

Giannicola Di Carlo: ecco come abbiamo riscoperto l'antico vitigno Maiolica

23 Aprile 2026

di Redazione



ORTONA – In occasione della 58esima edizione di Vinitaly, la Famiglia Di Carlo, attraverso il progetto VignaMadre, ha presentato “Maiolica”, il nuovo vino firmato da **Giannicola Di Carlo**. Un progetto che rappresenta la sintesi concreta di un articolato percorso di recupero ampelografico e valorizzazione enologica di un antico vitigno autoctono abruzzese.

L'iniziativa nasce da un'approfondita attività di ricerca agronomica ed enologica, sviluppata anche grazie al contributo tecnico dell'agronomo **Cesare Tiberio** dei Vivai Rauscedo, che ha

selezionato e recuperato marze storiche di Maiolica Nera. A partire dal 2015 sono stati avviati protocolli di microvinificazione sperimentale, finalizzati alla caratterizzazione varietale e alla definizione del potenziale qualitativo del vitigno.

Una tappa fondamentale di questo percorso si colloca il 25 giugno 2019 quando, presso l'azienda di Giannicola Di Carlo, sono state presentate le prime prove di microvinificazione — avviate già con l'annata 2015, in quantità estremamente limitate — alla presenza di enologi provenienti da primarie realtà vitivinicole abruzzesi. Fin dalle prime valutazioni, la Maiolica ha evidenziato un profilo enologico distintivo, caratterizzato da equilibrio acido-fenolico, finezza aromatica e spiccata attitudine alla vinificazione in purezza.

Parallelamente, sono stati oggetto di studio anche alcuni cloni selezionati di Cococciola, Pecorino, Fiano e Montepulciano, a conferma di come l'integrazione tra ricerca vivaistica e sperimentazione enologica rappresenti un driver strategico per l'innovazione del comparto.

Il vitigno

La Maiolica è un vitigno autoctono a bacca nera, raro e geneticamente distintivo, la cui presenza in Abruzzo è documentata sin dalla fine del XIX secolo, con citazioni nel Bollettino Ampelografico del 1875 e negli studi di Sannino (1892).

L'etimologia del nome è incerta: potrebbe derivare dalla lucentezza cerosa della buccia dell'acino, simile alla maiolica (ceramica); non si esclude, tuttavia, un'origine dal termine arcaico "maiola", inteso come talea o giovane ceppo di vite.

Iscritto al Catalogo Nazionale delle varietà di vite con D.M. 25.05.1970, il vitigno — noto anche come "Ortonese" — era storicamente diffuso nelle aree di Ortona, Valle Peligna e nel territorio aquilano. L'introduzione di varietà più produttive ne ha progressivamente ridotto la diffusione, fino a determinarne un concreto rischio di erosione genetica.

Oggi la Maiolica rappresenta un caso emblematico di recupero della biodiversità viticola, reso possibile attraverso selezione massale, conservazione del germoplasma e propagazione vivaistica certificata.

Dal punto di vista agronomico, si distingue per maturazione precoce, buona resistenza agli stress climatici e un profilo fenolico equilibrato, con concentrazioni moderate di antociani e tannini di grana fine.

Dal gennaio 2024, il vino è riconosciuto nell'ambito della denominazione Terre d'Abruzzo Igp,

ufficialmente approvata dall'Unione Europea.

Il progetto di Vignamadre

“Maiolica” si configura come un progetto enologico e culturale che integra identità territoriale, sostenibilità e innovazione tecnica, restituendo centralità a un vitigno ancestrale reinterpretato secondo i canoni dell'enologia contemporanea.

All'interno della visione VignaMadre, la famiglia Di Carlo promuove un modello produttivo orientato a una viticoltura a basso impatto, basata su gestione equilibrata della chioma, rese contenute e vendemmie mirate alla piena maturità tecnologica e fenolica.

In cantina, l'approccio privilegia lavorazioni poco invasive: fermentazioni controllate, estrazioni delicate e una gestione attenta dell'ossigeno, con l'obiettivo di preservare l'integrità aromatica e l'espressione varietale.

Il risultato è un vino autentico, capace di valorizzare il rapporto tra suolo, clima e patrimonio genetico, proponendo una nuova lettura del vino abruzzese nel panorama internazionale.

Il vino

Rosso rubino luminoso, con riflessi vividi e consistenza elegante. Al naso esprime un profilo fine e definito, con note di ciliegia croccante, piccoli frutti rossi e delicate sfumature floreali, accompagnate da una speziatura sottile.

Al palato si distingue per un attacco fresco e dinamico, sostenuto da una viva acidità naturale che conferisce slancio e bevibilità. La trama tannica è fine, setosa e perfettamente integrata, con una struttura equilibrata e una progressione gustativa lineare.

Il finale è persistente, pulito e armonico, con ritorni fruttati e una chiusura elegante che ne sottolinea la vocazione gastronomica.

Uno stile che coniuga precisione enologica, identità varietale con piacevolezza di bevuta contemporanea.

“La Maiolica si conferma come vitigno strategico per la diversificazione dell'offerta enologica regionale; risorsa genetica rilevante in ottica di resilienza climatica; autentica espressione del terroir abruzzese”, rileva Giannicola Di Carlo. “La produzione limitata del progetto Maiolica-Iconic dimostra come l'integrazione tra ricerca e produzione possa generare un modello

virtuoso di innovazione sostenibile e valorizzazione territoriale”.