



ABRUZZO

Si è conclusa la terza edizione di Abruzzo in bolla



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 Luglio 2025

Si è conclusa da poco la terza edizione di “**Abruzzo in bolla**” la manifestazione organizzata da **Virtù Quotidiane**, testata del settore enogastronomico, che ha raccolto quasi una cinquantina di produttori di bollicine provenienti da tutta Italia.

Una manifestazione tutta dedicata alla tipologia di vini che oggi sembra soffrire meno la contrazione dei consumi. La bollicina, si sa, è sinonimo di festa, celebrazione, vita spensierata e probabilmente questo contribuisce al perdurare del suo successo.

Marco Signori, anima organizzatrice di Abruzzo in Bolla, ce ne racconta le caratteristiche: “*Ci teniamo a sottolineare la specificità del format di questo evento dedicato solo agli spumanti e che combina banchi d’assaggio con la presenza di produttori a masterclass di approfondimento*”.

Palazzo dell'Emiciclo a L'Aquila è tornato a essere il palcoscenico privilegiato per raccontare storie di territori ed esperienze di produttori provenienti dall'Abruzzo soprattutto, e poi anche dalle Langhe al Salento, dalle colline del Prosecco alle pendici dell'Etna.

I banchi di degustazione si sono riempiti con centinaia di spumanti.



Numerose le Masterclass organizzate sia per fare il punto della situazione della spumantistica in Abruzzo (curate da **Andrea Zanfi** di **Bubble's**) che per aprire lo sguardo sulle bolle d'oltralpe. La collaborazione con Excellence Sidi, la società che organizza la Champagne Experience, ha infatti consentito di presentare due incontri che, condotti da **Antonio Paolini**, hanno approfondito il vitigno Chardonnay e l'importanza del millesimo.

Poi ancora un incontro, per i neofiti, sulle metodologie di spumantizzazione, un altro ha affrontato i risvolti delle norme dettate dal Codice della Strada e un altro talk ha analizzato la storia e il successo della Franciacorta. A completare l'offerta di Masterclass ben due di queste si sono concentrate sugli spumanti NoLo, ovvero le bollicine dealcolate,

Ha destato interesse anche la contaminazione con la mixology: durante il periodo della manifestazione è sempre stata presente una postazione che ha offerto ai partecipanti cocktail a base di spumante Trabocco Abruzzo DOC. In linea generale, i consumatori stanno riservando sempre maggiore attenzione ai cocktail che stanno, grazie alle tante interpretazioni di fantasiosi barman, ritagliandosi uno spazio sempre maggiore.



Per finire, non poteva mancare anche una sezione destinata al food con show cooking, a cura di Unione Regionale Cuochi e Associazione Maitre'D, e la presentazione di prodotti gastronomici d'eccellenza.

La manifestazione, nella giornata di lunedì, dedicata agli operatori, ha visto anche la presenza di oltre duecento ristoratori dall'intero centro Italia, compresi quelli di diverse insegne stellate.

È ancora Marco Signori che traccia il bilancio di questa terza edizione: *“Il nostro è un bilancio fortemente positivo; il nostro ringraziamento va alle numerose aziende che hanno fatto anche tanta strada per venire a L'Aquila e per partecipare di persona. Non possiamo non sottolineare il fatto che siamo in provincia, in una regione che, seppure spumantizzi da sempre, non è certo tra le aree più vocate o che si sono fatte conoscere di più per questo, inoltre siamo fuori da ogni rotta enogastronomica sia da parte della critica che dal dibattito o dai produttori”*.

Archiviata con successo la terza edizione non resta attendere la quarta edizione che si terrà dal 20 al 22 giugno 2026.



<https://vinodabere.it/si-e-conclusa-la-terza-edizione-di-abruzzo-in-bolla/>