

**QUATTRO RACCONTI
DOVE RADICI
E MEMORIA
SI INCONTRANO**



L'uso dell'anfora come contenitore di vinificazione continua a far discutere e incuriosire il mondo enologico italiano ma, al contempo, la ricerca e la sperimentazione vanno avanti tra un numero crescente di produttori con risultati interessanti. Premiando in particolare alcuni vitigni che meglio si esprimono in anfora, seppur i diversi materiali con cui sono fatti gli attuali vasi vinari, rendono versatile l'utilizzo di questo antichissimo, ma attualizzato, mezzo di vinificazione e affinamento. Quando si vanno a vinificare, specialmente in terracotta o cocciopesto, vitigni autoctoni, rari e cosiddetti "minori", il fascino del gusto si colora di leggenda. Come nelle quattro storie che raccontiamo dove la terra da "terra madre", che dà vita all'uva, diventa "madre nutrice" attraverso l'argilla, elemento primario (o unico) dell'anfora che alleva e porta alla maturità il frutto della vendemmia

STORIE DI ANFORE E VITIGNI RARI

di **IVANO ASPERTI E ALDO LORENZONI** (*Graspo*)

Mentre il dibattito sulle anfore continua a dividere il mondo del vino italiani tra i difensori che lo ritengono un contenitore di vinificazione particolare che porta a risultati originali e per certi versi unici, e i detrattori che, invece, considerano l'anfora solo una trovata di marketing, la ricerca e la sperimentazione vanno avanti tra un numero crescente di produttori con risultati interessanti. Tra questi siamo andati a cercare alcuni casi, a loro modo esemplari, di felice connubio tra anfora e vitigno, selezionando però quattro storie che hanno avuto per protagonisti vitigni rigorosamente autoctoni e territoriali, considerati "minori". Il tema del recupero del ricchissimo patrimonio ampelografico italiano oggi, infatti, ritrova nuove attenzioni sia per il cambiamento climatico in corso, sia per un'importante evoluzione del gusto del consumatore sempre più esigente e curioso. Se combiniamo questo recupero dei vitigni rari con vinificazioni e affinamenti in anfora il risultato potrebbe davvero essere sorprendente.

L'anfora oggi

Se a Joško Gravner bisogna riconoscere di aver reso popolare l'antichissimo metodo di vinificazione fuori dal Caucaso, ai produttori georgiani va il merito di averne conservato memoria anche durante il periodo di dominio sovietico e di averne fatto un simbolo di identità nazionale. Un vero e proprio rinascimento dei vini in anfora con cui la terracotta ha potuto dimostrare all'enologia moderna di saper fare le parti ora del legno, ora dell'acciaio, ora del cemento. Con il legno l'anfora condivide la porosità, che dipende dall'impasto dell'argilla e dalla sua temperatura di lavorazione: minore è il grado di cottura, maggiore sarà la capacità di scambiare l'ossigeno con l'esterno, arricchendo il vino di gusto e colore. Così se la terracotta permette una micro-ossigenazione uguale o persino maggiore rispetto a una botte, ceramica e gres riducono lo scambio con l'esterno a livelli prossimi allo zero. Come l'acciaio, l'argilla è un materiale quasi neutro, che non cede sostanze aromatiche al vino durante l'affinamento, così da mantenere

intatta l'identità della materia prima. A fare eccezioni sono solo i vini che fanno macerazioni e affinamenti molto lunghi in anfore di terracotta giovani, dove la cessione aromatica si traduce in sottili sfumature terrose. Ad andare di pari passo col cemento invece è l'inerzia termica, ossia la capacità del materiale, e quindi del vino contenuto al suo interno, di non andare incontro a sbalzi di temperatura. Il discorso è valido per tutte le anfore a prescindere dal grado di cottura, a maggior ragione se le anfore sono usate "alla georgiana", ossia interrate. Oltre al grado di cottura, sono forma e dimensione a distinguere tra loro le anfore, fino a definire una sorta di "stile" a seconda della provenienza. In Italia stanno riscuotendo successo le anfore di terracotta della zona di Impruneta, anche quelle in cocciopesto sempre toscane, oltre alle più recenti "argille tecniche" di Tava e Clayver, arrivando poi a soluzioni di impasti ceramici e gres porcellanati. Benché ampiamente utilizzate per le loro capacità fisiche, l'utilizzo delle anfore non si limita a una scelta di mera tecnica, ma simboleggia l'archetipo della tradizione millenaria del fare il vino.

