



Dalla cultura in tv al vino: Torreclava, il Primitivo di Roberto Giacobbo

Giornalista, ristoratore e ora produttore: insieme a Terre di Maria, il volto di Voyager e Freedom firma un progetto enologico radicato nei suoli antichi della Daunia

Per anni **Roberto Giacobbo** ha costruito un linguaggio riconoscibile, tra storia, scienza e territori poco esplorati.

Civiltà scomparse, enigmi, tracce da decifrare: programmi come **Voyager** e **Freedom** hanno reso accessibile un metodo fondato su osservazione e ricostruzione. Oggi quello stesso approccio si misura con un ambito diverso, più concreto: **il cibo e il vino**.

La televisione resta il suo territorio naturale ma, accanto a questa, prende forma un percorso parallelo fatto di **ristorazione e produzione enologica**, dove il racconto incontra la materia.

Non un cambio di rotta, ma l'estensione di una narrazione che lascia spazio al tempo e alla trasformazione.

Roberto Giacobbo, dalle vigne di famiglia al mondo

La radice di questo passaggio affonda lontano, in un'esperienza familiare.

«Ero poco più che un bambino quando mio padre piantò tre filari di vigna vicino Roma. Era un ingegnere, ma con una passione ereditata».

Da quei 500 chili di uva trasformati in vino domestico prende forma un primo contatto con la materia, lontano da qualsiasi costruzione mediatica.

A questo si aggiunge una biografia professionale fatta di viaggi e assaggi, per oltre duecento giorni l'anno, che hanno trasformato la tavola in un laboratorio di osservazione: dalle viti della Patagonia battute dal vento alle pietraie di Châteauneuf-du-Pape, fino alle colline del Barolo e persino all'esperienza di vini egiziani.

Il gusto come strumento critico

Il rapporto con il cibo nasce molto prima della sua carriera di divulgatore. Alla base c'è una caratteristica che Roberto Giacobbo definisce senza esitazioni *“ipersensibilità al gusto”*, una condizione genetica che da bambino rappresentava un limite e che, nel tempo, si è trasformata in competenza.

«Allungavo l'aranciata, il gelato per me era troppo dolce, sentivo i sapori moltiplicati. Col tempo ho imparato a trasformare questa condizione in uno strumento».

Oggi questa sensibilità viene applicata tanto nella ristorazione quanto nel vino, in un confronto costante con tecnici ed enologi.



Roberto Giacobbo con la figlia Giovanna, Cataldo Faretra e sua madre Maria (Foto © gio.giacobbo).

Il Primitivo e il legame con la Puglia

Il passaggio al vino si concretizza con **Torreclava**, un Primitivo biologico prodotto in quantità limitate, nato dalla collaborazione con la cantina [Terre di Maria](#), nel territorio di **Orta Nova**, in provincia di Foggia.

Il progetto nasce da un intreccio familiare che, nel tempo, si è trasformato in visione produttiva. Tutto prende forma dal legame affettivo tra sua figlia **Giovanna e Cataldo Faretra**, figlio di noti imprenditori agricoli nella Daunia.

Un legame personale che si traduce in un dialogo concreto tra esperienze diverse: da un lato la sensibilità e il metodo di Giacobbo, dall'altro la passione di due giovani che decidono di produrre vino, partendo da una struttura agricola già radicata, fatta di vigneti, oliveti e campi di grano.

La famiglia Faretra, infatti, conferiva da anni uve di qualità a cantine del territorio, contribuendo alla produzione di etichette riconosciute dalle principali guide di settore. La scelta di vinificare in proprio segna un cambio di passo, sostenuto anche dall'ingresso di papà Roberto nel progetto.



Il Primitivo Torreclava nasce da terreni argillosi e sabbiosi nel territorio foggiano di Orta Nova (Foto © gio.giacobbo).

La qualità che nasce da suoli preistorici

La scelta del Primitivo non è casuale, ma rappresenta un **confronto diretto con un vitigno identitario**, spesso raccontato in modo semplificato. L'obiettivo è lavorare sull'equilibrio: struttura e leggibilità, concentrazione senza eccessi.

