

Vini Faraone e formaggi italiani e francesi, un percorso speciale e imprevedibile all'insegna dei contrasti

22 Marzo 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



GIULIANOVA – Ieri sera, nella sala degustazione della cantina Faraone a Giulianova (Teramo), è andato in scena “Ruvide Avvolgenze”, un evento che ha trasformato l’incontro tra vino e formaggio in un’esperienza sensoriale completa. Più che una semplice degustazione, un viaggio tra profumi, consistenze e memoria, in cui ogni assaggio ha costruito un dialogo autentico tra due mondi profondamente legati al territorio.

La cantina, guidata da **Federico Faraone** e da sempre punto di riferimento per l’enoturismo abruzzese, ha confermato la sua vocazione all’accoglienza e alla sperimentazione. Il vino, in questa cornice, non è stato solo protagonista, ma vero narratore di storie, affiancato da formaggi selezionati capaci di esaltarne o metterne alla prova le caratteristiche.

A guidare il percorso, i sommelier **Massimo Iafrate** e **Paolo Tamagnini**, che hanno costruito una degustazione volutamente libera, lasciando spazio anche all’imprevedibilità

degli abbinamenti. Il filo conduttore è stato il contrasto: perché se l'armonia è spesso ricercata, sono le differenze a creare le esperienze più memorabili.

Protagonisti sette vini della cantina Faraone e altrettanti formaggi italiani e francesi, scelti per rappresentare diverse tipologie e stagionature. Dai latticini freschi e cremosi ai formaggi più strutturati, fino a eccellenze d'alpeggio e varietà francesi di grande personalità, ideali per creare contrasti intriganti con vini più evoluti.



Sul fronte enologico, il percorso ha messo in luce tutta la ricchezza e la longevità dei vini abruzzesi. Si è partiti da un Metodo Classico Passerina 2023, fresco e sorprendente in bocca con una sensazione di pienezza gustativa e mela cotogna, ideale per accompagnare la cremosità dei formaggi freschi grazie alla sua effervescenza e alla piacevole acidità. A seguire, un Pecorino in versione 2024 ha mostrato un profilo intenso e rotondo, con note fruttate e una struttura capace di sostenere formaggi più aromatici.

Tra le etichette più curiose della serata ha spiccato il "Nino", un vino senza denominazione nato dall'unione di tre diversi uvaggi, pensato come un sans année capace di esprimere ogni volta sfumature nuove e imprevedibili. Un profilo dinamico, quasi "in movimento", che ha

trovato un dialogo raffinato con il Comté Aop, le cui note complesse e leggermente nocciolate hanno esaltato la personalità del calice.



Grande emozione hanno suscitato le bottiglie storiche: Il Trebbiano d'Abruzzo 2002 ha mostrato un profilo olfattivo profondo e stratificato, con note evolute che richiamano spezie, incenso e leggere sensazioni ossidative, accompagnate da accenni di erbe fermentate e una delicata sfumatura lattica. Al palato emerge una sorprendente freschezza, sostenuta da una sapidità quasi salmastra e da una lunga persistenza, con richiami aromatici che spaziano fino a suggestioni di cantina antica e canfora.

L'abbinamento con il Sainte-Maure de Touraine Aop ha dato vita a un dialogo intenso ma equilibrato: la struttura del vino ha aperto e accompagnato la complessità del formaggio, esaltandone le note aromatiche e speziate senza sovrastarle, in un incontro capace di valorizzare entrambe le componenti.

Il Cerasuolo d'Abruzzo 2012 si è rivelato sorprendente per pienezza e armonia, con un profilo aromatico che richiama note agrumate di arancia, sfumature amaricanti eleganti e una leggera componente zuccherina che ne amplifica la bevibilità. Al palato colpisce per la sua

straordinaria freschezza e capacità dissetante, accompagnata da una piacevole rotondità.

L'abbinamento con il Bitto Dop ha dato vita a uno dei momenti più riusciti della degustazione: vino e formaggio si sono mossi in perfetta sintonia, esaltandosi a vicenda tra richiami di frutta secca, castagna e sentori autunnali, in un equilibrio avvolgente e persistente.

A rendere ancora più speciale il percorso è stato poi il racconto di Federico Faraone legato al Cerasuolo d'Abruzzo 2012: una bottiglia rara, della quale ha recuperato una cassa da una storica enoteca sua cliente e riportata in cantina quasi come un piccolo tesoro. Un assaggio che ha sorpreso tutti per vitalità e integrità, confermando la straordinaria capacità evolutiva di questo vino e la qualità della produzione Faraone. Un momento davvero unico, accompagnato dal carattere deciso del Bitto Dop, in un abbinamento intenso e memorabile.

Il Montepulciano d'Abruzzo 1997 ha colpito per un profilo profondo e complesso, con sentori di tostatura e fuliggine, note di moka e cioccolato, accompagnate da una frutta molto concentrata, più vicina alla gelatina che alla confettura. Nonostante l'età, sorprende per una freschezza straordinaria e una struttura ariosa ed elegante, capace di unire intensità e finezza.

L'abbinamento con il Ragusano Dop si è rivelato particolarmente riuscito: la rotondità e la morbidezza del vino hanno avvolto e domato la spiccata sapidità del formaggio, creando un equilibrio armonico tra forza e delicatezza, perfettamente in linea con il tema della serata.

A chiudere il percorso, un vino liquoroso, il Rosso della Cattedrale, in abbinamento a un formaggio biologico della Valle Scannese, in un finale dolce e avvolgente che ha lasciato spazio anche al ricordo di figure fondamentali per la tradizione casearia abruzzese.



La serata si è conclusa con un momento conviviale, in cui sono stati serviti deliziosi gnocchetti al pesto di cavolo nero con fonduta di Pecorino e capocollo croccante, accompagnati da pasticceria secca, tutto preparato personalmente da **Mariangela**, moglie di Federico. È stata davvero una gran bella serata, all'insegna del gusto e della condivisione.

La cantina Faraone guarda già al prossimo appuntamento: sabato 28 marzo ospiterà a Giulianova **Enrica Tesio**, autrice e blogger, con un reading spettacolo ispirato al suo ultimo romanzo *Cose che ti dico mentre dormi*. La serata prevede una cena a chilometro zero con quattro calici dei vini Faraone, seguita dallo spettacolo della scrittrice torinese, nota per l'abilità di unire ironia e profondità.

Tesio ha esordito nel 2015 con *La verità, vi spiego, sull'amore* (Mondadori), poi diventato un film di successo. Tra le sue opere anche *Filastorta d'amore* (Giunti), *Dodici ricordi* e un

segreto (2017), *Tutta la stanchezza del mondo* (2022) e *I sorrisi non fanno rumore* (2024), pubblicate da Bompiani.

Per partecipare è obbligatoria la prenotazione al numero 347-5123846.