

Quando il bianco cambia pelle: viaggio nella macerazione tra anfore, tannini e sorprese con Assosommelier a Giulianova

26 Settembre 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



GIULIANOVA – Un percorso capace di far viaggiare le papille tra profumi, struttura, tannini, acidità ed evoluzioni sorprendenti, concluso da un assaggio alla cieca che ha depistato praticamente tutti. È stato quello compiuto a Giulianova (Teramo), ospiti dell'azienda Faraone Vini, dove Assosommelier Abruzzo ha organizzato una degustazione dedicata alla macerazione e alla vinificazione in anfora.

A guidare i presenti in questo viaggio nella cultura enologica è stata **Maria Paola Gasparetti**, sommelier e docente Assosommelier, che ha scelto sei referenze per raccontare un modo diverso di interpretare il vino bianco.

Per capire la rinascita dei vini macerati bisogna però tornare molto indietro nel tempo, fino alla Georgia, dove il vino veniva tradizionalmente prodotto nei kvevri, grandi anfore di terracotta interrate.

Le uve, anche bianche, rimanevano a lungo a contatto con bucce e vinaccioli, attraverso fermentazioni spontanee e macerazioni prolungate. Un metodo antichissimo, riconosciuto dall'Unesco nel 2013 come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Il nostro viaggio in Georgia alla scoperta della più antica civiltà del vino

Nel Novecento la vinificazione cambiò radicalmente. L'acciaio, il controllo della temperatura e i lieviti selezionati permisero di rendere le fermentazioni più precise e prevedibili. Le bucce, soprattutto nella produzione dei bianchi, vennero progressivamente allontanate dal mosto. Ma proprio quando la tecnologia sembrava aver indicato la strada del futuro, alcuni produttori iniziarono a guardare nuovamente al passato.

Tra questi c'è **Josko Gravner**, protagonista assoluto della rinascita della macerazione a Oslavia, nel Collio. Dopo aver seguito inizialmente la strada della modernizzazione, nel corso degli anni matura una crescente esigenza di recuperare l'identità del territorio. Nel 1997 il viaggio in Georgia segna la svolta: Gravner scopre i kvevri e decide di riportare le anfore nella propria cantina. La Ribolla Gialla diventa progressivamente il centro della sua produzione, mentre le varietà internazionali vengono abbandonate.

Quella che poteva sembrare una scelta controcorrente si trasforma negli anni in una vera rivoluzione. Gravner dimostra che la macerazione delle uve bianche può dare vita a vini strutturati, tannici, complessi e capaci di evolvere a lungo. Un percorso nel quale il tempo torna a essere una risorsa e la tecnica viene utilizzata non per dominare il vino, ma per accompagnarlo.

A Oslavia, nello stesso periodo, anche **Stanko Radikon** intraprende una strada analoga. Nel 1995 sperimenta la macerazione della Ribolla Gialla sulle bucce e ne fa progressivamente uno dei tratti distintivi della propria produzione. Anche Radikon lavora sulla riduzione degli interventi e sulla capacità del vino di evolvere lentamente, utilizzando soprattutto il legno per le lunghe maturazioni. Dopo la sua scomparsa, nel 2016, il figlio **Sasa** continua il percorso della famiglia.

Le esperienze di Gravner e Radikon contribuiscono ad aprire la strada a numerosi altri produttori tra Friuli e Slovenia, da Primosic, Fiegl, Il Carpino, Dario Princic e Podversic fino a diverse realtà oltre confine. Non nasce un metodo unico: ogni produttore interpreta la macerazione secondo il proprio territorio, il vitigno e le proprie scelte di cantina.

Ed è proprio questa la vera rivoluzione degli orange wine. Non si tratta semplicemente di ottenere un vino dal colore più intenso, ma di cambiare il modo di concepire il bianco. La buccia torna protagonista e porta struttura, tannino e profondità; l'acidità e il tempo contribuiscono alla capacità di evoluzione. Il vino bianco può così diventare materia, complessità e attesa, oltre che freschezza e profumo.

È questo il viaggio raccontato a Giulianova da Maria Paola Gasparetti: un percorso che parte da un Piwi e arriva alle antiche anfore georgiane, passando per la moderna riscoperta della macerazione in botti tronco-coniche e per il coraggio di produttori come Gravner e Radikon.



E dopo la storia sono arrivati i calici. Sei vini, sei interpretazioni e un ultimo assaggio alla cieca che ha messo alla prova anche i palati più sicuri. Ma questa è la parte della serata che merita di essere raccontata calice dopo calice.

Una serata costruita intorno a sette vini capaci, ognuno a modo suo, di giocare a flipper con le papille gustative dei presenti. Sette calici molto diversi tra loro, accomunati dalla voglia di uscire dagli schemi e di raccontare territori, vitigni e idee di vino non convenzionali.



