

CAMBIANO VITA PER PRODURRE VINO IN ABRUZZO: LA STORIA DELL'AZIENDA AUSONIA AD ATRI

24 Marzo 2023

di Redazione



ATRI – Farmacista lui, ingegnere meccanico lei, nel 2008 decidono di lasciare le loro precedenti vite per avventurarsi nel mondo enologico. Nasce così, tra le colline dei calanchi di Atri (Teramo) con vista mozzafiato a 360 gradi sui simboli dell'Abruzzo – Gran Sasso, Maiella e mare Adriatico – l'azienda agricola Ausonia, che dal 2010 produce vini da agricoltura biodinamica.

“A trent'anni mi sono stufato di stare in farmacia e mi sono iscritto a viticoltura ed enologia

all'università di Firenze. È stata una bella esperienza perché a quell'età vai all'università per imparare e non per superare gli esami, quindi con un approccio molto diverso", racconta **Simone Binelli**, di Gonzaga (Mantova), che insieme alla moglie **Francesca Lodi** ha rilevato questa tenuta di circa 20 ettari di cui 13 vitati.

Vigne di pecorino, trebbiano e montepulciano d'Abruzzo danno vita ad una decina di referenze per circa 50mila bottiglie, tra cui un interessantissimo metodo classico e una sperimentazione in anfora. Il nome dell'azienda prende spunto da quello di una farfalla caratteristica della zona dei calanchi, subito riconosciuta dal padre di Simone, grande appassionato del colorato insetto tanto da collezionare tutti gli esemplari diurni d'Italia. Un simbolo che vuole evocare anche la naturalità del prodotto, tanto che tutti i vini hanno poi preso il nome di una farfalla, e non a caso il disegno del bozzolo, stato primordiale, è finito nell'etichetta del vino frizzante da una giovane vigna di trebbiano.

Fermentazione spontanea senza lieviti selezionati, nessun utilizzo di sostanze chimiche, additivi, coadiuvanti o acceleratori, vinificazione in cemento o acciaio, Ausonia produce vini nella convinzione che "ai processi di maturazione e fermentazione la natura è in grado di provvedere tranquillamente da sola, in maniera autonoma e spontanea, senza interventi e forzature esterne".

"Dovevamo scegliere dove iniziare questa avventura enologica, non abbiamo legami con l'Abruzzo ma abbiamo trovato questa azienda già vitata, c'era una casa da ristrutturare e un capannone dove poter fare una cantina: questo è stato sufficiente per iniziare", continua Simone nel suo racconto. "Conoscevamo l'Abruzzo e i suoi prodotti e ci piaceva l'idea della collina, abbiamo acquistato e attraverso un bando abbiamo realizzato la cantina, dal 2011 il tempo è passato velocemente ma enologicamente parlando una dozzina d'anni è un tempo ristretto".

"Non venendo dal mondo dell'agricoltura, col senno di poi è stata una scelta fatta a cuor leggero", ammette Simone, "però siamo venuti a visitare l'azienda, ci è piaciuta come localizzazione, come esposizione, conoscevamo Atri come cittadina e abbiamo iniziato. In una prima fase con la produzione dell'uva e poi, dalla realizzazione della cantina, con la vinificazione".

"Negli anni successivi, assaggiando vini in particolare in una fiera dove ho trovato una sezione di biodinamici ci siamo avvicinati a questa filosofia che trovo più interessante rispetto ad un metodo convenzionale", ragiona Simone. "Della biodinamica si ha una percezione molto superficiale, spesso individuata quasi come una stregoneria, invece se ci si documenta e si ascolta l'esperienza di chi ha intrapreso questo percorso, si scopre che è un'agricoltura

molto vicina a quella che si faceva sessant'anni fa quanto all'approccio, al rispetto del terreno e alla sua rivitalizzazione. Nel 2014 abbiamo intrapreso questo percorso e sono contento dei risultati", dice, pur ammettendo un certo scetticismo iniziale: "Venendo da una formazione scientifica facevo fatica a giustificare certi preparati. Però mi incuriosiva e ci siamo detti 'iniziamo, proviamo e vediamo che risultati si ottengono'. I tempi nell'agricoltura sono lunghi, c'è la variabile climatica che cambia ogni anno, però i primi risultati li inizi ad osservare nel giro già di un paio d'anni".

"Migliorare le caratteristiche del terreno è la prima strada per rispondere a quelli che sono i cambiamenti climatici", ragiona mentre tra i filari in cui non si diserba estrae una zolla per far vedere la composizione, "la pianta seppur a fatica si sta adattando. Nell'annata 2022 siamo riusciti ad avere una bella vendemmia e un buon prodotto. La biodinamica credo sia la strada giusta per un'agricoltura di qualità, sessant'anni fa non c'erano concimi chimici, la cosa più preziosa era il letame, c'era un rispetto che oggi in agricoltura e nell'allevamento si è perso. Si pensa di poter fare quel che si vuole come nell'industria, ma quando hai a che fare con la vita le cose sono più complicate e i tempi diversi". (m.sig.)

LE FOTO

