

PER L'ENOTECA REGIONALE UN 2010 DA INCORNICIARE

1 Gennaio 2011

L'AQUILA – Oltre 3,6 milioni di ettolitri, 30 mila ettari di vitigni, 186 produttori. Numeri da capogiro per il sistema vitivinicolo abruzzese, coordinato dall'Enoteca regionale dell'Agenzia per i servizi di sviluppo agricolo (Arssa), di cui è presidente Tito Cieri.

Terra dei parchi e di incantevoli borghi, l'Abruzzo si è fatto conoscere anche come una delle regioni più "buone" d'Italia, grazie a eccellenti prodotti gastronomici, tra i quali il re della tavola: il vino, che racchiude in sé caratteristiche e qualità del territorio abruzzese e le esalta in colori e sapori anche essi "forti e gentili", come la gente d'Abruzzo.

Non è casuale, dunque, la scelta dello slogan "Nel vino i valori di un territorio" dell'Enoteca regionale, che dal 1995 si occupa di valorizzare i vini prodotti nella regione e che anche quest'anno ha organizzato una serie di iniziative volte a promuovere la loro conoscenza e il consumo, anche in relazione agli accostamenti con la tradizionale gastronomia abruzzese.

Le attività di promozione sono coordinate dal Comitato di Programma composto dai rappresentanti dei 186 produttori iscritti, da operatori del settore e dalle istituzioni pubbliche e private delle quattro province abruzzesi.

Un 2010 da incorniciare, secondo il presidente. "Abbiamo organizzato – ha spiegato Cieri – incontri con la stampa, serate a tema e partecipato a importanti fiere nazionali e internazionali. Dallo scorso anno puntiamo a un approccio 'b2b' (business to business, cioè azienda verso azienda, ndr), fondato su incontri diretti tra produttori e 'buyer', cioè gli acquirenti".

Tra gli eventi organizzati dall'Enoteca regionale, ci sono "Natale in Enoteca" e "Estate in Enoteca" con degustazioni, incontri tematici e convegni, o il noto "Cantine aperte" (organizzato in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino), tutte occasioni importanti di incontro tra vino e gastronomia.

"È importante – spiega Cieri – creare un forte legame fra il vino e i prodotti tipici abruzzesi. Quando facciamo attività promozionale, il nostro scopo è quello di aumentare la conoscenza del nostro patrimonio gastronomico e il corretto abbinamento con i vini regionali".

La produzione media annua di vino in Abruzzo è di circa 3,6 milioni di ettolitri di vino. Di questi, oltre 1 milione sono certificati come Doc (denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), mentre i vini ad Igt (Indicazione geografica tipica) raggiungono i 200 mila ettolitri.

Il Montepulciano è senza dubbio il vitigno più diffuso con oltre 15 mila ettari, seguito dal Trebbiano d'Abruzzo con circa 10 mila, e da una serie di vitigni locali a bacca bianca (Pecorino, Passerina, Cocciola, Montonico), nazionali (Sangiovese) e internazionali (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot).

Per i vini abruzzesi il successo ha ormai oltrepassato i confini nazionali: i più importanti mercati di riferimento sono Germania, Stati Uniti e Canada. I vini abruzzesi vengono distribuiti anche in Inghilterra, nei Paesi scandinavi e in alcune zone dell'Asia, fino al Giappone e la Cina.

A testimoniare il fascino che l'Abruzzo esercita sui mercati esteri, la recensione positiva apparsa sulla rivista giapponese "Foodlife" in cui non solo i vini ma tutta la regione vengono elogiati.

"In occasione di un incontro con i buyer giapponesi – racconta Cieri – sono arrivati anche due giornalisti di 'Foodlife', rivista giapponese di settore, che sono rimasti estasiati nel visitare la nostra regione. Basti pensare che in programma avrebbero dovuto trascorrere solo un giorno in Abruzzo e spendere più tempo in Lazio e Toscana, invece si sono fermati qui per la maggior parte del tempo".

COMITATO DI PROGRAMMA

Il Comitato di programma e sorveglianza, presieduto da Tito Cieri, è composto da Danilo Iasci (Onav); Nino Traini (Istituti agrari); Nicola D'Auria (Comune di Ortona); Nicola Dragani (Aeei sezione Abruzzo e Molise); Gaudenzio D'Angelo (Aisam); Giovannino D'Onofrio (Consorzio di tutela vini d'Abruzzo); Mario Paolucci (Associazione Città del vino); Lino Galante

(Provincia di Pescara); Antonello Savini (Provincia di Teramo); Francesco Savini (produttori singoli); Ettore Galasso (produttori singoli); Maurizio Primavera (Cantine Sociali); Francesco Falcone (Cantine Sociali); Giuseppe D'Alessandro (Imbottiglieri); Franco D'Eusanio (Produttori biologici); Massimo Di Cintio (Movimento Turismo del Vino); Sandro Camaione (assessorato Turismo).