

VINCO ABRUZZO: APRE LA PRIMA CANTINA DI SPUMANTI D'ABRUZZO

22 Giugno 2023



ORTONA – Nel giorno più lungo dell'anno, il 21 giugno alle 16:57, per celebrare l'estate, ha aperto le porte a Ortona (Chieti) VINCO, la prima cantina in Abruzzo specializzata nella produzione di spumanti da uve autoctone. Una data simbolica, il Solstizio d'Estate, che segna l'avvio di una nuova stagione per l'Abruzzo e i suoi vini.

VINCO è la prima realtà cooperativa abruzzese nata dopo gli anni '70, un esempio di come la cooperazione abruzzese si sia evoluta e voglia continuare a innovarsi.

Avviata nel 2018, grazie ad un progetto di valorizzazione della filiera vitivinicola, raggruppa dieci cantine cooperative della provincia di Chieti, dà vita al coraggio e alla grinta di tanti vignaioli con un grande sogno: far conoscere e valorizzare i vitigni autoctoni producendo spumanti con Metodo Italiano da una filiera agricola tutta "made in Abruzzo". Allo stesso tempo, VINCO vuole essere un luogo aperto per tutti coloro che vorranno entrare a far parte del "Movimento delle bollicine abruzzesi".

Nel logo VINCO c'è una sintesi esatta di quanto questa nuova cantina vuole esprimere: promuovere e mostrare l'anima "spumeggiante" dell'Abruzzo racchiusa negli spumanti TRABOCCO. Il marchio collettivo TRABOCCO è, infatti, il primo Metodo Italiano dall'identità tutta abruzzese: realizzato con uve autoctone (Pecorino, Passerina, Cococciola, Montonico, Montepulciano e Trebbiano abruzzese "Sbagarina") vinificate con metodo italiano da filiera produttiva interamente regionale.

"Siamo sicuri che questa sia un'iniziativa di portata storica per l'Abruzzo – dichiara Luciano Di Labio, presidente VINCO – e rappresenti una nuova stagione, un'importante opportunità per la valorizzazione dei nostri vitigni e il futuro di tutta la viticoltura regionale. Il marchio collettivo "Trabocco", lo Spumante d'Abruzzo DOC "Metodo Italiano" sarà un elemento di identificazione unico e innovativo per la nostra regione."

“Questa nuova realtà darà la possibilità a tanti vignaioli di valorizzare il proprio lavoro, – afferma Valentino Di Campli, direttore generale VINCO – grazie a quei vitigni autoctoni che loro hanno saputo custodire e sono naturalmente vocati alla produzione di spumanti anche in un territorio del Sud-Italia. Il Trabocco è un’icona dell’Abruzzo e attraverso le nostre bollicine potremmo farlo conoscere e degustare in tutto il mondo.”

“Inizia in Abruzzo un nuovo percorso che arricchirà tutto il comparto vitivinicolo regionale. La nascita di un’azienda che spumantizzerà i vitigni autoctoni è un’occasione unica, insieme al marchio collettivo Trabocco, per far crescere il mondo enologico abruzzese – aggiunge Emanuele Imprudente, vicepresidente della Giunta regionale e assessore con delega all’Agricoltura – Un progetto su cui la Regione Abruzzo ha creduto fin dall’inizio, una grande soddisfazione e momento di orgoglio è vedere la sua realizzazione”.