Anfora e vitigno tra terra e vino

La terra per il vino è un fattore fondamentale: da essa nascono i frutti responsabili della sua nascita ed essa è responsabile del suo nutrimento e del suo carattere; non a caso si parla di terroir. Ma la terra, nella storia che stiamo raccontando, va oltre il ruolo di "terra madre": dopo essere stata il grembo che dà vita all'uva diventa anche la "madre nutrice" che attraverso la terracotta dell'anfora alleva e porta alla maturità il frutto dell'uva. La terra "abbraccia" il vino e ne "accompagna" l'evoluzione non solo figurativamente, ma letteralmente, sotto forma di anfora. Metodo di produzione antico, è tornato di recente di interesse, ancorandosi al movimento artigianale e diventando, in qualche modo, uno dei suoi simboli. Molti vedono l'anfora come un semplice contenitore usato per contenere mosto da trasformare in vino. Ma dietro il vino in anfora c'è spesso una storia dimenticata, quella di un viaggio, di un'esperienza o di un vitigno antico da valorizzare in un legame indissolubile.

Un po' di storia: dal trasporto alla vinificazione

Da quando esiste la necessità di conservare e trasportare i liquidi si è passati a utilizzare materiali diversi, mutuati anche dalle forme che si riusciva a dare ai contenitori. La storia del vino in anfora inizia 8.000 anni fa a Shulaveri Gora, nel Sud della Georgia, oggi sito archeologico. Il prezioso succo dell'uva non poteva essere lasciato alle intemperie, pena la perdita delle caratteristiche gustative che lo rendevano così apprezzato. Venne l'intuizione di utilizzare i tipici contenitori in terracotta, i qevvri, per proteggere il dolce mosto così da permettergli di maturare in sicurezza. Nacque l'anfora da vino, da semplice contenitore a vero strumento di vinificazione. Il suo ruolo di contenitore infatti ebbe anche un'altra importantissima, rivoluzionaria conseguenza: l'anfora poteva essere trasportata e perciò il vino condiviso. Ciò rappresentò la fortuna di questi popoli, che iniziarono a stabilire le prime rotte commerciali, responsabili della diffusione del vino. Le civiltà della mezzaluna fertile e della costa orientale del Mediterraneo, protagoniste della storia antica, furono i precursori. Furono i Fenici a intuire l'opportunità rappresentata dal vino e dall'anfora, così iniziarono a diffondere in tutto il Mediterraneo il magico tritico: vite, vino e anfora. Il primo incontro avvenne con i popoli della Grecia, responsabili di aver utilizzato per primi il termine "amphora", che ancora oggi viene utilizzato in tutto il mondo. Il vino divenne un prodotto identitario, così come la terracotta. I Greci inventarono decine di tipi di contenitori dai più svariati utilizzi: vasi fermentativi, crateri per la mescolta, anfore per versarlo nelle occasioni conviviali o adibite al trasporto via mare. Il viaggio del vino in anfora proseguì anche in Italia e in Spagna. È noto che gli Etruschi erano dei maestri nella lavorazione della terracotta e, con l'arrivo della vite, sfruttarono le loro abilità per costruire strumenti fondamentali con cui fare loro la cultura del vino. La storia del vino in anfora trova uno spazio anche nella Penisola iberica dove, con il nome di "tinaja", contribuì alla diffusione del vino in quel versante d'Europa. L'espansione dell'Impero Romano, influenzato sia dagli Etruschi, sia dai Greci, portò anfore di vino in tutto il Mediterraneo e le fece conoscere ai popoli del Centro e Nord Europa. Con la conquista della Gallia però, dei suoi popoli e delle sue sconfinde foreste, i Romani vennero a conoscenza della botte. Il periodo tardo romano e la successiva diffusione della cultura germanica nel Medioevo vide la botte diventare il principale strumento per il trasporto del vino, grazie alla maggiore capienza. L'anfora divenne un lontano ricordo, utilizzata semplicemente a guisa di bottiglia fino all'invenzione del vetro. Così la storia e il viaggio del vino in anfora subiscono una battuta d'arresto ma, la tradizione perdura fino a oggi.



