

VINITALY, PRODUTTORE ABRUZZESE: RINCARI E CRISI INCIDONO SUL CARRELLO DELLA SPESA

5 Aprile 2022

di Redazione



FRANCAVILLA AL MARE - Diventa sempre meno sostenibile un sistema di produzione e vendita che garantisca di mantenere alti standard e un volume d'affari importante. A lanciare l'allarme sono i piccoli e medi imprenditori vinicoli alla vigilia del Vinitaly, che *Virtù Quotidiane segue in diretta*. Un'edizione che cade a ridosso della Pasqua, con un carrello che lascia sempre meno spazio ai prodotti di qualità.

“Viviamo un momento economicamente delicato per molte famiglie – spiega l'imprenditore abruzzese **Emilio Rapino** (nella foto) –. Di fronte ai rincari delle bollette e dei carburanti, i soldi del carrello della spesa sono sempre meno a disposizione e, dovendo scegliere cosa lasciare, si lascia spesso il vino”.

Aziende che si mettono alle spalle anche due anni di emergenza sanitaria, con relative ripercussioni sul sistema. “Gli aiuti sono stati decisamente insufficienti – aggiunge Rapino – e

non sarà facile invertire la rotta. Anche perché facciamo i conti con normative che cambiano continuamente, anche dal punto di vista delle etichette, costringendoci a cambiarle di continuo. Avremmo bisogno di una vera e propria tregua”.

Proprio grazie a un restyling delle etichette, è riuscito nell’ultimo anno a piazzare i suoi vini in mercati esteri importanti come Stati Uniti e Francia e a consolidare la presenza in Regno Unito.

Dal punto di vista della partecipazione al Vinitaly “le garanzie sono inferiori a quelli degli altri anni, in quanto la platea è ridotta. In ogni caso, la presenza del grande pubblico può alterare il nostro lavoro, che avrebbe bisogno solo di operatori di settore”.

Negli ultimi anni, Rapino si è trovato a sperimentare produzioni “slow”, incentivando anche l’aumento della qualità delle uve.

“Nel 2016 – spiega – abbiamo prodotto il primo trebbiano fatto per resistere nel tempo, senza filtrazione e con altri accorgimenti che hanno portato a un progressivo miglioramento del vino. Lo stesso concetto l’ho applicato a pecorino, cerasuolo e montepulciano”.