VirtùQuotidiane

“VIN.CO”, A ORTONA PRENDE FORMA LO SPUMANTIFICIO DI DIECI CANTINE COOPERATIVE

28 Gennaio 2022

di Redazione

ORTONA – Un progetto ambizioso nato con l’obiettivo di restituire valore ad un territorio attraverso la produzione di vini spumanti. Prende forma così VIN.CO la grande struttura cooperativa, formata da dieci cantine cooperative abruzzesi della provincia di Chieti, che sta completando in questi mesi l’impianto di produzione ad Ortona (Chieti).

VIN.CO – informa una nota – nasce infatti per realizzare vini spumanti, nella metodologia Martinotti, ottenuti dai vitigni autoctoni (Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico) e coltivati dagli oltre 3.000 soci vignaioli sugli oltre 6.500 ettari di vigneti. L’intento principale è la valorizzazione delle uve tradizionali abruzzesi attraverso la spumantizzazione. I benefici saranno misurabili sia nell’immediato che nel lungo termine: dall’ottimizzazione dei costi, ad una maggiore capacità produttiva che condurrà ad

espandersi nei mercati esteri.

Protagoniste di questo progetto sono un gruppo di dieci cantine cooperative (C.S. Ari, C.S. Coltivatori Diretti Tollo, C.S. Eredi Legonziano – Lanciano, C.S. Michele Arcangelo – Vasto, C.S. San Nicola – Pollutri, C.S. Sannitica – Canosa Sannita, C.S. San Zefferino – Caldari Ortona , C.S. Sincarpa Torrevecchia Teatina, C.S. Villamagna, Citra Vini) che hanno colto l'opportunità offerta dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione Abruzzo attraverso i Progetti di Filiera rivolti al miglioramento economico e sociale di tutto il comparto vitivinicolo.

L'iniziativa *(nella foto sotto, il lancio nel 2018)* prevede un piano strategico di investimenti con tre finalità principali: il miglioramento della competitività dei produttori primari integrandoli al meglio nella filiera vitivinicola per la produzione di vini spumanti; la caratterizzazione del prodotto, per renderlo riconoscibile e di territorio; l'aumento del valore aggiunto del vino base spumante, ad oggi venduto all'ingrosso senza alcuna denominazione e con una bassa redditività.

L'investimento negli anni porterà ad una significativa e progressiva valorizzazione dei vini bianchi, consentendo all'Abruzzo di migliorare il suo posizionamento nel mercato delle bollicine da tanti anni in crescita mondiale.

"Finalmente il progetto Vinco ha preso corpo – sottolinea soddisfatto il presidente di Vin.co **Carlo De Iure** – . Nei prossimi mesi sarà infatti completato l'impianto di elaborazione e imbottigliamento delle bollicine abruzzesi, frutto di un investimento di ben 8 milioni di euro. Si tratta di una grande iniziativa del mondo cooperativo regionale, capace di fare squadra di fronte alle nuove importanti sfide che i mercati ci presentano".

Lo stato di avanzamento del progetto, in corso di realizzazione, viene presentato oggi presso il Teatro Tosti, ad Ortona, alla presenza del sindaco **Leo Castiglione**, del vicepresidente della Regione Abruzzo **Emanuele Imprudente**, del direttore del Dipartimento Agricoltura della Giunta regionale Abruzzo **Elena Sico**, del presidente di Vin.co Carlo De Iure, del presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo **Valentino Di Campli**, del presidente della Banca di Credito Cooperativo Abruzzese **Michele Samuele Borgia** e del responsabile del procedimento **Giovanni Santone**.

"Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, consapevole della naturale predisposizione alla spumantizzazione dei vitigni autoctoni, come pecorino, passerina, montonico, cococciola, ma anche trebbiano e montepulciano, sta lavorando da tempo per rendere i vini spumanti un patrimonio dei produttori abruzzesi inserendo la tipologia all'interno dei disciplinari di produzione della Doc Abruzzo e adoperandosi per la relativa valorizzazione attraverso mirate

campagne promozionali”, precisa Valentino Di Campli, presidente del Consorzio Tutela Vini D’Abruzzo.

“La BCC Abruzzese è da sempre attenta alle iniziative di sviluppo del territorio – commenta il presidente Michele Samuele Borgia – per questo abbiamo creduto e sostenuto questo importante progetto cooperativo che, siamo convinti, contribuirà alla crescita del sistema vitivinicolo regionale, colonna portante del settore agricolo abruzzese”.

Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16,30, il convegno dedicato al progetto “Vino Cooperativo”. Coordinati da **Marina Paolucci**, si alterneranno gli interventi di Di Campli, con “Le ragioni di un progetto di filiera nel settore Vitivinicolo in Abruzzo sul vino spumante”, **Lino Olivastri**, responsabile tecnico scientifico del progetto Vin.Co, che parlerà di “filiera spumantistica in Abruzzo per la valorizzazione di uve autoctone, avanzamento delle attività”, e **Rosanna Tofalo** dell’Università degli studi di Teramo con la presentazione della ricerca sui “lieviti selezionati autoctoni: innovazione e tradizione nel futuro dei vini spumanti abruzzesi”.

Angelo Cichelli dell’Università degli studi di Chieti focalizzerà il suo intervento sulle “caratteristiche di composizione degli spumanti: risultati preliminari”, **Piero Di Carlo** e **Alessandro Chiaudani** dell’Università degli studi di Chieti con l’analisi dell’impatto delle condizioni meteoclimatiche sui parametri merceologici e di cantina. Le conclusioni sono affidate al vicepresidente della Regione Imprudente.

“La Regione Abruzzo ha voluto sostenere un progetto innovativo di aggregazione della più importante filiera agroalimentare regionale – ha detto Imprudente – al fine di far nascere un polo produttivo che sarà in grado di intercettare e aprire nuovi mercati per una tipologia di vino in continua espansione e di cui l’Abruzzo potrà essere protagonista”.