

IL VINO CHE EMOZIONA: "LA VINOSOFIA" DI D'EUSANIO, IL GURU ABRUZZESE DELLE UVE BIOLOGICHE

4 Novembre 2015



L'AQUILA - Il vino deve trasmettere emozioni e passioni e deve sedurre come una bella donna.

È la filosofia, o meglio, la "vinosofia" di Franco D'Eusanio, tra i più importanti produttori italiani di vini biologici e fondatore della cantina green Chiusa Grande di Nocciano (Chieti).

I suoi vini sono "vivi", come egli stesso li definisce, perché si discostano dal prodotto tipicamente industriale e nascono dalla testa e dall'anima.

"Il mio percorso è al contrario rispetto alla produzione classica di vino - afferma - Definisco prima l'emozione che voglio provare bevendo un vino e lo traduco nelle caratteristiche organolettiche che dovrà avere per suscitare quel dato sentimento - afferma - In un secondo tempo definisco le caratteristiche delle uve più adatte a quel progetto, le tecniche di vinificazione e il vigneto più adatto".

D'Eusanio è stato l'apripista per vitivinicoltura biologica abruzzese, una tipologia che si serve di concimi esclusivamente naturali nella cura e nutrizione delle piante.

L'azienda Chiusa Grande che è oggi uno dei marchi di eccellenza del vino italiano biologico, nasce nel 1991 dalla passione di D'Eusanio per la natura.

Laureato in scienze agrarie all'università di Bologna, ha seguito come tecnico le prime aziende biologiche viticole abruzzesi, convertendo in un secondo tempo anche la sua.

Più che un semplice produttore, un filosofo del vino. Un vinosofo, appunto.

Quando progetto un vino, progetto l'emozione che voglio degustare. Parto dal finale e poi lo traduco in vino. Siamo nella terra di Gabriele D'Annunzio, il vino deve dare piacere in senso D'Annunziano. Non ho mai prodotto i vini in base alle mode del momento. Il mio concetto di degustazione è un po' più ampio: per godere di un vino non puoi assaggiarne poche gocce e pensare di averlo capito. Non è un prodotto industriale, ma vivo, che evolve e cambia e per scoprire tutte queste caratteristiche bisogna sorseggiarlo a lungo.

Nel retro etichetta delle bottiglie descrive le emozioni che vuole trasmettere. Una sorta di microcosmo dove solo pochi eletti possono entrare, degustando i suoi vini.

Nei vini della seduzione Tommolo, Soma, e Mezzetto che sono vecchie unità di agraria, esaspero questo concetto di vino che deve conquistarti piano piano e deve darti certezza che il prossimo sorso non ti deluderà.

Tra i suoi vini più famosi gli Is Ea Id, i vini "della tendenza". Si tratta di un progetto molto particolare.

La domanda è “di che sesso sei? Is ea o id (pronomi latini, ndr)? Nel vini c’è un test psicologico nel quale chiarisci il tuo orientamento sessuale e poi, degustando, puoi vedere se corrisponde al vino femminile, maschile o neutro. Is è il maschile, più passionale, un vino rosso, Montepulciano, Cabernet o Merlot. Il maschio è colui che nella vita trova più soddisfazione nel cercare. Ea, femminile. La femminilità per me è dolcezza, quindi un Malvasia, un Trebbiano o un pecorino. La donna è quella che con un sorriso scioglie in cuore di pietra, ma sa anche quando piantare radici e concedersi totalmente. Id è neutro, sia lui che lei: un rosato ambiguo che cerca di allettare in maniera doppia, è ibridazione da tra l’internazionalismo di lui e il legame alle radici di lei.

Qual è il prodotto di punta della sua azienda o il vino a cui è più legato?

Il perla nera, un montepulciano doc riserva che fa circa 20 mesi di affinamento in barrique. Il vino dedicato all’amore romantico e dannato, quello che hai paura di perdere da un momento all’altro. Si tratta di un vino di passione e tormento, di grande personalità e con un pizzico di spigolosità che non crea mai il senso di appagamento, proprio come gli amori dannati. Ti invoglia ancora a bere, come l’amore. Il perla bianca è un’evoluzione del perla nera ed è invece l’amore assoluto e corrisposto, quello idealizzato, che ti dà il senso di tranquillità e serenità nella vita. È un vino di grande personalità che dà un senso di appagamento gioioso e sereno.

I suoi vini sono sul mercato dagli anni ’90 e oggi i prodotti biologici sono molto apprezzati. Quanto tempo ci è voluto affinché questo accadesse?

Nei primi anni duemila era ancora molto difficile farli apprezzare. Le persone associavano il biologico a un prodotto di scarsa qualità. Molti produttori andavano sul mercato solo perché il prodotto era biologico. La filosofia è invece quella di andare sul mercato per portare prodotti di qualità, il fatto che sia biologico è un ulteriore valore aggiunto. Da qualche anno si sono finalmente sdoganate tutte le resistenze, e i prodotti sono ora molto apprezzati. Ora c’è anche una maggiore informazione: anche l’Europa e il ministero hanno finanziato azioni di promozione e divulgazione.

Qual è il valore aggiunto del vino e in genere di tutti prodotti agroalimentari biologici?

Il primo è senza dubbio non avere certi residui di fitofarmaci. Ormai è risaputo che ingeriamo 200 grammi all’anno con la normale nutrizione di residui di pesticidi che sono devastanti per la salute. Con i prodotti biologici non ingeriamo residui di pesticidi e in gran parte anche di nitrati. Il secondo vantaggio è che i prodotti biologici hanno una maggiore presenza di sali minerali antiossidante che danno grossi vantaggi per la salute. Questo è testimoniato ormai da numerosi studi.

Il vostro mercato è ormai non solo su scala nazionale. I vostri prodotti sono infatti venduti anche in Europa, Giappone e Usa.

All’estero destiniamo il 70 per cento della produzione. Oltre alla qualità dei nostri vini c’è da dire che hanno un ottimo rapporto qualità prezzo. Una scelta precisa legata sempre alla mia vinosofia: il vino è un prodotto povero e non può avere prezzi esagerati. Si coltiva, si sprema, si fa fermentare. I nostri prezzi sono più bassi rispetto a quelli applicati da altre aziende simili che non hanno nessuna certificazione. I nostri prodotti hanno invece molte certificazioni. Bere vini buoni e di qualità non dev’essere per forza una scelta costosa. Prezzo basso: qualità bassa non è un dogma. Tutt’altro!