

# NASCE VIN.CO, LA SFIDA EFFERVESCENTE DELLE CANTINE COOPERATIVE D'ABRUZZO

*di Jolanda Ferrara*



PESCARA- Ostriche della Costa dei Trabocchi e bollicine abruzzesi Vin.co, un brindisi autoctono, elegante, per salutare la novità dell'Abruzzo del vino: Vin.co. Vino Cooperativo, la nuova realtà cooperativa abruzzese su cui i promotori - ad oggi, tredici cantine cooperative della provincia di Chieti - ripongono le migliori speranze di marketing e di "riconoscibilità unica e peculiare" del vino spumante abruzzese sul mercato mondiale. Oggi al Museo del Gusto/Genti d'Abruzzo, partecipata presentazione in anteprima per la stampa, domani sera all'Enoteca regionale d'Abruzzo, a Ortona, quella riservata ai soci vignaioli e operatori delle

cantine.

Vin.Co nasce a Ortona per realizzare vini spumanti nella metodologia Martinotti ottenuti dai vitigni autoctoni Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico coltivati dai circa 4mila soci vignaioli sugli oltre 7.500 ettari di vigneti in provincia di Chieti. L'82% della produzione regionale, di fatto un primato nazionale, la principale fonte di reddito dell'agricoltura locale.

Vin.Co punta essenzialmente alla riduzione dei processi di spumantizzazione fuori regione e alla valorizzazione degli stessi sui mercati. Entro il 2022 ci si propone di veicolare circa il 5% della produzione totale regionale di vini bianchi con oltre 5 milioni di bottiglie.

Le cantine associate a Vin.Co sono: cantina sociale di Ari (Ari), Colle Moro (Frisa), Coltivatori Diretti (Tollo), Eredi Legonziano (Lanciano), San Michele Arcangelo (Vasto), Progresso Agricolo (Crecchio), San Nicola (Pollutri), Sannitica (Canosa Sannita), San Zefferino (Caldari, Ortona), Sincarpa (Torrevecchia Teatina), Vacri (Vacri), Villamagna (Villamagna), Citra Vini (Ortona). E come ricorda il presidente di Vin.Co, **Carlo De Iure**, le adesioni sono aperte.

“Una nuova pagina per la vitivinicoltura abruzzese” affermano **Marina Paolucci**, responsabile di Confcooperative Abruzzo, e il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, **Valentino Di Campli**. Si tratta di ribaltare una situazione antieconomica e non più accettabile: l'Italia è il Paese che più esporta in quantità di vino da spumantizzare - venduto ancora senza denominazione, rimarca Di Campli - e meno ne ricava in valore aggiunto. Ricerca, innovazione, tecnologia all'avanguardia devono diventare la chiave per superare l'impasse ormai insostenibile.

Il Metodo Martinotti, racconta Marina Paolucci, è il procedimento che meglio può esprimere la riconoscibilità delle uve abruzzesi nel mercato globale. Le bollicine da vitigni tradizionali nulla hanno a che temere in confronto al più modaiolo Prosecco o al più elitario Champagne d'oltralpe. In altre parole, l'Abruzzo non è solo Montepulciano. Le molte varietà a bacca bianca allevate estesamente nella variegata provincia teatina per condizioni geo-climatiche, raccontano di terroir vocati, paesaggi ancora integri (“la regione più verde e più bella

d'Europa") e storia, valori e cultura che rappresentano una grande opportunità di occupazione e di potenziale ricchezza per il territorio. Purché il prodotto sia riconoscibile, comunicato, opportunamente valorizzato. A cominciare con l'imbottigliamento sul territorio, grazie al ruolo aggregante del nuovo organismo cooperativo: la sfida di Vin.co.

Nel logo, elaborato dal Reparto marketing e comunicazione di Codice Citra (Ortona), un calice con bollicine, che a sua volta compone una "v" in corsivo morbido, elegante, dinamico. Un messaggio pulito, semplice, moderno, capace di comunicare fiducia e concretezza. L'unione - il perlage - fa la forza, "legami di bollicine" il pay off. Più che un incoraggiamento, un annuncio: "Veni, vidi, vin.co".