AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

VINI: ZULLI, “VENDEMMIA OTTIMA PER QUALITÀ E QUANTITÀ”, DAZI USA, “BIODINAMICO HA SUO MERCATO”

5 Ottobre 2025



ORSOGNA – “Dopo due anni di scarsa vendemmia, a causa della peronospora e poi della siccità, il 2025 sarà un’ottima annata, per quantità e qualità. Una iniezione di fiducia per un settore che dovrà comunque fare i conti con i dazi per chi esporta negli Stati Uniti, e a un calo del consumo di vino, dovuto anche all’inasprimento del Codice della strada”.

La sintesi dello stato dell’arte del settore di vini, trainante in Italia e in Abruzzo dell’intero agrifood, è offerta dall’enologo Camillo Zulli, direttore della Bio Cantina sociale Orsogna.

A capo, assieme al presidente Giuseppe Micozzi, di una realtà nata nel 1964 su iniziativa di 35 viticoltori, e che oggi conta circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto sulle colline di Orsogna, in provincia di Chieti, con il 100% dei vigneti certificati biologici, tanto da renderla la maggiore produttrice di uva biologica in Italia e con il 50% della produzione, per

circa 800 ettari di vigneto, rappresentata da uve biodinamiche, certificate Demeter.

La Bio Cantina Sociale Orsogna, poi, in virtù del progetto “Pe’ nin perde la sumente”, in collaborazione con la Banca del germoplasma del Parco nazionale della Maiella, a tutela della biodiversità vegetale, animale e paesaggistica a tutto tondo, con la progressiva e incessante riscoperta, tutela e valorizzazione di antichi vitigni autoctoni.

“Possiamo affermare che quella di quest’anno sarà la prima vendemmia regolare dopo due stagioni terribili – anche un po’ di più della media. Non ha piovuto tantissimo, e lo ha fatto nei momenti giusti, quindi a tarda primavera, poi anche a maggio, e questo ha accompagnato la maturazione di grappoli ben nutriti e non ci sono stati parassiti”.

Numericamente Bio Cantina Sociale Orsogna produce in media 450.000 quintali di uva, per circa 350-400.000 mila ettolitri di vino, fiore all’occhiello di un settore che in Abruzzo esprime complessivamente un fatturato di oltre 200 milioni di euro, principalmente grazie alle esportazioni, 33.000 ettari di superficie vitata, 3,4 milioni di ettolitri di vino prodotti, di cui oltre un milione Doc, 6.000 produttori di uva, 35 cantine cooperative ed oltre 250 cantine.

Tornando all’annata 2025, quello che più conta per Zulli è che “il prodotto sarà di qualità: i bianchi sono freschi, e con una buona acidità, non hanno una maturazione sostenuta, nel senso che non sono molto alcolici, ma questo va nella direzione di quello che oggi il mercato vuole”.

Per quanto riguarda i rossi, prosegue Zulli, “siamo pronti per la raccolta dei rossi strutturati, quelli per le bottiglie importanti, e se il tempo non ci disturba, non ci saranno piogge eccessive, arriveremo ad avere anche una bella maturazione in ottobre, e i rossi ci faranno fare bella figura sul mercato”.

Sulla produzione, insomma, tutto bene e grande ottimismo. Ci sono però due fattori negativi che incombono sul settore vitivinicolo abruzzese e italiano: i dazi imposti dagli Stati Uniti di Donald Trump, del 15%, e poi le accertate conseguenze in termini di consumo di vino e alcolici in generale, nei locali pubblici, a causa dell’inasprimento delle pene previste nel Nuovo codice della strada.

Per quanto riguarda i dazi, osserva Zulli, “la Bio Cantina Sociale Orsogna esporta il 20% delle sue bottiglie negli Stati Uniti. Per ora non abbiamo avuto un calo delle vendite, ma il prezzo è destinato a crescere, quel 15% in ingresso, farà poi da moltiplicatore lungo la filiera incidendo in modo significativo sul prezzo alla vendita. C’è anche da dire che ad incidere potrà essere anche la svalutazione del dollaro, che diminuirà il potere di acquisto del consumatore statunitense”.

C’è però un punto di forza assicura Zulli: “i nostri vini biologici e biodinamici hanno un alto valore aggiunto, una loro particolarità e brand inimitabili, e anche oltreoceano hanno una clientela molto affezionata. Anche per questo non abbiamo intenzione di ridurre il nostro export negli Stati Uniti a favore di altri mercati, dove siamo già forti e presenti, come Francia, Germania, Paesi scandinavi, e nei mercati asiatici, soprattutto su Corea, Vietnam e Giappone, dove sono attenti alle certificazione, scenario per noi ottimale”.

Insomma, in questa tempesta economica, vascello sicuro e affidabile si dimostra la politica imprenditoriale volta alla salubrità e biodiversità, che ha portato la Bio Cantina Sociale Orsogna a puntare sempre di più sul vino biodinamico, la cui produzione impone la conservazione della fertilità naturale dei suoli, la preservazione della vita vegetale e animale, abolendo l’utilizzo della concimazione chimica e alla pratica del sovescio, al riutilizzo come ammendanti i sottoprodotti della vinificazioni, alle letamazioni consentendo di pascolare, nei vigneti, da novembre fino a aprile, alle greggi di pecore dei pastori della Maiella.

La qualità è anche il punto di forza per rispondere alle campagne di demonizzazione del vino, come bevanda deleteria per la salute, oltre alle restrizioni normative del Codice della strada.

“Sono fattori che effettivamente stanno condizionando anche i consumi, in Italia e all’estero, in Germania, ad esempio, il calo è più consistente. In ogni caso mi sento di dire solo questo: non è vero che il vino fa male, è parte della nostra dieta da secoli, della nostra cultura, è piuttosto l’abuso il problema, e ciò riguarda ogni bevanda alcolica, i superalcolici in particolare. Il problema è la qualità dozzinale per non dire pessima del prodotto. Ecco perché è importante bere meno e bene, sia per la propria salute che per la sicurezza al volante, e da questo punto di vista i vini biologici e biodinamici, con il basso contenuto di solfiti, per la loro naturalità e salubrità, ritengo che siano i preferibili, da bere con consapevolezza e conoscenza”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli