

Cantina Frentana, “di fronte alla riduzione dei consumi riprogrammare produzioni e posizionamento”

3 Dicembre 2024



ROCCA SAN GIOVANNI - Per essere originali bisogna puntare sul territorio e ripartire dalle proprie origini. Ne è convinta Cantina Frentana e non a caso ha scelto come claim della presentazione annuale del bilancio economico, produttivo e da due anni di sostenibilità, “Le origini prima di tutto”.

All'appuntamento come sempre in cima alla Torre Vinaria a Rocca San Giovanni (Chieti), che quest'anno compie dieci anni dalla sua inaugurazione post restauro, questa volta hanno partecipato diversi sindaci del territorio che si affaccia sulla Costa dei Trabocchi, ma anche esponenti del mondo finanziario delle banche, perché come ha tenuto a evidenziare il

direttore **Felice Di Biase**, “in tutto quello che facciamo in cantina, cerchiamo sempre di adottare l’ottica dell’equilibrio, e in questo equilibrio una parte fondamentale la ricopre il sistema creditizio”.

600 soci, una superficie vitata da 1.450 ettari, e un gruppo che racchiude in sé Cantina Frentana, Cantina Sangro e “tra pochi mesi”, ha annunciato Di Biase, “Cantina San Giacomo, quindi tre cantine, tre brand e un unico grande territorio da salvaguardare”, la società cooperativa ha puntato nel 2024 a potenziare ancora di più il lavoro sulla sostenibilità.

Ne è un esempio il mini parco fotovoltaico proprio sotto la Torre da 155 Kw, vale a dire il 25 per cento del fabbisogno di tutta la cantina, ma comunque “un primo passo, nell’ottica di sfruttare il meno possibile la nostra terra e di rispettarla. La sostenibilità deve essere un modo per assicurare il soddisfacimento dei nostri bisogni, ma senza intaccare i bisogni delle generazioni future, quindi dobbiamo costruire un territorio eticamente sostenibile”, ha detto ancora Di Biase.

“Da 1958, Cantina Frentana guarda alle persone e alle nostre colline come risorse imprescindibili e coltiva, insieme ai vigneti, il valore della cooperazione e del dialogo continuo ed aperto con il territorio”, ha spiegato il presidente di Frentana **Carlo Romanelli**.

“Quest’anno abbiamo fatto un ulteriore passo in avanti con la certificazione Equalitas e il conferimento del marchio di ‘Cantina sostenibile’, raggiungendo i primi rilevanti risultati in tema di ottimizzazione dei consumi energetici e di produzione in proprio di energia pulita. Grazie all’impegno collettivo ed ogni livello aziendale, siamo sulla buona strada per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica”.

Un calo del 60% di produzione ma di 30 in valore

Il 2024 è stato un anno performante per Cantina Frentana, nonostante il calo produttivo pari al 60 per cento dovuto alla peronospora (il 70 per l’Abruzzo), un dato che “doveva trasformarsi in un meno 60 per cento in valore”, ha evidenziato il direttore, “ma ciò non è stato, perché siamo stati resilienti. Abbiamo lavorato sulle economie di scala e siamo riusciti a fronte di un meno 30 per cento in valore, a garantire ai soci la liquidazione più alta che la Cantina ha fatto negli ultimi 30 anni”. E se i conferimenti si sono ridotti, i ricavi dell’imbottigliato hanno superato i 4,45 milioni di euro con un incremento rispetto al 2022 del 2 per cento.

Archivate le conseguenze più pesanti legate alla vendemmia 2023, la campagna 2024 ha riportato i dati quantitativi e qualitativi di un tempo, o quasi.

“L'estate iniziata caldissima ha anticipato la vendemmia ai primi di agosto e l'ha fatta concludere il 10 ottobre”, ha riepilogato l'enologo **Gianni Pasquale**, direttore tecnico di cantina. “Sono stati vinificati complessivamente 216.000 quintali di uve. A causa di un certo stress idrico le uve precoci sono state caratterizzate da gradi zuccherini più bassi della media storica, il che non guasta se analizziamo cosa richiede oggi il mercato, mentre le uve rosse e tardive, che hanno potuto beneficiare delle piogge di agosto e settembre, hanno recuperato peso e accumulato zuccheri, sorprendendoci. Il risultato complessivo è soddisfacente per la qualità dei vini, anche per l'ottimale stato sanitario delle uve e la totale assenza di muffe. Guardando in avanti, con la riduzione dei consumi del mercato, bisogna per forza ripensare a una riduzione delle superfici vitate. All'orizzonte c'è la problematica delle eccedenze di produzione e bisogna sfruttare questo momento per fare una riorganizzazione del nostro modo di produrre e di posizionarci, per capire di fronte a estirpazioni inevitabili si può dare un valore aggiunto alle produzioni che rimangono”.

Il progetto di zonizzazione

Il clima, con le sue anomalie termiche ormai sempre più costanti, analizzate dalla stazione meteo Cantina Sangro a Fossacesia con 94 i giorni con massime oltre i 30 gradi; 54 i giorni con massime oltre i 35 gradi; 4 quelli con temperature superiori ai 39 gradi ed 1 giorno, il primo agosto, con massima assoluta di 42 gradi, ha portato a una riflessione inevitabile il gruppo che sta avviando un progetto di zonizzazione insieme a **Gabriele Valentini**, agronomo, enologo, ricercatore nel dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna (solo omonimo del celebre produttore), con lo scopo proprio di valorizzare i territori, accennato da **Maurizio Gily**, enologo, agronomo e giornalista, curatore insieme a **Silvino D'Ercole** del magazine *La Torre Frentana*.

L'anno 2024 di Cantina Frentana è stato anche l'anno degli eventi, perché come ha sottolineato il vicepresidente **Giuseppe Alfino**, si può “produrre il vino migliore del mondo, ma se non lo si fa conoscere non serve a nulla”. E allora Vinitaly, Prowein, il Concorso mondiale di Bruxelles, il concorso By The Glass del Consorzio, Foodex a Tokio, solo per citarne alcune, più le manifestazioni organizzate sul territorio in collaborazione con enti del luogo.

pubbliredazionale