IN LIBRERIA A FEBBRAIO 2026

Anfora, la misura del vino

Annunciamo in anteprima l'uscita di un libro che non potrà deludere i tanti curiosi amanti del vino. A febbraio 2026 sarà in libreria, per Cinquesensi editore, "Anfora, la misura del vino", a firma di Ivano Asperti, che racconta - in oltre 430 pagine, corredate da numerose immagini, che mostrano un inedito affresco delle diverse espressioni di anfore, per materiale, dimensione e fattura - il suo incontro con sette produttori italiani delle diverse tipologie di anfore e vasi vinari e cinquanta vignaioli nazionali, per fare un punto su un tema che in questi ultimi anni sta sviluppando un rinnovato interesse fra i produttori di vino, non solo italiani, e su come questa tendenza stia incidendo in ambito enologico. "Le anfore sono tornate nel mondo del vino nazionale da quando Joško Gravner a fine anni 90 rimase folgorato dalla sapienza e maestria degli artigiani georgiani - scrive l'autore nel volume - In seguito, l'interesse si allargò in tutta

l'Europa enoica e, soprattutto, a partire dal 2008 si registrerà anche in Italia un forte impulso, che non si limiterà a riportare in auge la grande tradizione di orci e giare in cotto, ma produrrà anche vasi vinari con materiali più moderni ed innovativi, creando una sempre utile competitività, che oggi pone questo settore produttivo al vertice della sfida internazionale".

ANFORA, LA MISURA DEL VINO
DI IVANO ASPERTI
CINQUESENSI EDITORE
PAGG. 432 - EURO 35,00

➡ Segue da pagina 13

Storie di anfore e vitigni rari

NERO BUONO E BELLONE, LE PERLE IN ANFORA DI MARCO CARPINETI

A una cinquantina di chilometri da Roma, Cori si alza sui Monti Lepini come un luogo dove la terra non smette mai di raccontare. Qui, tra colline d'argilla e vento che scivola tra i filari, la vite cresce seguendo un ritmo antico, lo stesso che ha accompagnato generazioni e che ancora oggi trova espressione nei vitigni più identitari del territorio: il Nero Buono e il Bellone. Due uve che parlano la lingua delle origini, due varietà che l'azienda di **Marco Carpineti** ha scelto di interpretare con un gesto tanto arcaico quanto sorprendentemente moderno: l'affinamento in anfora di terracotta, realizzata con la stessa terra che nutre le vigne. È in questo contenitore vivo, poroso e ascetico che i vini ritrovano una voce limpida, essenziale, capace di portare nel bicchiere la memoria del luogo senza distrazioni.



Nzù, ovvero dell'andare insieme. È il significato, nel dialetto romanzo di Cori, dei magnifici vini biodinamici in anfora dell'offerta di Marco, declinati sia per il Nero Buono, sia per il Bellone. Il Nero Buono, con i suoi

Qui a sinistra, dall'alto: grappolo di Nero Buono e "Limito", il grande vigneto-labirinto. In alto, a destra, Marco Carpineti

grappoli compatti e la buccia scura che sembra trattenere pigmento e storia, entra in anfora come se vi rientrasse dopo un lungo viaggio. La fermentazione spontanea apre un dialogo silenzioso tra vino e terracotta: l'anfora non impone aromi, non aggiunge peso, ma accompagna. Respira con il vino, lascia che la sua potente trama tannica si distenda lentamente e che gli aromi si approfondiscano. Da questo incontro nasce un rosso dal colore rubino profondo attraversato da riflessi granata, nel quale emergono note di spezie scure, frutta rossa matura e un'eco minerale che sembra richiamare la natura vulcanica dei suoli. L'anfora amplifica la forza del vitigno senza domarla, la rende più nitida, più verticale, lasciando che il Nero Buono racconti la sua origine millenaria con una sincerità impossibile da ottenere altrove. Il Bellone, al contrario, porta con sé una luce diversa: più dorata, più solare, più sottile. I suoi acini giallastri, segnati da screziature brune, sembrano già annunciare una vocazione alla trasparenza aromatica. In anfora, il Bellone trova un habitat ideale: fermenta con naturale lentezza, si muove libero da legni e da condizionamenti e conserva integra la propria identità varietale. Il vino che ne deriva è un paglierino luminoso, percorso da velature aranciate che parlano di macerazioni delicate e di rispetto della buccia. I profumi ricordano i fiori di campo che popolano i pendii della Tenuta Capolemole, insieme a sensazioni agrumate e salmastre che affiorano dal fondo come memoria dei suoli. In bocca, l'anfora accentua la tensione,



dona slancio minerale, mantiene la linearità del vitigno e allo stesso tempo ne esalta la morbidezza naturale, trasformandolo in un bianco che pare sospeso tra passato e avvenire.

