

CANTINA FRENTANA, SI CHIUDE UN 2019 NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ

10 Dicembre 2019



ROCCA SAN GIOVANNI - Tre soci storici raccontano, rigorosamente in dialetto, il lavoro in vigna e l'importanza della cooperativa. Sullo sfondo meravigliose immagini tra colline e filari. È con questo video, del regista **Alessandro Di Gregorio**, proiettato in anteprima oggi e che verrà lanciato ufficialmente il prossimo anno, che Cantina Frentana ha concluso il consueto evento di fine anno.

Dalla panoramica Torre Vinaria, a trenta metri di altezza, a Rocca San Giovanni (Chieti) la cooperativa con una storia di 61 anni, ha tracciato il bilancio del 2019, tra numeri importanti e progetti nel segno della condivisione e della sostenibilità.

Un percorso sempre in crescita quello riassunto da **Carlo Romanelli**, presidente del 1995, e dal direttore **Felice Di Biase**, "fatto a piccoli passi - ha sottolineato quest'ultimo - . Mattone dopo mattone abbiamo costruito una realtà solida per il territorio".

Il valore della produzione totale è pari a 10.866.464 euro, mentre il fatturato in bottiglia continua a crescere rispetto al bilancio precedente superando il milione di bottiglie

(1.170.000 bottiglie e 112.000 bag in box) e i tre milioni euro di fatturato (3.407.363 euro).

Dato positivo anche sul fronte dei conferimenti pari a 179.706 quintali, ovvero il +23% rispetto al 2107. Aumenta il numero di ettari iscritti alla cantina dai circa 830 quintali del 2018 agli 890 del 2019.

La liquidazione totale della vendemmia 2018 ammonta a 6.619.512 euro, la terza cifra, in assoluto, più alta elargita dalla Cantina ai soci negli ultimi venti anni.

Cantina Frentana esporta il 65 per cento della sua produzione all'estero (il 30 per cento negli Usa e in Canada). Da cinque anni è presente a Cuba, così come sulle navi da Crociera Costa e nei migliori resort delle Maldive.



A raccontare l'ultima vendemmia è stato il direttore tecnico ed enologo **Gianni Pasquale**.

“Una vendemmia molto buona - ha spiegato - confermata dalla ottima qualità delle uve

conferite in cantina. Se i bianchi hanno risentito del grande caldo degli ultimi mesi, specie lo chardonnay e il pecorino, si conferma la qualità altissima del trebbiano, uva che non delude mai e andrebbe rivalorizzata. Grande il montepulciano, per il quale la vendemmia lunga, fino ai primi giorni di novembre, ha permesso una maturazione perfetta di grappoli e vinaccioli”.

E proprio per tenere sempre più sotto controllo i grandi cambiamenti climatici degli ultimi anni, Cantina Frentana ha dato il via al posizionamento di sei stazioni metereologiche nei vigneti con lo scopo di acquisire dati fondamentali (dalle temperature minime e massime rilevate, all’umidità, dai millimetri di pioggia caduti alla bagnatura fogliare) per agevolare il lavoro dei soci nei campi e dei tecnici in cantina.

Le informazioni registrate saranno fornite a tutti gli agricoltori del territorio che potranno avere indicazioni sui fabbisogni idrici e nutrizionali della vite, sui rischi di attacchi parassitari e sulle necessità di interventi fitosanitari.

Sempre in tema di sostenibilità e di ambiente, la cooperativa nata nel 1958, ha avviato un’iniziativa in collaborazione con il dipartimento di Architettura dell’Università d’Annunzio.

Sessanta studenti del corso di Progettazione Ambientale, guidati dal professor **Antonio Basti**, hanno elaborato una serie di proposte progettuali e innovative per l’allestimento del nuovo punto vendita e per la riqualificazione degli spazi esterni dell’azienda cooperativa di Rocca San Giovanni.

“Gli studenti - ha spiegato il professor Basti - hanno ripensato lo spazio esterno, introducendo modifiche funzionali e produttive, per accogliere anche le attività di socializzazione che verranno promosse dalla cooperativa. Il tutto sempre progettato attraverso l’ambiente e il territorio”.

I tre progetti migliori verranno premiati dalla Cantina e tutti i lavori verranno inseriti in una pubblicazione.

Tra le novità del 2019 anche il nuovo magazine *La Torre Frentana*, curato da **Silvino D’Ercole** e **Maurizio Gily**. Un periodico, nato sulla scorta della vecchia rivista *La Cantina Sociale Frentana* pubblicata nel 1961, a tre anni dalla nascita della cooperativa, con l’obiettivo di fornire ai soci informazioni e notizie utili sulla vita dell’azienda.

“Sarà lo specchio della cantina e delle sue attività - ha spiegato D’Ercole - . Un prodotto non banale e scritto con un linguaggio semplice. Con il suo numero all’anno, in occasione del bilancio, sarà una rendicontazione sociale e anche una finestra di dialogo con soci e clienti”.

Confermate una serie di iniziative locali e nazionali che hanno visto da un lato la partecipazione attiva alle più importanti fiere di settore e dall'altro coinvolto i circa 400 soci conferitori anche attraverso il progetto "Le stelle della cooperazione", con la promozione di incontri dedicati alla formazione interna grazie al coinvolgimenti di grandi protagonisti della cooperazione enologica italiana.

E poi la permanenza dal 2017 nella prestigiosa Wine-Net, Italian Co-Op Excellence che promuove l'eccellenza della cooperazione vitivinicola italiana.

A far parte della rete, sei autorevoli cooperative italiane (Cantina Valpolicella Negrar, Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca, Cantina Pertinace, Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, Cva Canicatti, oltre all'azienda di Rocca San Giovanni), che rappresentano 5 regioni italiane (Veneto, Piemonte, Toscana, Abruzzo e Sicilia) ed esprimono un valore complessivo della produzione superiore a 200milioni di euro, con oltre 27 milioni di bottiglie e più di quattromila ettari di vigneti.





