



Vino: ok al bloccaggio in Abruzzo, ma le singole cantine potranno anticipare i tempi

30 Settembre 2024 

L'AQUILA – La Regione Abruzzo ha approvato e pubblicato le nuove linee guida relative alla gestione delle produzioni per la campagna vendemmiale 2024 del Montepulciano d'Abruzzo Doc e delle sottozone provinciali (Colline pescaresi, Terre Aquilane, Terre di Chieti) nelle versioni Superiore e Riserva e della sottozona Teate base.

Il documento definisce le modalità di gestione delle produzioni. Nel dettaglio vengono inserite le quote per le quali le aziende possono predisporre lo stoccaggio, ovvero il 30 per cento per il Montepulciano d'Abruzzo Doc, il 15 per cento per le sottozone provinciali sia nelle versioni Superiore che Riserva e il 5 per cento per il Teate base.



Con la pubblicazione delle linee guida, diventa concreto **il provvedimento di bloccaggio deciso dalla Regione su impulso del Consorzio**, anche per la campagna vendemmiale 2024, richiesto per riequilibrare “la domanda e l’offerta di uno dei vini più noti e presenti sul mercato, atteso che i vini rossi strutturati, quali il Montepulciano d'Abruzzo Doc, stanno attraversando ormai da alcuni anni una fase di decrescita costante e continua dei consumi, dal momento che i nuovi consumatori sia nazionali che internazionali sono più orientati verso prodotti meno strutturati ovvero sui vini bianchi o rosati – viceversa in costante e continua crescita”, come si legge nella relazione tecnica a firma del Consorzio.

I prodotti sottoposti a stoccaggio non potranno essere venduti/ceduti a terzi e dovranno essere detenuti presso le stesse ditte produttrici (in proprietà) o presso terzi (in conto deposito); non potranno essere sottoposti alle pratiche enologiche di dolciificazione e taglio; non potranno essere certificati e imbottigliati. Le partite in stoccaggio resteranno vincolate fino al 30 giugno 2026 (30 aprile 2027 per la sottozona Teate).

Sono esenti dalla misura le aziende biologiche e quelle verticali (aziende che nella campagna 2023-2024 hanno esclusivamente imbottigliato prodotto vinificato in proprio, destinando alla vendita di vino sfuso un quantitativo non superiore al 10 della produzione rivendicata della rispettiva annata. Le vendite dirette al consumatore finale di vino sfuso certificato dal proprio punto vendita sono assimilate all’imbottigliamento).

La novità di quest’anno è che ogni azienda che avrà utilizzato (cioè imbottigliato o venduto)



almeno il 70 per cento della propria giacenza disponibile tra vino atto e certificato potrà richiedere lo sblocco anticipato del prodotto stoccato prima del 30 giugno 2026. A differenza di due anni fa la richiesta non sarà di sistema, ma potrà essere avanzata dalle singole aziende, direttamente ad Agroqualità, l'ente certificatore. Potrà essere sbloccata una quantità di prodotto stoccato dell'annata 2024 pari alla quantità declassata di Montepulciano d'Abruzzo delle 3 annate precedenti.

Ulteriori informazioni e dettagli sono disponibili [sul sito della Regione](#).