

## CHIETI: VALORIZZARE LE BOLLICINE D'ABRUZZO, NASCE LA COOPERATIVA VIN.CO

23 Febbraio 2018



CHIETI – Si apre una nuova fase del vino cooperativo in Abruzzo, è nata Vin.co una grande struttura cooperativa, formata da 13 cantine cooperative abruzzesi della provincia di Chieti, per raggiungere un importante obiettivo: la valorizzazione delle bollicine autoctone d'Abruzzo.

La produzione annua globale delle cantine associate a Vin.co (C.s. Ari, C.s. Colle Moro, Frisa, C.s. Coltivatori Diretti Tollo, C.s. Eredi Legonziano, Lanciano, C.s. Michele Arcangelo, Vasto, C.s. Progresso Agricolo, Crecchio, C.s. San Nicola, Pollutri, C.s. Sannitica, Canosa Sannita, C.s. San Zefferino, Caldari Ortona, C.s. Sincarpa Torrevicchia Teatina, C.s. Vacri, C.s. Villamagna, Citra Vini) è pari a circa 1,6 milioni di ettolitri di vino e rappresenta circa il 50 per cento della produzione regionale, che si attesta su circa 3,5 milioni di ettolitri di vino.

Se, invece, si fa riferimento alla produzione di vini a bacca bianca a base spumante delle cantine associate a Vin.co, questa è pari circa a 830.000 ettolitri di vino, ovvero circa il 60 per cento della produzione regionale che conta 1,4 milioni di ettolitri di vino, ad oggi interamente commercializzato fuori Abruzzo.

“La creazione di Vin.co – si legge in una nota della cooperativa – segna, a tutti gli effetti, una nuova era del vino cooperativo abruzzese, dove ripartendo dall' antico proverbio secondo cui l'unione fa la forza, si è voluto concentrare le forze per valorizzare insieme i vitigni autoctoni nella forma spumantizzata”.

Vin.co nasce per realizzare vini spumanti, nella metodologia Martinotti, ottenuti dai vitigni autoctoni (Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico) e coltivati dai circa 4 mila soci vignaioli sugli oltre 7 mila 500 ettari di vigneti.

“L'obiettivo principale è la diminuzione dei processi di spumantizzazione fuori regione ed la valorizzazione degli stessi nel mercato con un unico brand di promozione. I benefici saranno misurabili sia nell'immediato che nel lungo termine: dall'ottimizzazione dei costi, ad una maggiore capacità produttiva che condurrà ad espandersi nei mercati esteri”.

Entro il 2022 la cooperativa si propone di veicolare circa il 5 per cento della produzione totale regionale di vini bianchi con oltre 5 milioni di bottiglie.

La Regione Abruzzo nel Psr in corso ha previsto il sostegno ai progetti di filiera con un contributo del 40 per cento sull'investimento in impianti di trasformazione e imbottigliamento e ha aperto un avviso per la formazione del partenariato di filiera.

Vin.co ha partecipato al progetto di filiera in misura proporzionata alla quantità di vino bianco vinificato e/o imbottigliato dalle cantine.

L'impianto di spumantizzazione progettato utilizzando gli standard tecnologici più innovativi, consentirà la produzione di importanti quantità di bottiglie con un costo complessivo di circa 11 milioni di euro, mentre per l'aspetto promozionale si stimano oltre 3 milioni di euro destinati al marketing e la comunicazione.

“Sono orgoglioso di rappresentare questa nuova realtà cooperativa – ha affermato Carlo De Iure, presidente Vin.co – il nostro è un progetto molto ambizioso che rafforza la cooperazione in Abruzzo e punta al miglioramento di tutta la filiera produttiva, attraverso la valorizzazione dei vitigni autoctoni nella forma spumantizzata, la più trendy del momento, in termini sia di moda e sia di mercato”.

“Per ora tredici cantine cooperative hanno raccolto questa sfida, ma siamo aperti a nuovi ingressi e ci auguriamo che anche altre cantine vogliano entrare a far parte di Vinc.co”, ha concluso.

“Vin.Co rappresenta un successo della cooperazione abruzzese. Le nostre bollicine autoctone non hanno nulla da invidiare a quelle di altre regioni – ha dichiarato Marina Paolucci, responsabile sviluppo Confcooperative Abruzzo – i dati mostrano chiaramente come il mercato degli sparkling sia in continua crescita, e per il mondo cooperativo abruzzese questa è una vera opportunità da cogliere”.

“Il metodo Martinotti è il più adatto per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, ma è necessario investire in ricerca, innovazione e marketing attraverso un brand unico che sia riconoscibile e comunichi l'autenticità delle nostre produzioni”, ha concluso.

“Quale esponente del mondo cooperativo e ora nelle vesti di presidente del consorzio di Tutela vini d'Abruzzo – è stato il commento di Valentino Di Campli – non posso che essere assai soddisfatto di questa iniziativa. Le cantine cooperative hanno fatto tanta strada negli ultimi quindici anni, anche se c'è ancora molto da fare. Vin.co segna, a tutti gli effetti, una nuova fase del vino cooperativo abruzzese”.

“L'unione fa la forza oltre a essere un motto cooperativo, è anche un monito e un obiettivo su cui è necessario ragionare e riflettere per intraprendere un percorso di ristrutturazione di tutto il sistema vitivinicolo abruzzese al fine di accrescerne la redditività e il valore”, ha concluso.

“È necessario ridurre il più possibile la quota degli imbottigliamenti fuori regione affinché si generi una ricchezza interna a sostegno della viticoltura. In questo senso, il consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo sta lavorando molto per supportare le cantine: dal punto di vista della tutela, promozione e, non ultimo, della rivisitazione dei disciplinari, aspetto fondamentale per la valorizzazione”, conclude.