soprattutto ai ristoratori per diffondere il nuovo marchio.

Per partecipare agli eventi ci si può iscrivere nei form che si trovano sulla landing page

di [www.vinidabruzzo.it](http://www.vinidabruzzo.it).

**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)**