

Simone Binelli, il vignaiolo di Ausonia: “Il vino naturale richiede maggiori competenze. Ma meglio parlare di agricoltura rigenerativa”

17 Marzo 2026

di Marco Signori



ATRI - “L’aggettivo naturale l’ho sempre pronunciato con un po’ di difficoltà. Ho sempre preferito ‘artigianale’ e credo che oggi, ancora di più del passato, rispetto alle tecniche di vinificazione sia molto più interessante parlare di agricoltura rigenerativa, superando anche le etichette biologico o biodinamico, e di buone pratiche agronomiche”.

Simone Binelli, dell’azienda agricola Ausonia di Atri (Teramo), si inserisce così nel dibattito che sta tornando prepotentemente d’attualità sui vini naturali. Definizione probabilmente

opinabile e sicuramente molto divisiva, ma senza dubbio sintesi efficace per definire con un solo aggettivo quei prodotti che non sono frutto di un'agricoltura convenzionale.

E lo fa presentando i suoi vini, prodotti coi tre capisaldi della viticoltura abruzzese – Montepulciano, Trebbiano e Pecorino – che alla sfida del tempo, considerando che questa è ancora ritenuta un tallone d'Achille proprio degli artigianali, sembrano rispondere più che bene.

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

“Sono prodotti che hanno una longevità e una ricchezza maggiore rispetto ad altre tipologie di vini, dove molto spesso, in certi tipi di enologia, l'aspetto olfattivo è predominante su quello gustativo. Credo che l'artigianalità possa dare delle belle espressioni di territorio e di vitigno”, riflette il vignaiolo, ex farmacista di Gonzaga (Mantova) che insieme alla moglie **Francesca Lodi** nel 2008 ha rilevato l'azienda sulle colline teramane – circa 20 ettari di cui 13 vitati – che dal 2010 produce vini da agricoltura biodinamica. Attraverso fermentazione spontanea senza lieviti selezionati, nessun utilizzo di sostanze chimiche, additivi, coadiuvanti o acceleratori, vinificando in cemento o acciaio, ai quali ha recentemente aggiunto l'anfora.

Una conduzione che implica maggiori rischi? “Richiede sicuramente maggior competenza rispetto a un percorso enologico convenzionale dove si è un po' più tutelati”, spiega. “I rischi ci sono e i cambiamenti climatici vanno ad aumentarli, perché abbiamo annate siccitose, calde, piante stressate, quindi le vinificazioni sono sicuramente più complicate e per questo vanno seguite con maggior competenza e maggior attenzione”.

“Come sta il mondo del vino? Risponderei con un'altra domanda: come sta il mondo? Ci sono difficoltà a 360 gradi, il mondo del vino non può prescindere dall'atmosfera del mondo in generale, però credo che ci sia ancora spazio per fare bene e quando si lavora con passione le cose credo possano andare bene”, rileva.

E a proposito del mercato di Ausonia, in occasione dell'appuntamento “Spontaneamente Ausonia” dedicato ai ristoratori in collaborazione con il proprio distributore Proposta Vini, spiega come “lavoriamo molto bene con l'Italia, in maniera abbastanza omogenea, e con il Quebec, mercato dove siamo arrivati quasi per caso dopo un assaggio che abbiamo fatto fare a un importatore direttamente dal baule della macchina nel parcheggio di Villa Favorita,

quando ancora non partecipavamo a Vinnatur. Il Quebec nel mondo del vino artigianale è veramente all'avanguardia".