

La Genziana di Scuppoz affinata sotto la neve per sperimentarsi insieme alla natura

21 Luglio 2026



TERAMO – Affinamento sotto terra e sotto la coltre di neve, sono le fasi peculiari del nuovo progetto che ha come protagonista il liquore alla genziana di Scuppoz, azienda di Teramo fondata negli anni Ottanta da **Benito Cicconi** e oggi portata avanti dalla carismatica **Anna Iannetti** e suo marito **Adriano Cicconi**, che sono stati nominati giudici sensoriali dell'Amaro d'Italia dal Centro studi Assaggiatori di Brescia.

Un centinaio di bottiglie pronte con contrassegno e numero di lotto, infatti, a ottobre scorso sono state sotterrate nella coltivazione di genziana che i produttori possiedono a 2mila metri nel cuore del Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga, nel comune di Rocca Santa Maria (Teramo).

Questo tipo di affinamento, in assenza di luce e a temperatura costante, permette la pressione e la decompressione delle sostanze volatili del vino, apportando al prodotto finito una particolare leggerezza, migliorandone le qualità.

Dopo ben 8 mesi, sono state riprese e riportate in superficie per sottoporle all'analisi di

agronomi e critici di settore: “Non so cosa aspettarmi sulle sapidità ma punto sull’innovazione che parli di un territorio. Se tu dai alla natura, la natura ti restituisce anche genio e voglia di sperimentare. Ora siamo fieri che anche i nostri importatori di Hong Kong, venuti in visita presso la nostra coltivazione, abbiano compreso e apprezzato la particolarità della cosa”, racconta Anna Iannetti.



Fiorindo Iannetti

Un esperimento chiama l'altro ed è così che Anna e la sua famiglia, con il supporto di suo padre apicoltore, hanno portato in quota anche sette arnie con la finalità di analizzare il miele

www.virtuquotidiane.it La Genziana di Scuppoz affinata sotto la neve per sperimentarsi insieme alla natura

prodotto: “Non ci interessa la narrazione romantica di chi posiziona le bottiglie sottoterra e si autoincensa, vogliamo piuttosto dei risultati analitici che ci aiutino a capire questa nuova direzione perché solo studiando si ottengono qualità e valore”, rileva.

E non finisce qui perché per Natale potrebbero arrivare sorprese dal rinvenimento di una parte di bottiglie di Ratafià posizionate sotto l'acqua di un pozzo, alla profondità di 40 metri.

Un'ulteriore novità per l'azienda che produce una vasta gamma di liquori conosciuti in Italia e all'estero, dalla genziana alla ratafià, passando per linea dei gin e vermouth, fino ad arrivare all'anice stellato e amaretto, per dirne alcuni.

“Nell'imprenditoria ci vuole visione, intraprendenza e attenzione alla comunicazione idonea, lo dico in qualità di imprenditrice e presidente del Gruppo terziario donna di Confcommercio della provincia di Teramo, in zona abbiamo tante eccellenze ed eventi che andrebbero sostenuti di più”, afferma.

Scuppoz si conferma, dunque, ancora una volta una piccola realtà dalle larghe vedute che ha fatto della tradizione il suo caposaldo per innovarsi ogni giorno con passione e perseveranza vincendo anche il The WineHunter Award Platinum per la categoria Spirits, nell'ambito del Merano Wine Festival, e, soprattutto, rievoca l'eco dello schioppo del brindisi di un territorio protetto e amato.



pubbliredazionale