

## Cantina Frentana, crescono i ricavi ma la vendemmia del 2023 porta un 70 per cento in meno di prodotto

15 Dicembre 2023



ROCCA SAN GIOVANNI - Ammonta al 70 per cento la perdita di prodotto vinificato da Cantina Frentana relativa alla vendemmia 2023. Il drammatico dato, abbinato alla sospensione dell'attività degli stabilimenti di Cantina Sangro e Cantina San Giacomo, che dà il peso degli effetti che peronospora e siccità hanno prodotto sul mondo vitivinicolo abruzzese, non ha però scoraggiato la cooperativa di Rocca San Giovanni (Chieti), che anche quest'anno ha rinnovato l'appuntamento, ormai di tradizione, del brindisi di Natale sulla Torre Vinaria con la sua spettacolare vista sulla Costa dei Trabocchi e che rappresenta l'occasione per tracciare il bilancio 2022/2023.

I numeri legati alla scarsa vendemmia di quest'anno si potranno conoscere solo il prossimo anno. Nel frattempo il presidente **Carlo Romanelli**, il direttore **Felice Di Biase** e il direttore tecnico **Gianni Pasquale** (che è pure presidente di Assoenologi Abruzzo) hanno potuto annunciare dati con il segno più.

“Eravamo indecisi se fare questa conferenza stampa” ha confessato candidamente Di Biase,

“perché la vendemmia di quest’anno, che è la peggiore a livello di quantità da quando forse la cantina è nata, ha consentito di vinificare appena il 30 per cento dei consueti quantitativi di Cantina Frentana, però di cose positive da dire ne avevamo parecchie e così non abbiamo rinunciato a questo appuntamento di tradizione”.

E in effetti, i numeri parlano chiaro e dicono che nel 2022-2023, c’è stato l’aumento di un +8% dei ricavi dell’imbottigliato cresciuto rispetto al bilancio precedente e passato da 4.033.354 euro a 4.344.995 con un incremento di 803.816 euro. La liquidazione totale della vendemmia 2022 ammonta a 8.347.113 euro, la seconda cifra in assoluto più alta di Cantina Frentana negli ultimi venti anni, con una diminuzione del 15% che passa da 43,57 a 37,16 euro a quintale. I conferimenti nel 2022 rispetto al 2021 sono pressoché stabili, con un lieve incremento del + 1% consolidandosi oltre i 224.000 quintali di uve conferite. Sempre sul tema dei numeri, sono stati imbottigliati, nel bilancio 2022/2023, circa 15.971 ettolitri di vino a marchio: pari a 1.001.973 bottiglie e 149.723 bag in box.

“Da tanti anni abbiamo sposato la filosofia di essere un’azienda che esporta il territorio prima ancora dei prodotti ed è grazie a questa filosofia che possiamo dire di essere contenti”, ha evidenziato Di Biase.

La soddisfazione arriva anche in termini di enoturismo, considerato che la Torre Vinaria ha accolto 2.500 presenze di visite in questo anno. “La torre è un’attrattiva, e questa intuizione di costruirla 65 anni fa e di ristrutturarla 10 anni fa ci sta portando tanto”, ha sottolineato il direttore.

La Torre Vinaria di Cantina Frentana, che è anche stata oggetto di uno studio, messo in campo grazie alla collaborazione con ricercatori ed esponenti dell’Associazione Italiana per il Patrimonio Archeologico Industriale, “La Torre Vinaria dalle origini ai giorni nostri” sulla storia del manufatto, fu concepita e brevettata da **Emilio Sernagiotto**, fondatore dell’omonima azienda, figura di spicco nel mondo enologico italiano, presidente dell’Associazione Enotecnici Italiani, vicepresidente dell’Union Internationale des Oenologues, direttore del periodico “L’Enotecnico”.

Lo stesso Sernagiotto, negli anni Sessanta, intraprese un rapporto amichevole e fecondo con **Francesco D’Agostino**, fondatore e primo presidente della Cantina Frentana, nonché sindaco all’epoca di Rocca San Giovanni.

Fra i progetti messi in campo dalla cooperativa anche Frentana Bike, la proposta di turismo lento su due ruote fatto di racconti, monumenti da visitare, borghi da scoprire, vigneti da attraversare, bontà enogastronomiche da gustare, sport da praticare, che anche nel 2023 ha

fatto registrare un grande successo partecipazione.

Tanti i programmi futuri dell'azienda, come la costruzione di un nuovo capannone "per allargare i locali di imbottigliamento", ha annunciato il presidente Romanelli, e la realizzazione di "un nuovo punto vendita più ampio e accogliente".

Il 2023 è stato anche l'anno dell'ottenimento del certificato di sostenibilità Equalitas, che investe tutti i livelli della filiera del vino dell'azienda cooperativa di Rocca San Giovanni, a partire dalle dinamiche produttive che interessano tutti gli attori (in primis i soci agricoltori), per arrivare al prodotto e all'attenzione per il territorio. Inoltre Frentana si è dotata di un Codice Etico che impegna l'azienda a perseguire principi quali il rispetto per la persona, la trasparenza, l'identità delle produzioni, il legame con il territorio di appartenenza.

"Da sessantacinque anni, Cantina Frentana coltiva il valore della cooperazione su più larga scala e guarda alle persone e al territorio come risorsa imprescindibile", ha spiegato Romanelli. "Anche per questo negli ultimi anni abbiamo avviato questo percorso per la certificazione di sostenibilità, che nel marchio riassume un progetto integrato che si basa su tre pilastri, quello sociale, quello ambientale e quello economico, ben coscienti che lo standard raggiunto va mantenuto ed accresciuto. Sostenibilità per noi è un valore che si applica ogni giorno e che nel nostro caso, di cantina cooperativa, coinvolge centinaia e centinaia di attori della filiera: dagli oltre 500 soci, al personale, dai clienti e fornitori al territorio".

Il direttore tecnico Gianni Pasquale, oltre a raccontare del vino Costa dei Trabocchi, un vino dal profumo accentuato, e più equilibrato al gusto, a base di pecorino, cococciola, viognier e sauvignon, ha lanciato un vero appello a lavorare per "creare redditività sui vini abruzzesi, prendendo anche decisioni impopolari".

Alla conferenza stampa hanno preso parte anche il consulente e agronomo **Maurizio Gily** e **Fabio Piccoli**, giornalista esperto di economia e marketing del settore vitivinicolo e direttore del magazine *Wine Meridian*.

Nel corso dell'incontro sono state ricordate le iniziative locali e nazionali che hanno visto da un lato la partecipazione attiva dell'azienda cooperativa alle più importanti fiere di settore e dall'altro che hanno coinvolto i circa 500 soci conferitori nel progetto, giunto alla settima edizione "Le stelle della cooperazione", incontri dedicati alla formazione interna grazie al coinvolgimento di grandi protagonisti del mondo enologico italiana. Presentato anche il bilancio sociale e il nuovo numero del magazine "La Torre Frentana", curato da **Silvino D'Ercole** e Maurizio Gily.

## LE FOTO













