

Orange, macerati e anfore. Il lato sorprendente dei vini delle Colline teramane

20 Maggio 2025



CAMPLI – Sabato scorso, all’interno della prima edizione di Vino Veritas presso la cantina Cioti a Paterno di Campli (Teramo), è andata in scena una tappa davvero speciale di Collinando, il micro-festival ideato da **Giancarlo Pierannunzi** che continua a sorprendere.

Una degustazione sold-out in pochi giorni (con tanto di overbooking!) ha dimostrato che il pubblico ha sete sì di vino, ma soprattutto di storie vere, di territori vissuti e di giovani produttori appassionati.

Collinando ha centrato il bersaglio ancora una volta: la gente non cerca solo calici da riempire, ma vite da conoscere, sperimentazioni da capire, vini unici da scoprire.

E in questa tappa primaverile il cuore dell’evento è stato proprio il confronto, per la prima volta in provincia di Teramo, tra giovani viticoltori del territorio, ospitati da un loro “collega di vigna”, in un clima di apertura e condivisione che fa ben sperare per il futuro del vino teramano.

Una svolta culturale che potrebbe davvero contagiare altre realtà.

Il focus di questa “anteprima Collinando 2025” sono stati i vini orange, macerati e in anfora, figli di fermentazioni libere, scelte coraggiose e mani giovani.



In degustazione Cantina Cioti-Orange, Malvasia macerata 2022. I padroni di casa hanno aperto le danze con un vino profumatissimo, rotondo e intrigante, grazie anche a un breve passaggio in botte scolma di vino cotto. Al palato è secco ma avvolgente, perfetto con formaggi freschi di capra e pecora, o con dolci secchi non troppo zuccherini.

E poi Cantina Amoenus-Aureo 2023, Trebbiano, Malvasia e Moscatello macerati. Freschezza e versatilità sono le parole d'ordine. Sorso dinamico, sapido e sorprendente. Si abbina con piatti agrodolci, ma anche a tutto pasto: dai formaggi freschi ai secondi complessi, ha la stoffa per stupire in ogni contesto.

Vinum Hadrianum-Pontius, Montonico macerato in anfora 2022. Eleganza pura in un vino ambrato che profuma di frutta esotica e racconta di anfore, radici e identità. Ottimo con carni bianche alle erbe, formaggi stagionati, salumi, ma anche con piatti speziati dal mondo.

E ancora, Tenuta Mimì-Peonia, Pecorino macerato 2024. Il più giovane del gruppo, ma dal carattere deciso. Fresco, acido e vitale, entra in bocca con energia e accompagna con classe antipasti di pesce, baccalà, carni bianche e i soliti fedeli formaggi freschi.

Piede Fermo-Flor, Trebbiano macerato ossidativo 2022. Ispirato alla regione francese dello

Jura, è un vino fuori dagli schemi: secco, profondo e complesso, con lievito flor. Si abbina divinamente a formaggi di capra e pecora, ma soprattutto con chi ama sperimentare nel calice.

L'atmosfera è stata resa ancora più conviviale da eccellenze casearie locali: i caprini della Capra Fenice di Tortoreto Alto e il pecorino del caseificio L'Arca di Colonnella. Una sinergia perfetta con i vini in degustazione.



Ma il vero successo di questo appuntamento è l'apertura tra produttori: per la prima volta, una cantina ha ospitato altre realtà locali in un confronto aperto, sincero, produttivo. Non una competizione, ma una rete, una comunità in fermento.

Giancarlo Pierannunzi ha colto nel segno con Collinando: un format che si sposta di luogo in luogo, raccontando il vino nel suo contesto, tra le mani di chi lo crea. Il pubblico risponde, e lo fa con entusiasmo crescente.

Collinando continuerà con tappe spot in tutta la provincia di Teramo, tra ristoranti, enoteche, sagre e manifestazioni. Ogni volta un tema diverso, ogni volta un vino che parla. E se questa prima apertura tra cantine sarà d'ispirazione, potremmo presto vedere nuove collaborazioni, nuove idee e un territorio sempre più unito nel valorizzare le proprie meraviglie in bottiglia.

Il bilancio di Vino Veritas? Più che positivo: musica, vino, street food contadino (anche veg), sorrisi e tanti calici levati al cielo. Teramo si scopre viva, curiosa, pronta a raccontare e ad ascoltare. E soprattutto, a brindare insieme.

Sulla pagina www.facebook.com/Sdijuno si possono scoprire le prossime tappe di Collinando.

