



Orange wine, Piwi e i grandi classici abruzzesi, i produttori sfoderano il meglio a Vinaria

20 Ottobre 2024 

PESCARA – Vini Piwi, vitigni internazionali rivisitati in chiave abruzzese, Orange Wine regionali e poi bollicine metodo italiano e metodo classico e i più tradizionali vini del territorio. Hanno sfoderato il meglio dei loro prodotti i vignaioli d'Abruzzo presenti a Vinaria, il salone dedicato al vino e al formaggio in corso fino a stasera al porto turistico Marina di Pescara.

Organizzato da Blunel, il festival ha coinvolto 24 produttori regionali, convinti dell'importanza di essere presenti ad una fiera che racconta i vini del territorio al pubblico locale.

“È un bellissimo evento perché portiamo l'azienda di fronte a una platea di consumatori quotidiani”, commenta **Gianluca Galasso** titolare di San Lorenzo Vini di Castilenti (Teramo).

“È un'occasione per far conoscere la cantina ad un pubblico più vasto in maniera rapida”, gli fa eco **Dino Taranto**, commerciale di Eredi Legonziano, azienda di sole bolle abruzzesi con sede a Lanciano (Chieti).

Tanti i prodotti in degustazione, raccontati direttamente dai produttori. “Abbiamo portato i vini bianchi, il Cerasuolo, il Montepulciano e gli Amber Wine, ovvero degli Orange Wine affinati in anfora e macerati per mesi”, ha sottolineato **Gilberto Cocciarficco**, responsabile di cantina di Vinum Hadrianum, di Atri (Teramo). “Sono una nuova declinazione con gli uvaggi abruzzesi, Pecorino, Montonico e Trebbiano”.

Al banco di Tenuta De Melis, rappresentata da **Daniela Iezzi**, c'è “la linea Bardasc (che in dialetto pescarese significa ragazzo, *ndr*), che sono i nostri vini giovani che fanno solo acciaio, e sono un Trebbiano, un Pecorino e un Cerasuolo. Poi abbiamo la linea frizzante Dei Pellegrini, in omaggio alla contrada San Pellegrino a Penne (Pescara) in cui ci troviamo, due referenze di Montepulciano e Cocciola e infine Il Caposaldo, la nostra riserva, un barricato 2021”.

Tra gli espositori anche uno stand Villamagna Doc che riunisce i sei produttori dell'associazione Generazioni del Villamagna, che stanno spingendo la doc più piccola d'Italia. “85 ettari rivendicati su 3 comuni, ovvero Villamagna, Bucchiano e Vacri”, precisa **Carlo D'Onofrio**, presidente della cantina Piandimare.

“Il progetto è iniziato nel 2000”, ricorda **Franco Ferrara**, presidente della cantina



Villamagna, “quando abbiamo cominciato con le prime produzioni di qualità per poi arrivare al riconoscimento. Sono contento che abbiamo iniziato a raggiungere ottimi risultati, dal momento che ci sono prodotti della rete che hanno ottenuti importantissimi riconoscimenti, come i Tre Bicchieri di Gambero Rosso”.

Da Villamagna (Chieti) è presente anche **Massimiliano Masciulli**, dell’azienda Terre di Masciulli, con “5 referenze, 5 tipologie che rappresentano la chiave dell’Abruzzo”, spiega, “Trebbiano, Pecorino, Cerasuolo, Montepulciano e poi lo Chardonnay che è internazionale, ma abbiamo voluto dargli una chiave abruzzese”.

Perfettamente al passo coi tempi, anzi quasi premonitori, nell’azienda agricola Paolucci a Paglieta (Chieti) hanno iniziato a coltivare vitigni Piwi, cioè resistenti ai funghi. All’assaggio a Vinaria, Petrino, “da uve Piwi, impiantate 5 anni fa”, spiega la titolare **Rossana Ranieri**. “L’anno scorso abbiamo avuto la dimostrazione che questi vitigni sono davvero ottimi, perché con il problema della peronospora non siamo riusciti a raccogliere uva in nessun vigneto, tranne in quelli da uve Piwi”.

Tra gli espositori anche Maison Scuppoz per la quale il vino non è il prodotto finale, ma una materia prima per produrre liquori tutti abruzzesi. “Il vino è la miscela che usavano i nostri nonni”, ricorda **Anna Iannetti**. “Perché non raccontare un vino aromatizzato in un contesto come questo? Quando la materia prima è di eccellenza, qualsiasi infuso sa di territorio, profuma di narrazione e la tradizione si innova ogni giorno”.

Il salone prosegue stasera con l’esposizione dei produttori e con un programma di convegni a cura di Ais Abruzzo e di Città del Vino.

pubbliredazionale