VirtùQuotidiane

Vinitaly, la zonazione dell’Abruzzo del vino per una produzione di qualità

7 Aprile 2025

VERONA – Una mappatura completa dei territori delle 4 denominazioni a valenza regionale per fornire i consigli utili più adatti a seconda delle diverse aree.

È questo l’obiettivo di Ado Abruzzo, “Areali delle quattro D.O. Abruzzo per una caratterizzazione moderna”,promosso dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, presentato oggi nella seconda giornata di Vinitaly.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

Attraverso l’utilizzo di moderne tecnologie dell’Agricoltura 4.0, basate sulla georeferenziazione delle informazioni e sull’utilizzo dei big data e in particolare con l’impiego della piattaforma Enogis, capace di integrare diversi strati informativi, sono state individuate

le vocazionalità viticole ed enologiche dei 4 territori. Il progetto è il frutto della collaborazione tra il Consorzio, con Ager (Agricoltura e ricerca) e le aziende agricole Chiara Ciavolich, Francesco Labbrozzi, Sandro Polidoro, Tenuta i Fauri e Fratelli Cimini, con fondi del dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, nell'ambito del programma di sviluppo rurale 2014/2024 con misure a sostegno della costituzione e della gestione dei gruppi operativi del PEI (Partenariato Europeo per l'Innovazione) in materia di produttività e sostenibilità in agricoltura.

"Innanzitutto abbiamo mappato i vigneti della regione", ha spiegato **Luca Toninato**, vicepresidente di Ager, "per poi integrare i dati con l'analisi dei suoli, degli indici climatici e di altri fattori quali l'esposizione dei vigneti, l'altitudine, la pendenza media. Abbiamo visto che i vigneti abruzzesi hanno una certa età e questo presuppone che nei prossimi anni andranno rinnovati gli impianti. Il fine ultimo del Consorzio è proprio di fornire consigli sugli impianti più adatti a seconda delle diverse aree".

"Con la zonazione abbiamo voluto offrire ai produttori uno strumento concreto", commenta il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, **Alessandro Nicodemi**, "che possa essere utilizzato per scelte agronomiche sia in fase di impianto che di gestione dei vigneti. Si tratta di una mappatura alla portata di tutti per valorizzare sempre di più la qualità della produzione vinicola regionale".

L'area consortile ha anche accolto la presentazione della 63esima edizione della Fiera di Lanciano in programma dall'11 aprile, che vedrà due eventi dedicati al vino.

"L'appuntamento della Fiera di Lanciano con la sua storia così longeva riveste una significativa importanza per tutto il comparto agricolo", ha detto Alessandro Nicodemi.

"Il Consorzio ha pertanto avviato già dallo scorso anno questa collaborazione, che in questa edizione, attraverso la realizzazione di due eventi dedicati al vino, diventa ancora più salda e radicata. Le sfide per il mercato agricolo sono sempre più complesse e quindi tessere una rete sempre più sinergica a livello territoriale è la strada giusta per affrontarle".

Spazio anche alla presentazione del progetto "Valorizzazione della vitivinicoltura della Doc Villamagna" il progetto di zonazione promosso dalla cantina Villamagna, in collaborazione con l'università degli studi di Milano, con l'obiettivo di studiare le relazioni tra il vitigno Montepulciano e i diversi ambienti che compongono l'area della Doc Villamagna. I risultati sono stati raccolti in un Manuale d'Uso del Territorio, destinato ai produttori e ai tecnici del settore, con linee guida specifiche per ciascuna unità pedo-paesaggistica individuata.

Alle 15 si è svolto il seminario “Scegliere il biologico per un vino buono, sano e competitivo” a cura di Legambiente e prima la degustazione del vino cotto d’Abruzzo, a cui hanno partecipato Nicodemi, presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, **Rocco Pasetti**, presidente del Distretto Daq e **Giuseppe Cavaliere**, funzionario della Regione Abruzzo.

In degustazione Livia (Marramiero), Shirin (Contesa), Mazzarosa(Mazzarosa), Stori’A (Tenuta Rabona), Collefrisio (Collefrisio), Montonicotto (Associazione Montonicotto), Lu Fermentata ngle la cotta e Lu Fermentata Nghe La Scacata (entrambi di Sott’A La Capanna). L’evento si è svolto in collaborazione con Severino Forcone e Slow Food Pescara.

Il programma dell’Abruzzo al Vinitaly prosegue domani per la terza giornata, che chiuderà anche gli appuntamenti promossi all’interno dell’area consortile. Si inizia alle 10,30 con la presentazione della Convention Nazionale Donne del Vino che quest’anno si svolgerà in Abruzzo dal 15 al 18 maggio. Il programma verrà illustrato da **Paola Longo** vicepresidente Le Donne del Vino, Emanuele Imprudente, assessore all’Agricoltura della Regione Abruzzo, Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, **Martina Danelli Mastrangelo**, delegata regionale Donne del Vino Abruzzo e **Jenny Viant Gomez**, giornalista, consigliera Donne del Vino.

Alle 12 ci sarà uno degli appuntamenti più attesi del Vinitaly abruzzese, la masterclass “Cerasuolo d’Abruzzo, un assaggio del futuro” guidata da Filippo Bartolotta, con in degustazione anche annate degli anni 70 e alcuni Cerasuolo d’Abruzzo Superiore delle diverse sottozone.

Alle 14,30 si terrà la presentazione Progetto di filiera “La filiera del vino biologico di eccellenza” delle Regione del Centro-sud Italia, a cura della Cia L’Aquila-Teramo e alle 17, si parlerà della sesta edizione di “Vini d’Abruzzo by the glass”, il concorso pensato dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo per il mercato giapponese.

Non è mancato uno spazio dedicato a Trabocco, il marchio collettivo che identifica lo spumante Abruzzo doc prodotto in regione esclusivamente da vitigni autoctoni, che ha incontrato la miscelazione animando uno spazio dedicato che è stato preso d’assalto dal pubblico incuriosito dai cinque cocktail creati per l’occasione in collaborazione con il Bartenders Group Italia. Un appuntamento che si ripete tutti i giorni dalle ore 16.