

Sostenibilità e qualità nei vini Piwi dell'azienda Paolucci di Paglieta

22 Febbraio 2024

di **Barbara Del Fallo**



PAGLIETA - La nuova frontiera del vino porta il nome di Piwi. Sono resistenti a malattie e cambiamenti del clima, sono stati definiti vini super bio perché prodotti in modo sostenibile e, grazie all'elevata robustezza e resistenza, consentono una significativa riduzione dell'uso di pesticidi nel processo di produzione. Il loro nome deriva dall'acronimo tedesco pilzwiderstandfähig, ovvero vini resistenti ai funghi, ma le origini sono francesi tant'è che le prime produzioni sono rintracciabili in Francia tra la seconda metà dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento.

In Abruzzo c'è una piccola azienda, Vini Paolucci, a conduzione familiare che da qualche anno sperimenta questa nuova tendenza e lo fa con due ettari e mezzo di vigneti collocati sulle

colline di Paglieta (Chieti), nel cuore della Val di Sangro.

“La curiosità verso i vitigni resistenti è nata nel corso di un viaggio lavoro in Friuli Venezia Giulia del 2015 – racconta **Daniele Paolucci** a *Virtù Quotidiane* – dove sentii parlare di questi incroci tra specie di vitis in grado aumentare la resistenza ai funghi e quindi consentire una significativa riduzione dell’uso dei pesticidi e fitofarmaci. Questo suscitò in me un senso di nuovo e mi misi subito all’opera, cercando di capire la fattibilità del progetto”.

“L’occasione venne nel 2018 con l’esigenza di reimpiantare un vigneto di circa 2,5 ettari. Superato l’iniziale scetticismo di mio padre, fondatore dell’attività negli anni Settanta, decidemmo che era il momento di sperimentare e di orientarci sui vitigni resistenti. E così l’anno seguente facemmo un impianto di 1,10 ettari di varietà Soreli e nell’aprile del 2020 lo completammo con mezzo ettaro di Sauvignon Kretos e 0,70 ettari di Merlot Kanthus”.

La prima vendemmia, nel 2021, fruttò 45 quintali di uva Soleri e 35 ettolitri di vino Petrino bianco Piwi. “Un esiguo raccolto – ricorda Daniele – dovuto all’impianto giovane e all’estate molto calda. Tuttavia il risultato è stato eccellente sin da subito. Abbiamo realizzato un vino bianco beverino, fresco, con una buona acidità e con un profumo marcato di mela golden”.

Con le due vendemmie successive la produzione si è di certo incrementata e affinata. Con 120 ettolitri nel 2022, anno in cui l’azienda aggiunge la vinificazione di una piccola parte di Merlot Kanthus, che ha dato vita ad un vino che, seppur dalla giovane età, ha mostrato una grande bevibilità. Nell’ultima vendemmia, del 2023, i quantitativi raccolti sono stati 90 quintali di Soreli. 50 di Merlot Kanthus e 12 di Sauvignon Kretos.

I vitigni Piwi sono il risultato di incroci di differenti specie di vite realizzati direttamente in vigna. Un processo di impollinazione e selezione naturale, quindi, che permette di creare un vitigno, ibrido, con elevata resistenza a malattie della vite e buone qualità organolettiche.

“Il nostro primo vitigno Piwi è stato il frutto di sette incroci – spiega Daniele – si tratta di un procedimento particolare ma anche frutto di un ragionamento responsabile”. La resistenza ai funghi in effetti limita l’utilizzo di prodotti chimici e questo significa maggiore sostenibilità e minor impatto ambientale. “Siamo in un momento storico in cui non si fa altro che parlare di transizione ecologica – aggiunge – credo che questo sia un metodo di produzione estremamente rispettoso dell’ambiente e anche a sostegno della salute del consumatore e del vignaiolo”.

I vini Piwi sono soltanto le ultime produzioni in casa Paolucci. L’azienda, con i suoi 12 ettari complessivi di vigneto firma il Petrino rosso Igt, fatto con uva di Montepulciano senza lieviti e

solfiti aggiunti, il Petrino vino spumante extra dry con Pecorino e Cococciola. Poi il Montepulciano d'Abruzzo, il Cerasuolo d'Abruzzo e Igt Terre di Chieti della linea Paolucci. La Cococciola e il Pecorino, entrambi Igt, della linea Mezzadria. E infine la riserva Sagros Montepulciano d'Abruzzo passato in botte, vincitore della medaglia d'oro al concorso tedesco Mundus Vini.

Una realtà, quella di Vini Paolucci, che parla di tradizione, di qualità, dove la produzione del vino sincero, così lo definisce l'azienda, è davvero una questione di famiglia.

LE FOTO

