Il punto di partenza è il **territorio della Daunia**, area agricola per vocazione e ancora poco narrata: una zona un tempo attraversata da un fiume preistorico, con suoli stratificati, argillosi in profondità e sabbiosi in superficie, arricchiti da sorgenti minerali. Una composizione che restituisce fertilità e complessità, definendo il carattere del vino prima ancora dell'intervento umano.

Torreclava, tra tecnica e interpretazione

Meno di quattromila bottiglie per un vino che nasce da un lavoro in vigna determinante.

Potature mirate, vendemmia leggermente tardiva per raggiungere un equilibrio zuccherino ottimale, raccolta notturna e selezione meccanica degli acini con macchinari di ultimagenerazione, capaci di aspirare solo gli acini, lasciando intatto il rachide sulla pianta.

L'utilizzo di un sovescio vegetale complesso, la cui composizione resta segreta, contribuisce all'equilibrio agronomico. Un mix di erbe talmente efficace da diventare oggetto di studio del CNR.

Un lavoro esteso ai 20 ettari di vigneto, che precede quello enologico di **Tommaso Pinto**: fermentazioni controllate, quattro mesi di affinamento in rovere e un lungo riposo in bottiglia, almeno due anni.



Torreclava, il primitivo biologico di Roberto Giacobbo (Foto © gio.giacobbo).

Il tempo come elemento comune

Il risultato è un Primitivo che si sottrae alla semplificazione.

«Un vino che nasce da un terreno antico ma viene lavorato con tecniche moderne. Un Primitivo originale, nel senso che richiama le origini del suolo ma evoluto nella cura: è come aver scoperto un diamante grezzo ma tagliato con le moderne tecniche per farlo brillare il più possibile»

Se la televisione vive nell'immediatezza, il vino impone un'altra misura. Attesa, evoluzione, trasformazione. Non a caso, Roberto Giacobbo definisce il Torreclava un "vino da meditazione", restituendo al calice una dimensione più riflessiva, oltre quella conviviale.

Una filiera agricola integrata

Terre di Maria, dal nome dedicato alla mamma di Cataldo Faretra, oltre al vino produce olio e grano, delineando una filiera agricola completa e coerente.

Accanto a Torreclava, la linea comprende i vini della **linea Neolitico** – dalla Verdeca, al Nero di Troia fino al Susumaniello – oltre a due Metodo Classico, **Trionpho**: uno da Falanghina con 48 mesi sui lieviti e un rosato da uve Primitivo con 60 mesi di affinamento.

Un insieme che evidenzia la volontà di esplorare diverse espressioni del territorio, mantenendo una base comune: agricoltura biologica, attenzione al suolo e gestione mirata delle risorse. Centrale resta anche la dimensione familiare del progetto, che incide sulle scelte e sui tempi.



Il giornalista Roberto Giacobbo, dalla tv al cibo e al vino con la produzione di Torreclava (Foto © gio.giacobbo).

La ristorazione come laboratorio

Il rapporto di **Roberto Giacobbo** con il cibo precede e accompagna quello con il vino, e si sviluppa attraverso esperienze dirette. È in questo contesto che nasce il recupero della storica **Osteria della Tonnara** a Carloforte, in Sardegna, progetto costruito su un'identità territoriale precisa, con il coinvolgimento di uno chef già radicato nel luogo.

Da sette anni, inoltre, Giacobbo è presidente di giuria del **Golden Steak**, il campionato italiano di cottura della carne, esperienza che gli ha permesso di approfondire la conoscenza delle filiere. Una visione che si è concretizzata a Roma, nel ristorante "[Il Tonno e la Vacca](#)", dove convivono le due passioni di Roberto Giacobbo: il tonno rosso di corsa dell'isola sarda e la pregiata carne di vacca adulta piemontese, allevata al pascolo.

Una nuova fase, oltre il racconto

Il percorso nel food&wine non sostituisce quello televisivo, ma lo affianca. Due piani distinti, con logiche diverse che Giacobbo considera complementari. *«È come scegliere tra violino o pianoforte. Quando suonano insieme è splendido»*

Perché se il vino è materia, è altrettanto vero che, come ogni prodotto agricolo, porta con sé una storia. E raccontarla, per Roberto Giacobbo, resta il gesto più familiare.

TORRECLAVA – TERRE DI MARIA

Via XXV Aprile, 23 – Orta Nova (FG)

www.torreclava.com

Data di creazione

30/03/2026

Autore

malinda-sassu