Non una moda, ma una scelta coerente con la storia agricola di Cori

Per Marco Carpineti, l'anfora non è una moda né un vezzo stilistico. È una scelta coerente con la storia agricola di Cori e con il suo stesso percorso umano, iniziato nel 1986 e presto orientato verso il biologico prima, e la biodinamica poi. L'anfora rappresenta il punto in cui tradizione e innovazione si incontrano: un contenitore capace di custodire la vitalità del vino, di accompagnare le fermentazioni spontanee e di restituire, senza filtri, la vera voce del territorio. È un modo per permettere ai vitigni di esprimersi nella loro forma più autentica, senza sovrastrutture: solo uva, terra e tempo. Questa filosofia permea l'intera azienda, oggi sostenuta da tutta la famiglia Carpineti, che ha scelto di far evolvere il rapporto con la terra anche attraverso progetti che uniscono arte, paesaggio e viticoltura.

"Limito", il grande vigneto-labirinto progettato durante il periodo pandemico dal paesaggista Fernando Bernardi insieme a Paolo Carpineti, è un esempio emblematico di questa visione: un'opera che intreccia percorsi di Bellone e Nero Buono attorno al nucleo centrale piantato ad Abbuoto. L'idea nasce dalla volontà di creare un vigneto in grado di includere e accogliere, di ospitare invece che di creare barriere. Camminarvi significa perdersi per ritrovarsi, seguire una traiettoria che non è mai lineare, proprio come il lavoro sui vitigni autoctoni, che richiede pazienza, ascolto e una profonda fiducia nella terra. Così, tra anfore che respirano e vigne che raccontano, la famiglia Carpineti continua a tessere un dialogo con il territorio, trasformando ogni vendemmia in un capitolo di un racconto che affonda le radici nella storia e che guarda al futuro con la stessa consapevolezza con cui un vino riposa in terracotta: in silenzio, con lentezza, lasciando che sia la materia a parlare.

LA VERNAZOLA IN ANFORA DELLA RABIOSA

Qui a fianco, nel tondo, Gianni Boggian. Più a destra, sempre nel tondo, Gianmarco Guarise. Sotto: il filare di Vernazola nella piantata storica di Urbana



Si chiama Vernazola del Dugale in Anfora e nel suo nome si intrecciano vitigno, luogo e metodo, come tre fili che formano una sola identità. È un nome che non descrive soltanto un vino, ma una scelta precisa: riportare alla luce un'uva quasi estinta e accompagnarla nel suo racconto più autentico attraverso l'anfora, il contenitore che più di ogni altro permette alla materia viva del vino di respirare, di decantare lentamente la propria memoria, di restituire la voce originaria della terra. La storia nasce da una piccola cooperativa agricola, La Rabiosa, fondata da quattro soci - **Santo Boggian, Gianluca Morello, Alessio Frison e Gianni Boggian** - diversi per età ed esperienza, ma uniti dal desiderio di recuperare i vitigni storici e le pratiche produttive che hanno modellato per secoli il paesaggio rurale padovano tra Montagnana e Merlara. Il nome stesso "Rabiosa", ispirato al romanzo "Il fiume sono io" di Alessandro Tasinato, richiama un fiume quasi scomparso dalle mappe, ma non dalla memoria, simbolo di un legame spezzato tra uomo e ambiente e del bisogno di ricucirlo. Quel bisogno diventa, per i soci, un criterio produttivo: tornare a un fare vino che non cancelli, ma amplifichi le radici. Questo legame antico si manifesta pienamente nella pian-

