

Azienda Agricola Ausonia, vini abruzzesi dal sapore autentico

scritto da Antonio Lodedo | 15/01/2021



Simone Binelli e sua moglie Francesca hanno scelto di produrre vini abruzzesi seguendo le pratiche biodinamiche e “ascoltando” la natura. Montepulciano, Trebbiano e Pecorino esprimono tutta l’energia e la vitalità della terra

Lasciata la Strada Provinciale 23 che dal comune di Atri (Teramo) muove verso l’interno dell’Abruzzo, si arriva in località Nocella. Qui una strada bianca che va a morire tra filari di vite, olivi e pascoli, conduce all’**Azienda Agricola Ausonia**, giovane realtà biodinamica dell’unica Docg abruzzese, **Colline Teramane**.

L’Azienda abruzzese, avviata nel 2008 ma con vinificazione in proprio dal 2011, è condotta da **Simone Binelli e sua moglie Francesca**, giovani imprenditori di Mantova e Reggio Emilia trasferitisi ad Atri con l’intento di dedicarsi alla viticoltura che, a loro dire, in Abruzzo ha ancora un

alto potenziale inespresso.

La viticoltura in Abruzzo e la Docg Colline Teramane

La coltivazione della vite in Abruzzo gode di condizioni ottimali per la vicinanza e gli influssi del mar Adriatico, uniti al riparo offerto dalle montagne del **Massiccio del Gran Sasso**. In particolare, il territorio in cui insiste la **Docg Colline Teramane** è caratterizzato da forti pendenze e profonde vallate che corrono quasi parallele in direzione del mare. I quantitativi prodotti per ettaro non sono mai eccessivi e si caratterizzano sempre per una particolare attenzione all'**aspetto agronomico di qualità**.

Storia dell'Azienda Agricola Ausonia

Dopo due anni di conduzione del vigneto secondo i canoni della viticoltura convenzionale (applicando gli insegnamenti universitari), Simone Binelli si avvicina prima alle **pratiche biologiche** e poi a quelle **biodinamiche**. Quest'ultimo passo non è stato né facile né immediato, proprio a fronte della sua formazione scientifica basata sugli studi da farmacista.

L'approccio enologico, nel corso degli anni, si è spostato verso uno stile più "artigianale" e più simile a "come si faceva il vino una volta" ossia mettendo al centro il lavoro in vigna, rispettando le caratteristiche e peculiarità dell'uva e dell'annata di produzione. Sono state rispolverate e rivalutate alcune pratiche che, di fatto, appartenevamo alla tradizione familiare, normali per l'agricoltura di 50-60 anni. Oggi, infatti, Ausonia pratica il **sovescio**, le **rotazioni colturali** e l'**auto-produzione del compost**.

Il vigneto aziendale viene gestito in maniera meno impattante possibile. Il **corneo-letame**, che non è una pratica esoterica, è utilizzato semplicemente come starter del processo di concimazione del terreno. Simone è convinto che gli sforzi maggiori debbano essere concentrati nella rivitalizzazione del terreno.

Il soffermarsi ad osservarlo ed annusarlo è un'azione necessaria prima di iniziare qualsiasi pratica colturale con l'obiettivo primario di ridare vita ad un substrato inerte, spesso conseguenza di pratiche colturali intensive e non rispettose del normale ciclo della natura. Dopo oltre cinque anni di **pratiche biodinamiche**, Simone ha notato che i terreni argillosi e piuttosto compatti delle proprie vigne sono diventati maggiormente friabili, capaci di assorbire meglio l'acqua piovana, più ricchi di lombrichi e presentano, oggi, un odore ed un colore differente.

In cantina è **bandita l'enologia troppo invasiva** e l'**utilizzo di lieviti selezionati è limitato** così come il ricorso alla solforosa avviene solo in piccole quantità per stabilizzare il prodotto finale; infine, l'imbottigliamento seguirà le fasi del calendario lunare.

Ausonia Vini Abruzzo: i vitigni coltivati

I **13 ettari circa** di vigneto di Cantina Ausonia sono condotti a Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, vitigni autoctoni della zona.

Montepulciano e Trebbiano

Il **Montepulciano delle Colline Teramane** è un prodotto molto strutturato, austero, con la componente tannica piuttosto presente che giunge a maturazione nella prima metà di ottobre, anche se spesso non è così per quanto riguarda la maturità fenolica. Decisivo per il risultato finale è l'affinamento in bottiglia, ideale per poter conferire una struttura importante e dunque

indispensabile prima della messa in commercio.

Il **Trebbiano** è allevato con un impianto a tendone di circa 35 anni capace di dar vita ad un prodotto davvero interessante. Il tendone a bassa intensità conta circa 1500 piante per ettaro, presenta 4 branche allevate a guyot con capo rinnovato ogni anno, un'unica parete fogliare e piante che crescono fino ad un'altezza di due metri circa.

Pecorino

Il **Pecorino** è un vitigno riscoperto negli ultimi 20 anni tra Marche e Abruzzo ed è tuttora oggetto di studi approfonditi. Simone Binelli è particolarmente concentrato nello studio del comportamento del vitigno in spumantizzazione, convinto che il Pecorino non sia ancora stato del tutto capito e ben interpretato. La stessa origine del vitigno non chiara, si ritiene possa provenire dalle zone più interne e montane della Regione. Questo fa sì che il [Pecorino](#) non si adatti benissimo ai diversi ambienti pedoclimatici anche se, attualmente, si trova coltivato per lo più in collina e nelle zone vicine al mare.

Probabilmente, anche per questo motivo, ad oggi non sono del tutto compresi alcuni aspetti dello sviluppo della pianta e dell'acino stesso quali, ad esempio, il veloce sviluppo della componente zuccherina e dell'elevata componente acida.

La tecnica dei vasi vinari differenti

La ricerca e la sperimentazione che caratterizzano il lavoro dell'azienda Ausonia l'hanno condotta a lavorare i propri vini mediante l'**impiego di vasi vinari differenti**, dal cemento all'acciaio, alla terracotta, al legno, differenziando le uve provenienti da differenti appezzamenti che, posti ad altitudini diverse, presentano maturazioni dei grappoli che possono variare di alcuni giorni.

Etichette di design

Non possono infine non colpire le etichette dei vini Ausonia per la loro bellezza e originalità. Il progetto dello studio abruzzese Spazio di Paolo, premiato anche in seno a Vinitaly, riporta al centro di ciascuna etichetta una farfalla differente del territorio abruzzese. La farfalla Apollo, per il Trebbiano, Montepulciano e Cerasuolo, la Machaon per il Pecorino e la Nostradamus per il Montepulciano riserva sono un ulteriore richiamo al territorio ed allo stretto legame che con esso hanno stabilito i vini Ausonia.

Azienda agricola Ausonia
Contrada Nocella - Atri (TE)
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)