

## Il Sogno alcolico di Enrico: “Faccio il vino con le mani, senza maschere né chimica”

3 Ottobre 2025



MOZZAGROGNA - “Solo attraverso il contatto con le mani, riesci a percepire e a sentire il vino veramente tuo. Finché potrò gestire tutto con le mie mani mi spingerò nella produzione, oltre non mi interessa andare”.

È materico il rapporto che **Enrico Della Zizza** ha con i suoi vini “senza maschere, né chimica”.

“I vini non sono perfetti, altrimenti vuol dire che dietro c’è qualcosa che viene manipolato”, dice.

47 anni, operaio di mestiere, ma con una passione del vino iniziata 25 anni fa, cresciuta nel tempo e divenuta sempre più integralista, Enrico ha messo in piedi il suo Sogno Alcolico nel 2023.

“Tutto nasce da un sogno lungo 25 anni”, racconta. “Una passione trasmessa da mio nonno, che faceva vino per autoconsumo e io lo aiutavo sin da piccolo. Poi due anni fa ho aperto quel cassetto dei sogni e ho avuto il coraggio di realizzarlo ed ecco perché ho scelto quel nome per la mia azienda agricola”.



Lo spunto lo danno i 3 ettari di proprietà del nonno a Mozzagrogna (Chieti), dove sono stati impiantati Montepulciano, Trebbiano e Pinot Grigio, “perché lui credeva in questo vitigno”.

Autodidatta, Enrico ha studiato sui libri e sul campo, è diventato sommelier e attraverso prove su prove in vigna e in cantina, ha stilato la sua filosofia produttiva “Zero-Zero”, precisa a *Virtù Quotidiane*.





“Accompagno l’uva fino in cantina con pochissimi interventi: vale a dire rame e zolfo al minimo, coadiuvati da macerati di erbe che aiutano l’uva contro le malattie. Una volta che abbiamo l’uva sana, in cantina usiamo solo quella. Non aggiungiamo nulla e non togliamo nulla, se non l’essenziale al vino. Facciamo solo travasi, le filtrazioni sono inesistenti, e lasciamo i lieviti indigeni”.

L’artigianalità è al cento per cento, e tutte le fasi sono neanche a dirlo manuali: “Imbottiglio a mano, etichetto a mano, una parte delle uve vengono pressate coi piedi e questo perché i numeri me lo consentono”.

Sogno Alcolico al momento è una realtà da 3mila bottiglie, con l’obiettivo di arrivare al massimo a cinquemila, fino a che cioè “potrò gestire tutto con le mani”.

Le referenze sono quattro, tutti vini macerati: il Trebbiano macerato per 3 giorni, l'ancestrale sempre a base di trebbiano macerato 20 giorni, poi il rosato con uve Montepulciano e il Montepulciano classico macerato 30 giorni e non appena i test saranno finiti arriverà anche il Pinot Grigio.

