

Il brindisi? Con le bollicine abruzzesi

VERSO LE FESTE

PESCARA Una medaglia d'oro per lo spumante metodo classico "Marramiero Brut", nella patria dello champagne, all'Effervescents Du Monde 2014 di Dijon, in Borgogna, che rappresenta una delle competizioni più prestigiose al mondo nel settore. "Un inequivocabile riconoscimento di come i nostri prodotti siano apprezzati in Italia e all'estero - ha dichiarato Enrico Marramiero (qui a lato), il titolare dell'azienda di Rosciano - questo, ovviamente, ci rende ancora più orgogliosi del nostro lavoro e della nostra terra d'Abruzzo che con tanta generosità ci dona i suoi meraviglio-

si frutti". Non solo un ottimo risultato al concorso internazionale di spumanti, dunque, ma anche la conferma di come le bollicine made in Abruzzo, non abbiano nulla niente da invidiare ad altre più note e blasonate italiane ed estere.

In grado di reggere il confronto grazie all'ottimo rapporto qualità-prezzo, senza dimenticare che produrre spumante di qualità in un territorio come l'Abruzzo, tradizionalmente votato alla vinificazione in rosso, è una scommessa. Quella di Enrico Marramiero è una delle prime cantine abruzzesi ad aver spumantizzato vitigni autoctoni, scegliendo l'elaborato e paziente metodo classico, ma la vetrina dei piccoli e qualificati



**MARRAMIERO PREMIATO
MA IN REGIONE
CI SONO ALTRI
CINQUE PRODUTTORI
CON IL METODO CLASSICO
CHAMPENOISE**

vignerons di casa nostra va arricchendosi di anno in anno.

SARCHESE TRA I PIONIERI

Tra i pionieri di questo stile di vinificazione, conosciuto in Francia come metodo "Champenoise", l'azienda Dora Sarchese di Ortona della famiglia D'Auria (qui a lato, Nicola), ma anche la cantina Illuminati a Controguerra e Faraone di Giulianova. E poi, più di recente, tra aziende che hanno avuto il coraggio e la voglia di sperimentare questa nuova via produttiva, non facile ma di sicuro esaltante la Cantina Eredi Legonziano a Lanciano, Chiusa Grande a Nocciano, Marchesi De' Cordano a Loreto Aprutino, Di Sipio a Ripa teatina e l'azienda Feudo

Antico a Tollo. Fin qui il metodo classico, cioè tradizionale, nato in Francia nella regione della Champagne nel Seicento, ben diverso dal metodo Charmat, utilizzato da molte altre aziende abruzzesi: nel primo caso la rifermentazione dei lieviti (meglio nota come presa di spuma) per la trasformazione del vino base in spumante, avviene esclusivamente in bottiglia e per lunghi periodi, nell'altro avviene in grandi cisterne d'acciaio. Insomma ce n'è per tutti i gusti e tutte le tasche. Allora per queste feste, cominciamo dalle bollicine, cerchiamo di non pensare solo alla champagne e guardiamo poco più là, si aprirà un mondo di storie e di produzioni, quelle abruzzesi. Stappando l'inconfondibile sughero a fungo per augurarci la fine della crisi.

Francesca Piccioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA