Radici e visione: il nuovo corso di Ocone-Euvitis21

scritto da Claudia Meo | 6 Giugno 2025



Nel Sannio campano, Ocone-Euvitis21 rinnova una storica tradizione vitivinicola con uno sguardo moderno e internazionale. Giorgio Vergona racconta la rinascita della cantina Ocone attraverso sostenibilità, valorizzazione dei vitigni autoctoni e una visione familiare e identitaria che punta a far conoscere il territorio nel mondo, senza mai perderne l'anima.

Nel cuore pulsante della Campania vitivinicola, tra le colline del Sannio, Ocone Vini – oggi Ocone-Euvitis21 – riscopre slancio, identità e ambizione internazionale grazie alla visione di Giorgio Vergona. Con la sua famiglia e un team motivato ha saputo riscrivere la storia di un'azienda centenaria, fondata nel 1910, trasformandola in una realtà dinamica e contemporanea. Lo abbiamo incontrato per capire

cosa significa oggi produrre vino nel Sannio, con uno sguardo rivolto al futuro e a un mercato in continua evoluzione.

Giorgio, com’è nata l’idea di rilevare Cantine Ocone e trasformarla in Ocone-Euvitis21?

“Quando ho deciso di rilevare l’azienda, nel 2018, Cantine Ocone era una realtà in difficoltà, ma con un passato importante e un grande potenziale. Non è stata solo una scelta imprenditoriale, ma un atto di rispetto verso il territorio e la sua storia. Volevamo restituire voce a un’area straordinaria come il Sannio, spesso trascurata nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale. Abbiamo ristrutturato completamente la cantina e costruito un progetto fondato su agricoltura, territorio e sviluppo sostenibile. Il nome Euvitis21 riflette questa visione: evoca la vite, la viticoltura, e il numero 21 – un riferimento simbolico alla smorfia napoletana e un omaggio alle mie tre figlie. Un progetto familiare, moderno, femminile e sostenibile”.

Come si traduce, nei fatti, questa visione sostenibile e legata al territorio?

“Abbiamo agito su più fronti. A livello strutturale, la cantina è stata ripensata in chiave green: impianti fotovoltaici, sistemi di recupero e depurazione delle acque, materiali riciclati. Abbiamo anche rigenerato un antico casolare, oggi cuore dell’accoglienza, che offre un’esperienza autentica e di pregio. La vista dai vigneti, attraversati dai venti del Taburno, è unica e racconta la bellezza di questo luogo. Sul piano produttivo, pur non essendo ancora al 100% biologici, stiamo ottenendo la certificazione Equalitas per la sostenibilità, valorizzando conferitori locali e biodiversità. Per noi sostenibilità significa creare valore duraturo, senza

mai perdere il legame con le radici”.

Quali sono i tratti distintivi della vostra produzione?

“Abbiamo scelto sin dall’inizio di lavorare esclusivamente con vitigni autoctoni del Sannio: Aglianico, Falanghina, Greco, Fiano, Piedirosso, Coda di Volpe, Barbera, Moscato. Collaboriamo con conferitori fidelizzati, condividendo protocolli qualitativi precisi. Le uve sono raccolte a mano, in cassetta, e vinifichiamo con tecnologie moderne per ridurre al minimo l’uso di solfiti. Il nostro obiettivo non è stupire con effetti speciali, ma esprimere identità: vini autentici, riconoscibili e bilanciati. Ogni linea ha una sua personalità: Alalunga, uno spumante Charmat lungo da Aglianico vinificato in bianco, anche in versione rosato, minerale e verticale; Bozzovich, ispirata a un manifesto liberty degli anni ’20, con forte impronta estetica e filosofia contemporanea; Frizzichea, vivace e giovane, pensato per l’abbinamento con la pizza e per l’aperitivo. Ogni etichetta racconta il nostro approccio: sartoriale, territoriale, rigoroso”.

Un’azienda familiare ma con una vocazione internazionale. Come si coniugano questi due aspetti?

“Il nostro team è prima di tutto una famiglia. Mia moglie Roberta cura l’ospitalità; mia figlia Marta segue comunicazione e identità visiva; Antonietta Luongo, storica collaboratrice, gestisce i mercati esteri e l’enologo Carmelo Ferrara lavora oggi in sinergia con il consulente Mauro Catena.

Siamo una squadra unita e piena di passione. Lavoriamo come in una sartoria: ogni vino è unico, ha una sua storia e una sua personalità.

Sul fronte internazionale, durante la nostra gestione della cantina Ocone, abbiamo consolidato la presenza in alcuni mercati esteri e ne abbiamo aperti di nuovi. L'Aglianico e la Falanghina continuano a essere i nostri vini simbolo. Allo stesso tempo, anche il Piedirosso e la Coda di Volpe, fortemente legati al territorio, stanno ottenendo un riscontro molto positivo: stanno conquistando spazio e attenzione, distinguendosi per identità e qualità".

Guardando avanti, su cosa punterete nei prossimi anni?

"La priorità è continuare a raccontare il Sannio come territorio d'eccellenza, con un linguaggio attuale. La sfida è comunicare ovunque senza snaturarci. Investiremo ancora in accoglienza, ricerca enologica, comunicazione e diversificazione dei mercati. Stiamo sviluppando nuove interpretazioni di vitigni autoctoni e lavorando a un Metodo Classico e a un 'supervino' a base Piedirosso, di cui non voglio ancora svelare nulla. Ma l'obiettivo resta uno: crescere senza perdere l'anima. Ocone-Euvitis21 è un progetto familiare, ma parla la lingua del mondo. E ogni giorno lavoriamo per rendere questa voce sempre più chiara, forte e riconoscibile".

Punti chiave:

1. **Rilancio con visione**: Ocone-Euvitis21 nasce dalla visione imprenditoriale e familiare di Giorgio Vergona, che unisce iniziativa e tradizione;
2. **Identità territoriale**: produzione esclusiva da vitigni autoctoni del Sannio (Aglianico, Falanghina, Piedirosso, ecc.), con approccio sartoriale e attenzione alla riconoscibilità dei vini;

3. **Sostenibilità concreta**: cantina ristrutturata in chiave green, certificazione Equalitas in corso, valorizzazione della biodiversità e filiera corta con conferitori locali;
4. **Famiglia e squadra**: progetto guidato da una squadra coesa e familiare, con ruoli chiari e sinergie tra ospitalità, enologia e comunicazione;
5. **Orizzonte internazionale**: espansione nei mercati esteri e sviluppo di nuovi prodotti, tra cui un Metodo Classico e un vino d’eccellenza a base Piedirosso.