tata veneta di Urbana, dove sopravvive un filare di Vernazola che sembra uscito da un'altra epoca. Sono vigne vecchie, molte ancora a piede franco, maritate a salici monumentali che non fungono solo da sostegno, ma da veri compagni di vita: proteggono, regolano l'umidità, contribuiscono alla resilienza della vite e ne allungano l'esistenza. Qui il microclima è un sistema autonomo: l'altezza della pergola difende dalle malattie, la copertura vegetale dai colpi di calore, i salici mitigano perfino l'azione della fillossera. È un equilibrio fragile, raro e prezioso, preservato dalla dedizione di **Gianmarco Guarise**, graspista convinto dal principio e custode di questo piccolo patrimonio viticolo. La piantata veneta, oggi quasi scomparsa, era un tempo un'architettura agraria complessa: vite, alberi da tutore e colture erbacee co vivevano in una forma di policultura intelligente, frutto di generazioni di lavoro manuale e di un'ingegneria rurale che gestiva l'acqua e il suolo con sorprendente efficacia. Oggi ne restano solo frammenti, relitti sopravvissuti all'avanzare dell'agricoltura specializzata.

L'anfora non corregge, non copre: custodisce

Da uno di questi relitti, a Urbana, La Rabiosa ha recuperato le marze con cui impiantare il proprio vigneto di Vernazola a

Merlara, un ettaro allevato a doppio capovolto che rappresenta un ponte tra ciò che è stato e ciò che può tornare a essere. La Vernazola è documentata almeno dal 1925 grazie all'ampelografo Norberto Marzotto, che la descrive come uva coltivata in proporzioni limitate nel Padovano, in particolare a Casale di Scodosia e Merlara. È una varietà che nel tempo ha cambiato nome e confini, comparendo come Bianchetta Trevigiana, Vernanzina, Vernazzina, Bianca Gentile di Fonzaso o Vernaccia Trentina, ma ovunque mantenendo tratti comuni: buona vigoria, costanza produttiva e grappoli dal colore dorato con buccia spessa, perfetti per affrontare macerazioni prolungate. Il profilo aromatico parla di frutto maturo, soprattutto mela, con una eleganza discreta che non cerca protagonismi. Ma è al palato che la Vernazola rivela la sua peculiarità: una morbidezza avvolgente bilanciata da una struttura salino-acida che dona tensione e persistenza. Proprio questo equilibrio ha suggerito la vinificazione in anfora, con una permanenza di sette mesi sulle bucce. L'anfora non corregge, non copre: custodisce. Accoglie l'ossigeno in modo lento e con-



trollato, permette alle componenti solide di rilasciare gradualmente aromi e struttura, e accompagna il vino in un'evoluzione che è tecnica e al tempo stesso profondamente narrativa. L'annata d'esordio, la 2020, ha dato origine a 667 bottiglie: poche, intenzionali, ognuna partecipe di un processo che richiede attenzione, pazienza e ascolto. Bottiglie che con il tempo continuano a sorprendere per la capacità di mantenere freschezza e identità pur arricchendosi di complessità, come se l'anfora avesse inciso nel vino una sorta di memoria minerale, capace di durare. Il Vernazola del Dugale in Anfora non è solo un vino: è il gesto di riportare alla luce un vitigno quasi perduto e offrirgli il contenitore più adatto perché la sua voce possa tornare a risuonare intatta, profonda, autentica. Un ritorno alle origini che non guarda indietro con nostalgia, ma avanti con consapevolezza. ➡

