

MERANO WINE FESTIVAL, KOCHER: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SOTTOCOSTO? CANTINE SOCIALI GUARDINO ALL'ALTO ADIGE

31 Ottobre 2022



MERANO – Conto alla rovescia per il Merano Wine Festival, la rassegna dedicata alle eccellenze del vino e del cibo che si apre venerdì prossimo, 4 novembre, e che **come sempre Virtù Quotidiane seguirà live** con dirette e approfondimenti.

L'edizione 31 della manifestazione, ideata nel 1992 dal Wine Hunter **Helmut Köcher**, vedrà l'Abruzzo protagonista con un ampio spazio, nella Gourmet Arena animato da chef e aziende che racconteranno le eccellenze, grazie alla sinergia tra Regione Abruzzo e Camera di Commercio di Chieti-Pescara.

“L'Abruzzo è la regione che ha la biodiversità più alta d'Europa, con una flora e una fauna straordinaria e con il suo territorio, tra 130 km di costa e il 65 per cento di montagna – ha detto il patron del festival, in un'intervista telefonica in esclusiva con *Vq* – . In questa varietà importante, il Montepulciano d'Abruzzo, che è considerato ancora tra i vitigni, non voglio dire

minori, ma meno importanti, potrebbe avere un vantaggio sugli altri e diventare tra le prime referenze d'Italia".

Eppure il Montepulciano d'Abruzzo, specie all'estero, è spesso considerato un vino di scarsa qualità e il **prezzo sul mercato** ne è triste e amara dimostrazione. Per accrescere la reputazione di questo come degli altri vini dell'Abruzzo, "il Pecorino, il Trebbiano d'Abruzzo e il Cerasuolo d'Abruzzo, che è un prodotto notevole – commenta Köcher – occorre fare un intervento sulle cantine sociali, che sono ancora tante sul territorio abruzzese e che hanno un orientamento più sulla quantità che sulla qualità. Puntare sulla qualità significa ridurre la resa per ettaro, produrre meno bottiglie e cambiare la politica dei prezzi perché non è possibile che una bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo venga pagata 4 euro. Un esempio può arrivare dalle cantine sociali dell'Alto Adige che fino a 30 anni fa erano orientate sulla quantità, oggi invece sono la prima referencia di qualità del territorio, hanno saputo valorizzare il potenziale dei vitigni e portano sul mercato bottiglie che costano 150-200 euro e il mercato lo accetta. Lo stesso può accadere per l'Abruzzo".

Il valore aggiunto del re dei vitigni abruzzesi, per Köcher sta nella peculiarità del montepulciano d'Abruzzo che potrebbe ben intrecciarsi anche con i cambiamenti climatici. "Secondo gli esperti entro il 2030, potremmo avere un innalzamento della temperatura di 2 gradi. Il montepulciano d'Abruzzo, essendo tardivo, potrebbe avere un vantaggio su altri vitigni. Da qui il mio impegno personale, affinché la regione Abruzzo diventi modello di sostenibilità a livello nazionale ed europeo".

E infatti proprio l'Abruzzo Sostenibile sarà uno dei temi del summit "Respiro e Grido della Terra", una serie di sei convegni che si articoleranno al teatro Puccini, tra venerdì e sabato e che rappresenteranno il tema cardine della 31esima edizione del festival. I sei incontri verranno riassunti in un manifesto che Köcher sottoporrà al governo, attraverso il neo ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, la cui partecipazione però non è ancora certa.

"Vogliamo lanciare un messaggio importante – anticipa il Wine Hunter – . Il cambiamento climatico è sotto gli occhi di tutti e le temperature di questi giorni in tutta Italia, belle ma anomale, lo evidenziano. Se questa condizione dovesse diventare la normalità nei prossimi anni, influenzerebbe notevolmente l'agricoltura in generale e la viticoltura. Dobbiamo essere pronti e guardare in avanti, non dimenticando il Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata (SQNPI) la certificazione di agricoltura integrata, introdotta nel 2014 dal vecchio ministero in cui tanti agricoltori credono".

Novità dell'imminente edizione del Mwf sarà l'area buyers club, un luogo di incontro per le

aziende con i mercati esteri attraverso la presenza di Wine Hunter Ambassador di diversi Stati. “Il Merano Wine Festival non vuole essere solo un evento che dura 5 giorni, ma un progetto che si estende tutto l’anno, per prodotti selezionati dell’eccellenza del vino e del food”, conclude Köcher.