

Da Di Sipio per la sboccatura dello spumante. “Sognavamo di fare qualche bottiglia per gli amici, poi...”

19 Giugno 2026

di **Marco Signori**



RIPA TEATINA – Per uno che ha iniziato pensando di produrre solo spumante, sua passione, per berlo in famiglia e con gli amici, non è proprio male quello che è riuscito a costruire in relativamente pochi anni.

Di Sipio, industriale dell'automotive che all'inizio degli anni Duemila ha acquistato la tenuta dove il padre per arrotondare faceva il bracciante, in un quarto di secolo ha trasformato un sogno in un'affermata realtà dell'enologia abruzzese.

E oggi dai settanta ettari di vigneti che circondano la cantina – raro esempio di conservazione di architettura agricola integrato con innesti contemporanei in vetro e acciaio – e l’antica villa del 1500 frequentata anche da d’Annunzio oggi riconvertita a dimora di charme, produce circa 10mila bottiglie di metodo classico, rigorosamente da Chardonnay e Pinot nero.

Che viene sboccato due volte l’anno, in primavera e autunno.

“Ogni volta è un’emozione perché la nostra cantina nasce proprio per produrre metodo classico, il sogno della mia famiglia era quello di fare qualche bottiglia per gli amici, oggi è diventata una bella avventura”, racconta **Paolo Di Sipio**, che oggi guida la cantina di Ripa Teatina (Chieti).

Pinot nero e Chardonnay e non autoctoni perché “sono i vitigni della tradizione del metodo champenoise, quelli che si prestano meglio alla spumantizzazione. Gli inventori del metodo champenoise sono stati bravi per cui cerchiamo di seguire quella strada”.

“Quella della sboccatura è una giornata che consiglio di venire a vedere a tutti gli amanti del vino”, dice, ricordando i prestigiosi riconoscimenti che ha ricevuto il Brut Rosè: “Medaglia d’oro nonché Miglior spumante d’Abruzzo da Champagne & Sparkling Wine World Championships e le Cinque sfere dalla guida Sparkle”.

Racconta la sboccatura l’enologo **Daniele Di Pillo**, che dalla scorsa vendemmia affianca **Graziana Grassini** a cui Di Sipio si è affidato: “È la parte finale del processo di spumantizzazione, si parte da bottiglie a testa in giù in modo che tutti i depositi che si sono creati con la rifermentazione vengano convogliati in un cilindretto in plastica che si trova sotto al tappo a corona. Dopodiché il collo della bottiglia viene immerso in un liquido che ghiaccia l’interno compreso il deposito contenuto sotto il tappo. Andando a stappare la bottiglia la pressione interna lo fa fuoriuscire. Si colma la bottiglia con spumante simile, si inserisce la liqueur d’expédition, viene inserito il tappo a fungo in sughero e la gabbietta di sicurezza. Lo spumante è pronto!”.