IL PUGNITELLO IN ANFORA DI RUEDI GERBER

Alcuni vitigni che si pensavano scomparsi stanno ritrovando oggi una voce, riportando alla luce una parte nascosta del patrimonio viticolo toscano. Tra questi, il Pugnietello è forse quello che più colpisce per la sua identità precisa e irripetibile: il grappolo piccolo, corto e compatto, quasi chiuso come una mano serrata a pugno, rivela già nel nome la sua natura. Le analisi del Dna ne hanno confermato l'unicità genetica, solo sfiorata da una remota parentela con il Montepulciano, ma ciò che conta è il suo carattere irriducibile. L'acino, di un blu-nero uniforme e intensamente pruinoso, custodisce una polpa succosa e consistente, attraversata da un raro accento erbaceo e da un sorprendente tocco di peperoncino, che ne firma la riconoscibilità. Matura con anticipo rispetto al Sangiovese, sostenuto da una potatura medio-lunga che aiuta il grappolo a esprimere al massimo la sua naturale concentrazione. Negli anni Ottanta il vitigno venne riscoperto quasi per caso a Poggi del Sasso, dove cresceva senza che più se ne ricordasse l'origine. Replicato nel "Vitiarium" di San Felice, ha lentamente ripreso vita, riapparendo nelle campagne di Grosseto, Siena, Firenze e Arezzo. La sua storia recente è dunque una storia di salvaguardia e rinascita: un ritorno non soltanto agricolo ma culturale, che restituisce alla Toscana un frammento importante della propria biodiversità enologica. È però sulle colline di Gavorrano che il Pugnietello trova un luogo capace di esaltarne la voce più profonda. Qui, nella conca grossetana lambita dal mare, il vitigno incontra il suo elemento d'elezione: l'anfora di terracotta imprunetina.

L'anfora non è un contenitore alternativo, ma un ambiente vivo

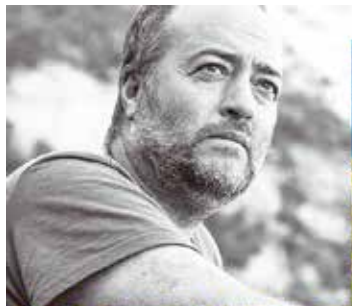
Ruedi Gerber, che in questa terra ha dato forma alla propria idea di vino, parte da una convinzione semplice e radicale: "Il vino nasce da solo, se lo si lascia fare". In questo senso l'anfora non è un contenitore alternativo, ma un ambiente vivo, permeabile, capace di far respirare il vino attraverso la sua trama minerale. La terracotta non impone aromi, non maschera il frutto, non devia la traiettoria del vitigno: accompagna, custodisce, amplifica. Nel Pugnietello, questo passaggio diventa essenziale, perché permette alle sue sfumature balsamiche, terrose e minerali di rimanere integre, mentre i tannini trovano un equilibrio naturale senza perdere tensione. È in anfora che il vitigno ritrovato rivela davvero la propria anima. La vinificazione avviene in purezza, con fermentazioni spontanee e lieviti indigeni, e una settimana di macerazione in acciaio che cattura la densità naturale dell'acino. Dopo la svinatura, il vino intraprende un doppio cammino: una parte riposa nelle anfore di terracotta, dove il lento scambio d'ossigeno mantiene vive le note varietali; un'altra parte trova posto in rovere francese, utile a dare profondità e un lieve respiro tostato senza sovrastare la personalità del vitigno. Al termine dell'anno di affinamento, i due percorsi si uniscono in un vino non filtrato, non chiarificato e privo di solforosa aggiunta. Il risultato è un rosso rubino-violaceo intenso, potente ma composito, dai tannini fitti e morbidi. Il profilo aromatico spazia dalla ciliegia matura ai frutti rossi, dalle note ferrose e balsamiche ai sentori di sottobosco, terra umida e spezie scure; in bocca è fresco, sapido, lungo,

con un equilibrio che non ammorbidisce la forza naturale del vitigno, ma la rende più leggibile. Il terroir del Podere Sequerciani, 14 ettari di vigne su suolo argilloso a 250 metri di altitudine, gode di un microclima in cui giornate assolate si alternano a notti fresche, mentre la brezza marina porta un equilibrio prezioso tra zuccheri e acidità. È un ambiente in cui vitigni autoctoni recuperati - Pugnietello, Foglia Tonda e altri ancora - sono coltivati secondo rigorosi principi biodinamici. Qui ogni vino è un frammento di paesaggio e un gesto culturale; ma il Pugnietello, attraversando l'anfora, diventa qualcosa di più: la testimonianza viva di un vitigno raro che, lasciato respirare attraverso un materiale antico, può tornare a narrare una storia che la Toscana rischiava di dimenticare e che oggi ritrova, integra e luminosa, nel calice. a carattere e vivacità.

