

Viva la Vite a Pescara tra Piwi, bag in box e tanti vini naturali. E il format si espande a Ibiza

25 Febbraio 2025



PESCARA - Cala il sipario sulla settima edizione di Viva La Vite. Nella ormai consueta cornice dell'Aurum, "la nostra location storica" ha detto l'organizzatrice **Giorgia Brandimarte**, domenica e lunedì hanno portato i loro vini naturali una quarantina di cantine provenienti da tutta Italia, ma anche da Austria e Slovenia, più alcuni distributori, produttori di liquori e gin, nonché di prodotti gastronomici.

Se nelle scorse edizioni il programma appariva ricco anche di masterclass e talk, quest'anno a parlare sono stati esclusivamente i produttori con i loro calici alla mescita nei banchi d'assaggio.

"Rispetto agli altri anni", dice Brandimarte, "abbiamo scelto di avere meno produttori, per migliorare il servizio e l'esperienza e per cercare di dare al pubblico (che il lunedì è stato praticamente di soli operatori del settore, ndr), più possibilità di parlare con tutti e

assaggiare tutto quello che c'è".

Ormai da anni Viva la Vite è diventato un format itinerante. Il prossimo 3 marzo approda infatti a Roma, per una giornata unica, dedicata ai soli operatori. Poi il 23 e il 24 marzo a Napoli, dove si terrà la terza edizione campana, e poi ancora, ultima novità, ma le date sono ancora da svelare, a Ibiza.

Nella edizione pescarese - un po' sottotono rispetto alle precedenti, complice forse la contemporaneità con Slow Wine Fair a Bologna - la parte del leone ovviamente l'ha recitata l'Abruzzo, con piccolissimi produttori, fuori dal mainstream, ma diversi i rappresentanti anche da Emilia Romagna, Toscana, fino alla Sicilia, al Veneto e al Friuli Venezia Giulia.

Tra i fuori regione, **Fabio Spok Elleri** da Castocaro Terme (Forlì Cesena), con i suoi vini, "per la riviera romagnola, adatti ad aperitivi, vini gastronomici, con tanta acidità", ha spiegato a Vq. "Alla mescita anche un prodotto in bag in box, con l'obiettivo di togliere nel pubblico il pregiudizio di un vino "di scarto, di seconda mano. Il nostro invece è un vino naturale, sano, fatto con le buone pratiche enologiche, di super qualità".

Presente sin dalla prima edizione poi Pistis Sophia, di Ortona (Chieti), con il produttore **David Seccia** che dal 2017 ha iniziato a lavorare con delle varietà Piwi, cioè resistenti alle malattie funginee.

"Una scelta fatta per aumentare la produzione delle bottiglie, ma ridurre il lavoro in vigna", ha detto. "Abbiamo avuto modo di conoscere **Marco Vacchetti** (che dal 2009 si occupa professionalmente delle varietà Piwi, ndr) che ci ha accompagnato nel progetto prima con un campo sperimentale a Ortona e poi con due impianti. L'esperienza ci ha mostrato vini con potenziali enormi".

La cartina al tornasole è stata l'annata 2023, quando la peronospora ha falciato le produzioni abruzzesi e non solo. "Quell'anno", ha ricordato Seccia, "abbiamo fatto un unico trattamento tra il 21 e il 22 giugno. Quando abbiamo vendemmiato, sui vigneti Piwi abbiamo raccolto tutto, mentre sugli autoctoni abbiamo avuto perdite dell'80 per cento".