



## Azienda Agricola Ausonia, vini abruzzesi dal sapore autentico

**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**



Simone Binelli, titolare dell'azienda agricola Ausonia (Foto © Antonio Lodedo).

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 inespreso.

## 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



I vigneti dell'azienda teramana di Simone e Francesca Binelli (Foto © Antonio Lodedo).

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, appartenevano 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](#)

### **Data di creazione**

15/01/2021

### **Autore**

antonio-lodedo