

VENDEMMIA, IN ABRUZZO LABORATORI E DEGUSTAZIONI NEI MERCATI DI CAMPAGNA AMICA

20 Settembre 2019



L'AQUILA - Laboratori sulla "vendemmia" per capire la trasformazione dell'uva al vino, preparazione del pane al mosto e degustazioni guidate di vino locale.

Ci sarà profumo di mosto e di uva appena colta nei mercati di Campagna Amica d'Abruzzo domani sabato 21 settembre, con gli agricoltori di Coldiretti che, dalle 9,30 alle 12,30, accoglieranno i clienti e i visitatori per l'iniziativa "Dall'uva al bicchiere", una mattina all'insegna di uno dei prodotti più rappresentativi dell'economia agricola regionale: il vino.

L'appuntamento è nei mercati di Campagna amica di Chieti (Via Arniense, nei pressi delle

scuole elementari di Porta Sant'Anna), Pescara (Via Paolucci, di fronte al ponte del mare) e Teramo (Via Roma, angolo di Via Po) dalle 9,30 alle 12,30.

Si tratta di una giornata inserita tra gli appuntamenti di fine mese promossi da Campagna Amica per sensibilizzare i consumatori verso le produzioni tipiche, che vanno valorizzate e riscoperte nell'ottica del chilometro zero - dice Coldiretti Abruzzo in una nota - nel corso della mattina di domani, i produttori e i tutor della spesa illustreranno le fasi più importanti della trasformazione dell'uva in vino, raccontando anche con laboratori pratici le tradizioni delle campagne italiane ed abruzzesi. Ci sarà spazio per i piccoli, ai quali saranno rivolte alcuni laboratori didattici e le prove dimostrative, e per i più grandi con le degustazioni a cura dei produttori.

Intanto, Coldiretti Abruzzo ricorda che continua la vendemmia con la raccolta del Pecorino e della Passerina, di Cococciola, Merlot, Sangiovese e Trebbiano per concludersi nel mese di ottobre con il distacco delle grandi uve rosse autoctone Montepulciano.

La produzione regionale, secondo l'analisi della Coldiretti sulle previsioni vendemmiali 2019 di Ismea, Assoenologi e Unione italiana vini, registrerà un calo della produzione dell'11% (pari ad una produzione complessiva stimata di 3,050 milioni di ettolitri), conseguenza del clima pazzo e del maltempo alternato a ondate di caldo africano che hanno caratterizzato l'estate.

A livello nazionale si stima invece una produzione di 46 milioni di ettolitri il 16% in meno dello scorso anno, comunque davanti a Francia (43,9 milioni di ettolitri) e Spagna (40milioni di ettolitri).

Salva in ogni caso la qualità: le condizioni attuali fanno infatti ben sperare per una annata di buona/ottima qualità.

Coldiretti ricorda che in Abruzzo la produzione annuale media è di circa 4.500.000 quintali di uva e oltre 3milioni di ettolitri di vino di cui almeno un milione a denominazione di origine per un totale di circa 18mila aziende vitivinicole attive (e sempre a più alta specializzazione) su una superficie agricola complessiva di circa 30 mila ettari.

I vitigni più conosciuti e diffusi sono Montepulciano e Trebbiano, anche se negli ultimi anni stanno riscuotendo sempre maggiore interesse il Pecorino, la Passerina, il Moscato, la Cococciola e il Montonico.

La vitivinicoltura regionale - dice Coldiretti Abruzzo - è oggi una realtà importante tanto che l'Abruzzo può considerarsi oggi tra le regioni in cui il vino, con particolare riferimento al

Montepulciano, ha saputo imporsi fino a diventarne l'immagine di riferimento, con una filiera che costituisce il principale comparto agricolo regionale (21% dell'intera produzione lorda vendibile, la più elevata incidenza tra le regioni italiane) e una produzione media di vino rappresentata dal 70% di vini rossi e da un restante 30% di bianchi.

Una realtà sempre più fiorente anche per i numerosi apprezzamenti che arrivano dall'estero, che si traducono con una crescita delle esportazioni che hanno registrato nel 2018 un valore di 182 milioni di euro (+ 6,3% rispetto al 2017) a conferma della fama che il vino regionale sui mercati esteri si è guadagnato negli anni e che, nel 2019, continua a crescere con un aumento delle esportazioni del 4,1% nei primi tre mesi del 2019 rispetto allo stesso periodo del 2018.