Si parte con il Julian Orange 2021 di Weingut Lieselehof, prodotto in Alto Adige da uve Bronner, un vitigno Piwi. È un vino che arriva con un leggero pizzicorio, quasi una piccola scossa sulla lingua, poi si apre sulla mineralità e sulla frutta matura. Un inizio curioso, fresco e immediato, che prepara il terreno a una degustazione tutt'altro che prevedibile, molto interessante ma non invita al secondo calice.

Con la Vitovska 2023 di Skerk entriamo nel Carso. Qui il vino si fa più profondo e verticale, con una bella impronta salina. Nel bicchiere si rincorrono erbe di montagna, fieno, eucalipto e fiori di campo, mentre la frutta matura lascia spazio a una sorprendente nota di bergamotto e, per un attimo, quasi di passion fruit. In bocca è intenso e cremoso, ma sempre attraversato da una vena sapida e minerale che sembra arrivare direttamente dalla roccia carsica, una gran bella bevuta.



Il terzo vino, il Pinot Grigio Ramato 2023 di **Damijan Podversic**, ha iniziato a mettere seriamente alla prova le nostre certezze. Un Pinot Grigio che, ad occhi chiusi, potrebbe portarci altrove. La fragolina ed i piccoli frutti di bosco, dell'arancia sanguinella, sentore classico dei vini rossi che qui si intreccia con rosmarino, pepe nero, sensazioni balsamiche, leggero chiodo di garofano e noce moscata. Sul fondo compare la mineralità della ponca, con una sfumatura quasi di cacao. Un vino complesso, scuro nel carattere, nonostante il vitigno da cui nasce, un vino divisivo, non per tutti.



Lo Slatnik 2023 di Radikon cambia nuovamente registro. Dorato, minerale e sapido, si apre su sensazioni erbacee e balsamiche, poi arriva l'albicocca, leggermente aspra, seguita da una freschezza agrumata che ricorda il limone e l'arancia bionda. È un vino che riesce a essere materico e fresco allo stesso tempo, con una tensione che lo rende particolarmente dinamico, una bevuta molto interessante, giovane e fresca con un buon rapporto qualità prezzo, si trova nello scaffale online poco sotto le 30 euro, gli altri sono tutti più costosi.

Poi arriva la Ribolla Gialla 2020 di Radikon, e qui la materia prende il sopravvento. È un vino quasi da masticare, strutturato, pieno, con una pesca matura e quasi candita che si accompagna a miele e cera d'api. Poi arrivano pepe bianco e cardamomo, mentre la mineralità continua a ricordare quei terreni ostici che sono parte integrante della sua identità. Un vino grande, senza essere pesante, capace di riempire la bocca e rimanere a lungo, uno dei migliori bianchi in circolazione.



Il sesto calice è la sontuosa Ribolla Gialla 2014 di Gravner. Qui tutto sembra amplificarsi: la frutta diventa marmellata di albicocche, pesca e arancia candita; compaiono miele, zafferano, salvia, fieno e una profonda nota di radice di liquirizia. È ricco, caldo e monumentale, ma non dolce: la sua acidità tiene tutto in equilibrio e la sapidità accompagna il sorso fino a un finale lunghissimo. Quattro mesi di macerazione in kvevri e sei anni di affinamento in botte ne fanno quasi un manifesto di quella ricerca ancestrale che Gravner ha fatto propria.

A chiudere la serata è arrivata la sorpresa: una Passerina Metodo Classico Dosaggio Zero di Cantina Faraone, il vino alla cieca che ha depistato praticamente tutti. Una bollicina dal colore più intenso del previsto, con fiori di sambuco, sentori floreali e una sottile impronta minerale. In bocca è fresca, asciutta e decisamente sapida, con una bollicina cremosa e una piacevole chiusura amarognola. Un finale che ha rimesso in discussione, ancora una volta, le aspettative.

E poi gli abbinamenti, che hanno dato un'ulteriore dimensione alla serata. Il vitello tonnato si è mosso benissimo accanto al Pinot Grigio di Podversic, mentre pane di segale, speck e crauti hanno trovato nella Vitovska di Skerk un compagno capace di abbracciare perfettamente le componenti sapide, affumicate e acidule del piatto. Il baccalà mantecato con la polenta ha

retto il confronto con lo Slatnik di Radikon. Infine, il formaggio stagionato bergamasco con la focaccia salata ha esaltato entrambe le Ribolle, quella di Radikon e quella di Gravner, dimostrando quanto la struttura e la sapidità di questi vini possano dialogare con piatti e sapori molto importanti.

Una grande serata, insomma, dove i vini non sono stati semplicemente assaggiati, ma hanno continuato a rimbalzare tra naso, bocca e memoria. Sette calici, sette traiettorie diverse e una certezza: quando il vino riesce ancora a sorprendere, la degustazione diventa davvero un'esperienza.