

Cantina Frentana, i vini nel calice per custodire e valorizzare il territorio

27 Aprile 2026



VERONA - Tre cantine (Frentana, San Giacomo e Sangro), seicento soci, 1.200 ettari vitati. Eccoli i numeri di oggi di Cantina Frentana, il gruppo nato nel territorio chietino che va dalla Costa dei Trabocchi all'entroterra, le cui origini risalgono al 1958.

Il racconto di quest'azienda segue una trama ben precisa, custodire il territorio, i vigneti e valorizzare i sacrifici degli agricoltori e delle famiglie che sono l'anima di questa realtà vinicola abruzzese.

"A volte non ci rendiamo conto della ricchezza che abbiamo a disposizione", analizza il direttore di Cantina Frentana **Felice Di Biase**. "Dobbiamo tornare alle origini e capire che la missione di tutti i produttori vinicoli di oggi non è solo produrre vino, ma valorizzare e custodire il territorio, per ridonarlo a chi verrà dopo di noi con una veste e un valore aggiunto diversi".

In questo percorso il tema della sostenibilità economica e sociale diventa ancora più centrale.

Per una cantina è altrettanto importante mantenere salda la sua identità, pur assecondando gusti e richieste di mercato. L’Abruzzo gioca con un asso nella manica, il Cerasuolo d’Abruzzo, “che oggi con il suo colore identitario, i suoi profumi inconfondibili e accattivanti e la sua pastosità”, commenta l’enologo **Gianni Pasquale**, “si sta affermando nel mondo, non solo nel consumo locale e territoriale. I consumi stanno cambiando e si cercano vini leggeri, meno legati ai pasti, ma più ad occasioni facili e veloci”.

pubbliredazionale