

Varvaglione 1921, da oltre cento anni la storia di una famiglia, di un territorio e di un Papa che guarda ai No Alcol

31 Maggio 2025



TARANTO - Quattro generazioni, un territorio ampio, vigneti antichi appartenuti a Papa Benedetto XIII (prima della sua elezione) e una visione del vino profondamente radicata sui vitigni autoctoni e al tempo stesso aperta e lungimirante, tanto da aprire la strada al mondo dei dealcolati prima ancora del vero boom.

Dire Varvaglione 1921 significa raccontare la Puglia, la storia di una famiglia e farlo di fronte ai mercati internazionali. Tutto ha inizio in Salento, a Leporano, alle porte di Taranto. Oggi l'azienda è condotta da **Marzia, Angelo e Francesca**, sempre guidati dai genitori **Cosimo Varvaglione** (fondatore ed enologo) e **Maria Teresa Basile**.

In oltre 100 anni i riconoscimenti ottenuti sono stati tanti, ai vini, ma pure alla visione internazionale, valorizzata nel 2017 dal Financial Times che ha messo l'azienda tra le 500

europee in rapida espansione. I 550 ettari (150 di proprietà e gli altri curati da coltivatori affiliati) e le cinque milioni di bottiglie, distribuite in 70 Paesi nel mondo, raccontano i vitigni autoctoni pugliesi a bacca nera, come a bacca bianca, ma senza togliere lo sguardo da quelli internazionali. Lo stesso accade per i vini, che sono quelli della tradizione, che narrano la storia del territorio, e della famiglia stessa.



Family Collection è un vero e proprio viaggio tra i componenti della famiglia, con Cosimo Varvaglione Collezione Privata che sono due vini firmati dal proprietario, rossi strutturati, e poi Tatù omaggio ad Angelo e Chicca la più piccola, entrambi rossi e ancora Marfi per Marzia e Primadonna ispirata a Maria Teresa, bianchi e per finire 1921 Primitivo di Manduria Riserva che omaggia tutta la famiglia e riparte proprio dall'anno della fondazione.

Tra le tante referenze non potevano mancare i vini più briosi, come le bolle bianca a base di Falanghina e la rosé blend di Primitivo, Negroamaro e Verdeca. E ora anche le bolle dealcolate della linea Sparkling Zero e Spirtz Zero, quest'ultimo semifrizzante, perché **come raccontava tempo fa a Virtù Quotidiane Marzia Varvaglione** (che da poco è anche presidente del Ceev, il comitato degli imprenditori europei del vino) questa è un'opportunità da cogliere: “Noi italiani siamo sempre stati produttori e non solo commercianti in materia di vino. Il caso dei no alcol va visto come un modo per acquisire vantaggi e competitività nella produzione, dando qualità aggiuntiva al prodotto che, fino ad oggi, è stata buona e accettabile, ma migliorabile. Il dealcolato andrà a intercettare un target più interessante che è quello di chi si

dichiara astemio, di chi non consuma alcol perché impossibilitato, ma lo vorrebbe, chi per religione non può. Questi prodotti possono essere un motivo per scoprire di più sul mondo del vino senza dover partire dalla classica base alcolica”.

Proprio le bolle dealcolate di una delle cantine più antiche del sud Italia, che gravita attorno alla Masseria Pizzariello, che risale al '600 ed è quartier generale dell'accoglienza, saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alla spumantizzazione, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che si terrà per la sua terza edizione all'Aquila, dal 21 al 23 giugno, con la presenza di più di 40 cantine da tutta Italia.

Le nuove proposte firmate Varvaglione sono “pensate per rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento e consapevole. I due dealcolati rappresentano un'esperienza complementare al vino tradizionale, più che un'alternativa”, dice ancora la produttrice.

