

Cantina Zorah, in Armenia il nuovo capitolo di una viticoltura millenaria parla anche italiano

13 Febbraio 2026



ROMA – Una nuova pagina contemporanea può essere scritta sulla produzione vitivinicola armena, e il dato più rilevante sarebbe l'importanza delle radici, sia per quanto concerne la viticoltura stessa – appartiene, infatti, ad una regione armena il ritrovamento della più antica cantina conosciuta risalente a circa il 4.100-4.000 a.C. dal nome Areni-1 – sia per la creazione dell'attuale cantina Zorah, nella provincia di Vajoc' Jor e precisamente nel villaggio di Rind.

Il progetto prende vita grazie alla passione e alla tenacia del suo fondatore **Zorik Gharibian**, tornato in Armenia nel 1998 dopo un lungo vissuto italiano, e il sostegno di sua moglie **Yeraz Tomassian**, per una metà armena e per l'altra svedese, riuscendo ad aggiungere un tassello nuovo alla cultura vinicola del loro paese natale, tralasciata a causa del dominio sovietico.

Dal punto di vista enogastronomico, infatti, il paese dell'Asia occidentale, nel Caucaso meridionale, è celebre per il pane lavash – ottenuto senza lievito, dalla consistenza sottile e nominato patrimonio culturale immateriale dell'Unesco nel 2014 – per il brandy, e per il vino, appunto.

L'esperienza enologica armena è millenaria, caratterizzata da vitigni autoctoni di qualità dalle note speziate, e vini affinati nelle tradizionali "karas", anfore di argilla.

Zorah si contraddistingue per l'altitudine dei suoi vigneti, tra i 1.400 e i 1.600 metri, tra i più alti dell'emisfero settentrionale, dove vengono coltivati circa 20 ettari di varietà autoctone come Voskèak, Garandmak, Chilar, Sireni, e Ararati. Mentre, la varietà moderna Areni deriva da antichi semi rinvenuti grazie a scavi archeologici nell'omonima grotta risalente a 6mila anni fa.



“Prima di occuparmi di vino mi sono dedicato al settore della moda e, fino alla caduta del muro di Berlino, io e mia moglie andavamo spesso nel Chianti, in Toscana, sognando di avere un giorno un vigneto e una cantina nostri”, racconta Zorik Gharibian a *Virtù Quotidiane*.

“Con l’indipendenza dell’Armenia, sono andato a visitarla ma ho riscontrato una situazione estrema e difficilissima. Quel periodo è coinciso con la delocalizzazione della moda in Italia e così ho cercato di spostare da altri paesi qualche mia produzione in Armenia, fin quando ho iniziato a fare vino”.

L’azienda della famiglia Gharibian è stata così la prima cantina ad aver riportato alla luce vitigni autoctoni, dalla proclamazione della indipendenza dell’Armenia dall’Unione Sovietica, nel 1991, muovendosi in controtendenza rispetto agli investimenti dell’epoca, rivolti al settore della distilleria.

A completare il team di lavoro anche la nuova generazione rappresentata da **Oshin Gharibian** e, per la guida tecnica, dall’enologo **Alberto Antonini** e dall’agronomo **Stefano Bartolomei**.

“Quando ho cominciato ad interessarmi alla viticoltura ho capito che c’erano grandi potenzialità, grazie agli elementi presenti sul territorio. Ho iniziato con una vera e propria sperimentazione, rivitalizzando anche il nostro metodo tradizionale di invecchiamento con le anfore: è l’eredità che ho ricevuto e intendo portare avanti”, prosegue Gharibian.

Ci sono voluti 10 anni per arrivare alla prima vendemmia e l’ingresso nel mercato, nel 2012, ha decretato la distribuzione ad oggi in 35 paesi nel mondo. E non sono mancati riconoscimenti internazionali, tra cui quello della multinazionale Bloomberg che ha inserito il Karasi Areni Noir nella Top 10 Wines del 2012.

“L’idea originaria era di creare un vino per il mercato internazionale con un vitigno autoctono; sebbene intorno al sesto anno di attività infruttuosa ho avuto momenti difficili, non mi sono mai abbattuto e ho continuato ad avere entusiasmo”, rivela il produttore. “Mia moglie ha giocato un ruolo importante perché mi ha sempre incoraggiato. Oggi l’attenzione verso il vino nel nostro paese è decisamente incentivata e sento che il nostro progetto è stato protetto da una buona stella”.

