

Antica Foruli, dai resti di una città sabina l'ispirazione per un nuova azienda vinicola

23 Settembre 2025

di **Marco Signori**



L'AQUILA – Due ettari e mezzo in un terreno della periferia aquilana in cui c'erano vigneti fino alla metà inoltrata del secolo scorso. Quattro trentenni che condividono la passione per il vino. Sei vitigni, due rossi e quattro bianchi. Una storia antica come fonte d'ispirazione: quella di Foruli, città sabina corrispondente all'attuale Civitatomassa, frazione di Scoppito.

Si dipana attorno a questi elementi l'avventura di **Simone Raparelli, Simona Colageo, Letizia Raparelli e Marco Valentini** che tra il 2017 e il 2024 hanno impiantato, in due step,

Pinot nero, Ciliegiolo, Kerner, Riesling, Cococciola e Malvasia.

Una produzione che per adesso non raggiunge le tremila bottiglie e si limita a due blend, un bianco e un rosso, ma le sperimentazioni sono tante e le ambizioni pure, compresa quella di far diventare l'azienda fonte primaria di reddito.



La vendemmia di Antica Foruli

“Per adesso il vigneto si auto-finanzia, e dopo poco tempo ma soprattutto con tre annate funeste come le ultime tra la peronospora e due gelate che ci hanno fortemente penalizzato, possiamo dirci soddisfatti”, rileva Simone Raparelli alle prese con la vendemmia. È lui il motore di tutto e non a caso il nome che hanno dato all'azienda si rifà al suo paese, Civitatomassa. Nella stessa zona in cui, peraltro, attorno ad alcuni pozzi di campagna sono

state ritrovate viti di Malvasia.

“Ancora non siamo in piena produzione, spero che ci arriveremo nel giro di due o tre anni”, dice Simone, che racconta come con la Cococciola sia già stata fatta una sperimentazione di spumante “riuscita abbastanza bene per cui in futuro sicuramente andremo a fare una Cococciola spumante e un macerato di Malvasia”.

Nel terreno che i quattro hanno scelto c'è sempre stata vigna e secondo alcune testimonianze qualcuno produceva anche vino spumante già nei decenni scorsi. Accanto, peraltro, una ragazza ha recuperato una vecchia vigna del nonno da cui sta producendo vino seppur per uso domestico.



Il vigneto di Antica Foruli

“La Malvasia la abbiamo ritrovata vicino Civitatomassa, l’abbiamo reinnestata e ripiantata, mentre il Ciliegio a 1.100 metri a Barano di Tornimparte, che pure abbiamo reinnestato e ripiantato”, racconta il giovane vignaiolo.

Anche le etichette sono evocative del territorio: raffigurano il mammut, elemento che storicamente lega l’area di Scoppito, dove il fossile dell’animale di più di un milione di anni fa fu rinvenuto nel 1954, e la città dell’Aquila che lo custodisce in uno dei bastioni del castello cinquecentesco.

La vendita è per ora diretta, nel mercato locale soprattutto dei ristoranti. Ma tra gli obiettivi, che dovranno necessariamente accompagnare la crescita dell’azienda, c’è la costruzione di una rete commerciale e magari la distribuzione e l’export.

Nei piani, anche una cantina che si punta a realizzare nei pressi del vigneto per comodità logistiche e per offrire accoglienza.

