



Pescara Abruzzo Wine, Catani: “La produzione Piwi in crescita in Abruzzo per qualità e quantità”

1 Dicembre 2025 

PESCARA – “I vitigni Piwi sono il futuro e la loro crescita anche in Abruzzo sta avvenendo in termini sia quantitativi, con sempre più cantine che stanno impiantando anche le uve resistenti che qualitativi, con prodotti convincenti e credibili”.

Ne è convinto **Nino Catani**, presidente di Aies (Accademia Internazionale Enogastronomi e Sommeliers), alla guida anche dell’Enoteca regionale d’Abruzzo e segretario generale della Corporazione dei Saperi e dei Sapori, nonché promotore e organizzatore di Pescara Abruzzo Wine. Proprio dalla manifestazione, che si chiude oggi all’Aurum di Pescara, si è tornati a parlare di Piwi.

“Avevamo avviato una riflessione tre anni fa”, ricorda Catani, “su questo tema, invitando **Nicola Biasi**, enologo che ha fatto dei vitigni resistenti (Piwi) il fulcro della sua filosofia. Allora assaggiammo anche dei prodotti monovarietali. Oggi a distanza di tre anni siamo voluti tornare sul tema, per capire cosa si è fatto e dove si sta spingendo l’Abruzzo”.

Tra i relatori del convegno, l’enologo **Concezio Marulli**, presidente della nuova Docg d’Abruzzo, Casauria, **Carlo Maggitti**, dirigente della Regione Abruzzo, ed **Edi Della Sala** ambasciatore dello Champagne, che ha portato l’esempio di come anche le bollicine più blasonate al mondo si siano aperte al mondo Piwi.

Dal mondo produttivo hanno portato le testimonianze di tre realtà vinicole che si sono aperte ai vitigni resistenti, Progresso Agricolo, Rauscedo e Fantini Group.

“Abbiamo assaggiato dei campioni prelevati da conche di prova”, ha detto Catani “di alcuni vini Piwi di Paolucci, Di Sipio e Jasci e abbiamo degustato prodotti di grandissima qualità”.

Il Pescara Abruzzo Wine è stato oltre che palcoscenico per le riflessioni convegnistiche anche la vetrina per le 103 cantine partecipanti da Abruzzo, Molise e Marche, che hanno portato 240 etichette all’assaggio del grande pubblico.

“In questa diciannovesima edizione abbiamo registrato una partecipazione da parte delle cantine sempre più alta, anche in termini di referenze portate all’assaggio con aziende che hanno proposto ben 8 etichette. Questo dà la prova che le cantine hanno compreso che si tratta di una vetrina non indifferente. Anche il pubblico è in crescita, con persone che



vengono persino da Calabria e da Veneto”.



Questa sera si chiude l’evento, che ha visto come sempre i vini raggruppati nei banchi d’assaggio per vitigni, il “Grape Based”, che permette il confronto istantaneo tra i vini prodotti con lo stesso vitigno.

Il protagonista centrale è il pubblico. Sono infatti gli appassionati di vino a votare, dopo i loro assaggi, i vini più apprezzati. All’ingresso oltre al calice degustazione viene consegnata anche una scheda di registrazione e una scheda di votazione, suddivisa per vitigni. Al fianco è possibile inserire nome del vino e cantina, decretando così i vini maggiormente apprezzati.

La scheda poi viene imbucata in un’apposita urna che verrà svuotata a conclusione della manifestazione dagli organizzatori, che dopo aver provveduto alla conta, decreteranno anche i vincitori. Questa sera inizierà il conteggio delle schede, e le aziende vincitrici riceveranno il premio nei prossimi giorni nell’enoteca regionale con sede a Pescara.



pubbliredazionale