



Castelveccchio Subequo ripropone arti e mestieri di un tempo. In degustazione vini di 10 cantine abruzzesi nei palazzi storici

7 Agosto 2025 

CASTELVECCHIO SUBEQUO - Se si parla di viticoltura a spumantizzazione in Abruzzo non si può fare a meno di andare a ritroso nel tempo, di quasi 170 anni, e ritrovare nella storia della regione un personaggio rivelatosi profetico e significativo, il medico **Speranza Relleva**.

Fu tra i primi, infatti, nel 1857 ad individuare nella spumantizzazione il modo più appropriato per valorizzare i vini abruzzesi e pubblicare, nel 1868, un trattato su *I vini spumante e di lusso*, per comparare le tecniche di vinificazione italiane e francesi, sperimentando direttamente la spumantizzazione dei vini della Valle Subequana.

Relleva godeva, tra l'altro, di un punto di vista privilegiato, quello dell'Abruzzo più interno e profondo, dato dalle sue origini di Castelveccchio Subequo (L'Aquila), dove oggi in quello stesso borgo si rievoca la memoria delle tradizioni artigianali ed enologiche dell'intera Valle.

Così, si inaugurerà domani 8 agosto la tredicesima edizione di "Arti e Mestieri a Palazzo-Castelveccchio DiVino in vino" in piazza San Francesco nel borgo di Castelveccchio Subequo, il festival del vino e del territorio subequano a favore di un turismo all'interno delle dimore storiche aperte per l'occasione.

"Il principio generatore della manifestazione - nata nel 2000 ed interrotta bruscamente dal sisma aquilano del 2009 - fu di intervenire all'interno di un contesto storico ricco di architettura, arte e storia, con attività vere svolte da artisti, artigiani, produttori e cultori della memoria, ripreso poi nel 2022 con una nuova formula, arricchita dalla presenza di degustazioni di vino di alcune cantine abruzzesi", spiega il presidente del comitato Arti e Mestieri a Palazzo-Castelveccchio DiVino in Vino **Gianfranco Calcagni** a *Virtù Quotidiane*.

E, infatti, quest'anno sono 10 le cantine che partecipano, dall'8 al 10 agosto dalle 18,30, con degustazioni dei propri prodotti e la guida dei sommelier dell'Associazione italiana sommelier d'Abruzzo. Uno spazio sarà, inoltre, dedicato per la prima volta anche ai vini naturali.

In ciascuna location designata si potranno conoscere diverse etichette di vitigni abruzzesi, dunque, in Palazzo Pirro si troveranno le cantine Pietrantoni (L'Aquila) e Famiglia Di Carlo-Vignamadre (Chieti); negli spazi di Vivendostore ci saranno San Lorenzo (Teramo) e Strappelli (Teramo); nel cortile di Palazzo Valeri in via Umberto I sarà la volta di Tenuta Secolo XI e Ciavolich, entrambe pescaresi; e ancora, nella cantina di Palazzo Valeri saranno collocate



Tenuta Pescarina (Pescara) e Fattoria Nicodemi (Teramo); infine, nel cortile di Palazzo Valeri di via Colle si troveranno PeVi-Pescara vini (L'Aquila) e Rabottini (Chieti).

“La presenza del vino ed i luoghi scelti per le diverse arre di degustazione fa rivivere i luoghi stessi in una sorta di percorso emozionale – esperienziale di una archeologia industriale, legata alla vinificazione che Castelvechio Subequo deteneva, con attività di rilevanza economica fino a agli anni '50 del secolo scorso. Le cantine poste all'interno di palazzi storici rappresentano così una vivace attività imprenditoriale ricca di significato nel periodo ottocentesco (come anche palazzo Angelone-Orsatti e Palazzo Ginnetti-Lucchini), per arrivare alla straordinaria testimonianza della bottaia storica di Palazzo Pirro, che conserva intatta una realtà produttiva con numerosi botti in legno da 50, 60, 80 ettolitri”, prosegue Calcagni.

Per partecipare alla manifestazione sarà sufficiente acquistare la formula con ticket, sacca e calice che darà possibilità di 5 degustazioni su 20 vini totali. Non solo vino ma anche food con specialità del territorio, prodotte da aziende agricole a conduzione familiare, che porteranno l'eccellenza abruzzese in tavola.

“Il testo di Relleva” dice Calcagni, “traccia un percorso di innovazione delle tecniche di vinificazione, sperimentando direttamente la spumantizzazione dei vini della Valle Subequana in rapporto alle tecniche ed esperienze del mondo francese. La manifestazione, dunque, si prefigge di ridare vita alla vite; il territorio della Valle Subequana ha tutte le migliori caratteristiche per tornare a praticare una attività dalle radici antiche ed è posta in una condizione di grande attrattività, considerando i cambiamenti climatici”.

L'evento è organizzato dal Comune di Castelvechio Subequo insieme al Comitato Arti e Mestieri a Palazzo- Castelvechio DiVino in Vino, ed è cofinanziato dal Piano Nazionale Complementare al PNRR-Next Appennino.



pubbliredazionale