

CANTINA FRENTANA CHIUDE IL 2021 IN POSITIVO CON FATTURATO E PRODUZIONE IN CRESCITA

22 Dicembre 2021



ROCCA SAN GIOVANNI - Si chiude un anno importante per Cantina Frentana che, confermando la propria vocazione di azienda fortemente legata al territorio, abbraccia formalmente Cantina Sangro e, dopo quattro anni di collaborazione, sigla nel 2021 la fusione per incorporazione di due grandi realtà vitivinicole della provincia di Chieti.

È solo il primo dei tratti distintivi di un anno da ricordare nella storia sessantennale dell'azienda cooperativa di Rocca San Giovanni (Chieti) che traccia un bilancio a tutto tondo degli ultimi dodici mesi di attività.

Il 2021 è l'anno delle scelte sostenibili che vedono Cantina Frentana impegnata a rinsaldare la propria attenzione ai temi delle sostenibilità applicati sia ai metodi di coltivazione, sia nell'applicazione di protocolli green nei processi produttivi. Frentana è infatti la prima cantina cooperativa in Abruzzo a dotarsi dei certificati verdi per l'approvvigionamento di energia pulita: gli stabilimenti produttivi di Rocca San Giovanni e Fossacesia utilizzano al 100 per cento energia prodotta da fonti rinnovabili.

Sono trascorsi 60 anni dall'inaugurazione della Cantina (fondata nel 1958, ma pienamente operativa nel 1961) e Frentana continua a coltivare un legame forte con il territorio anche attraverso la nuova linea di vini 2022 Monete con le riproduzioni, in etichetta, di cinque antiche monete di epoca italica ritrovate nei siti archeologici della zona.

“Nel 2021 ricorrono i sessant'anni dall'inaugurazione dell'impianto di trasformazione, avvenuta il 2 giugno 1961, dopo che in tempi record era stata completata l'edificazione della imponente e innovativa Torre. Per una buona parte di questa bella storia, per la precisione da più di 25 anni, grazie alla fiducia dei soci, sono alla guida della Cantina Frentana - dice il presidente **Carlo Romanelli** - e in questa circostanza voglio evidenziare i lusinghieri risultati che abbiamo ottenuto, lavorando tutti insieme. Oggi la Cantina Frentana è una realtà solida e moderna, apprezzata nei mercati nazionali e internazionali: i suoi vini si distinguono per la qualità e per il giusto prezzo; le sue bottiglie sono sulle tavole dei migliori ristoranti e nelle vetrine delle enoteche, ricevono lusinghieri giudizi dalle pubblicazioni enogastronomiche, ottengono attestati e riconoscimenti nelle fiere e nei concorsi del settore”.

Sul fronte dei conti, dal fatturato alla penetrazione sui mercati, il bilancio aziendale 2020/2021 della grande famiglia cooperativa ha fatto registrare un incremento positivo.

È il direttore di Frentana **Felice Di Biase** a sintetizzare i dati e a raccontare l'espansione sui mercati internazionali della Cantina e la sua filosofia di “condivisione con il territorio” e dei “piccoli passi”.

Quest'anno sono stati imbottigliati circa 14.183 ettolitri di vino a marchio: pari a 913.00 bottiglie e 130.00 bag in box. In crescita il numero di ettari iscritti alla cantina che aumenta dai circa ha. 952 del 2019 ad ha. 1039 del 2020.

A raccontare un'annata enologica complessa e a presentare in anteprima la nuova linea di vini che Frentana porterà al Vinitaly 2022, sono il direttore tecnico ed enologo dal 1995 **Gianni Pasquale** e l'agronomo **Maurizio Piucci**. Anche questa vendemmia, come la scorsa, è da annoverare tra le annate a cinque stelle, oltre che la più abbondante della storia sessantennale di Frentana. La qualità delle uve è stata da ottima a eccellente. La produzione

per ettaro è stata piuttosto contenuta per via della siccità, ma, ciò nonostante, con quasi 223.000 del 2021 quintali la Cantina ha toccato il suo massimo storico dalla sua fondazione per quantità di uve lavorate, grazie alla fusione con la Cantina Sangro e all'aumento dei conferimenti nei due stabilimenti di lavorazione.

L'assenza di piogge estive e le basse temperature alla fine della stagione hanno evitato completamente l'insidia di funghi patogeni e muffe, per cui la sanità del frutto è risultata davvero eccezionale, tanto da richiedere pochissimi trattamenti antiparassitari nel corso di tutta la stagione e quasi nessuna selezione al momento della vendemmia.

Tra i tanti riconoscimenti che hanno segnato il 2021, quello attribuito al rosato igt Vallevò Costa dei Trabocchi che la prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast ha annoverato tra i 100 migliori vini al mondo per rapporto qualità/prezzo.

“Ricavato da un uvaggio di Merlot e Montepulciano il nostro Vallevò Costa dei Trabocchi – spiega l'enologo Gianni Pasquale – è un rosé frutto di un preciso progetto viticolo- enologico, che guarda alle attuali tendenze del mercato. Quelle che, per i rosati, vedono nel mondo la supremazia del modello provenzale: vini freschi e fragranti, dal colore molto chiaro e dai profumi agrumati. Un vino diverso quindi dal tradizionale Cerasuolo, che rimane una nostra bandiera ma è, a quanto pare, più apprezzato sul mercato locale che su quello mondiale. Insomma la duttilità e la ricchezza del nostro Montepulciano si rivelano anche in questa nuova e bellissima sfumatura di rosa”.

A raccontare nel nuovo spot 2022 di Cantina Frentana i valori dell'azienda cooperativa è **Adua Villa** sommelier, scrittrice, narratrice digitale e fondatrice di *Globetrotter Gourmet*.

L'enogastronoma abruzzese, con esperienze ultradecennali in tv e radio, ospite a Rocca San Giovanni, ha sviluppato per Cantina Frentana un interessante progetto di comunicazione e narrazione ed è protagonista della campagna di promozione 2022 perché “dentro un bicchiere di Cantina Frentana c'è molto più di ciò che appare”.

LE FOTO