Dall'alto: interni della cantina Poderi Sequerciani, grappolo di Pugnietello e Ruedi Gerber



BOSCO, POSSA E LE CINQUE TERRE



Nelle foto: panorami delle Cinque Terre, Samuele Heydi Bonanini (primo piano e in vigneto) e grappolo di Bosca

voce del territorio, di recuperare varietà autoctone quasi dimenticate e restituire loro vita lungo i sentieri della valle di Possaitara, tra Riomaggiore e Canneto. L'anfiteatro naturale che scende verso il mare diventa il teatro dove la vite e l'uomo dialogano, e ogni vendemmia è un racconto vivo di terra, vento e fatica. Tra le 19 varietà di vitigni coltivate, il Bosca emerge come un tesoro raro e straordinario. Vitigno a bacca bianca, di probabile origine alloctona, approdato a Genova nell'Ottocento, ha trovato nelle Cinque Terre un habitat ideale. Il Bosca è vigoroso: grappolo ampio e spargolo, acini dorati al sole, polpa succosa e succo erbaceo dal sapore delicato ma inconfondibile. Alle Cinque Terre si sceglie di allevare le viti a pergola bassa, per domare la generosità della pianta e ottenere uve equilibrate, capaci di esprimere la mineralità dei terrazzamenti, il calore del sole e la salinità del mare. La sua versatilità lo rende adatto a diverse tipologie di vinificazione, ma raramente si trova in purezza: è nei sapienti assemblaggi che mostra la sua vera identità, insieme all'Albarola nei bianchi fermi e secchi, o con il Rossese Bianco nel celebre Schiacchetrà. L'anfora, in questo contesto, diventa un elemento co-protagonista. Lo Schiacchetrà Anfora affina per diciotto mesi in terracotta, e qui il Bosca rivela tutta la sua essenza. La terracotta non è solo contenitore, ma custode, interprete e lente focale: armonizza dolcezza, acidità e salinità, mette a nudo il carattere autentico del vitigno e restituisce un vino di straordinaria finezza. Il palato percepisce un equilibrio sospeso tra dolcezza e freschezza, tra densità e leggerezza, tra memoria e innovazione. Ogni sorso invita a meditare,

e se degustato insieme alla versione affinata in legno, rivela sfumature intime e delicate, facendo percepire come il contenitore possa esaltare senza mai forzare.

Le anfore, custodi di purezza e memoria

Non solo i vini dolci trovano nell'anfora un alleato; anche nei bianchi secchi il Bosca mostra la sua forza e la sua eleganza. Nel Cinque Terre Anfora, insieme all'Albarola, la vinificazione prevede diraspatura e pressatura soffice, seguite da una fermentazione in acciaio prima di trasferire il mosto nelle anfore di terracotta, dove rimane cinque giorni a contatto con le bucce. Lo svinamento e l'affinamento completano un processo che scolpisce un bianco intenso, vibrante e sapido, sospeso tra freschezza e calore, morbidezza e tensione minerale, con un finale balsamico ed erbaceo che ricorda la brezza marina, i profumi della macchia mediterranea e il sole che accarezza i terrazzamenti. Ogni sorso è un ritratto del paesaggio: le rocce, i muretti a secco, il mare e il vento, la fatica dell'uomo e il carattere indomito del Bosca, un vitigno che racconta una storia unica e irripetibile. Il territorio circostante, con le sue valli strette, gli anfiteatri naturali e le terrazze scoscese, diventa parte integrante del vino. La geomorfologia, l'esposizione dei vigneti, l'influsso del mare e il microclima contribuiscono a creare uve dalle caratteristiche straordinarie. Ogni fase della coltivazione è un dialogo continuo con l'ambiente: il lavoro manuale sui terrazzamenti, l'attenzione alla vite e la scelta del momento giusto per la vendemmia sono essenziali per preservare l'identità del Bosca e degli altri vitigni autoctoni. In cantina convivono legni locali - rovere, acacia, castagno e ciliegio - e le anfore, custodi di purezza e memoria. Qui tradizione e innovazione si fondono, restituendo vini che parlano del passato senza rinunciare alla chiarezza e alla precisione del presente. L'anfora diventa il filo che unisce storia, territorio e tecnica, permettendo al Bosca di esprimersi pienamente e regalando vini che raccontano il paesaggio, il mare e la fatica dell'uomo. Possa non produce solo vino: offre una storia liquida, un viaggio tra bellezza e poesia, dove ogni goccia è specchio del territorio, della luce, dei profumi e della passione che anima chi coltiva queste vigne eroiche.

