AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

IL VINO ZAPPACOSTA DI CHIETI: PASSIONE PER LA TERRA, VALORE DELLA FAMIGLIA E LA CORSA ALL'INNOVAZIONE

16 Aprile 2017



CHIETI – Un'azienda agricola di famiglia che coltiva i valori della terra e della passione: "Il vino è un credo, una filosofia di vita", per la famiglia Zappacosta, che gestisce un'azienda agricola apparentemente recente, ma che riconosce le proprie radici nei primi anni del '900 con l'attività di un capostipite, nelle terre teatine.

Alle redini dell'azienda oggi ci sono Adamo Zappacosta, 50 anni, e suo figlio Matteo, 22, fermi sulla scelta di un sistema lavorativo che cura la natura e salvaguardia i principi con cui la loro realtà è nata e cresciuta.

"Nel 2008 mi sono trovato di fronte a un bivio: continuare la produzione per conto della cantina sociale locale o fondare una mia azienda agricola – spiega così Adamo Zappacosta ad *AbruzzoWeb* – Ho scelto la seconda, che ha alla base una filosofia: scegliamo il benessere e la salute dell'uomo, della terra e del nostro vino".

"Tutto è partito da una grande passione, quella di creare qualcosa di proprio, volevo recuperare quello che era nato dalla generazione del mio bisnonno; lui aveva la cantina e il frantoio, parliamo dei tempi dopo la prima guerra mondiale – ricorda – Una volta le aziende agricole erano così. Mi ricordo i tempi della vigna, gli odori. Era un rito. Avevo 7 anni quando abbiamo comprato il primo trattore".

Una passione nata tra le mura di casa e tra le braccia della famiglia, che ha consolidato negli obiettivi di ognuno la volontà di creare e crescere un'azienda nata dal piccolo. Mattone dopo mattone, generazione dopo generazione, è diventata oggi solida e affermata.

Il titolare racconta che "all'inizio era tutto a livello artigianale. Erano sacrifici. L'inizio è stato davvero con mio padre. Avevamo lo stesso sogno. La prima etichetta della bottiglia l'aveva disegnata mio padre. Ora la grafica è cambiata".

Sulle orme del bisnonno e poi del padre, Adamo ha seguito il percorso della vigna nonostante nella vita abbia scelto di affiancare questa passione anche al mestiere del vigile del fuoco.

"Nonostante il mio lavoro, non ho mai abbandonato questo sogno e questa passione, né quegli ambienti – sottolinea – Quando sono stato a Caserta per lavoro c'è stato un grande input, in molti mi chiedevano il vino e ho cominciato con gli sfusi, ma l'uomo non si accontenta mai. Così ho fatto il grande passo della bottiglia. Era il 2008".

È stato l'anno della svolta, in cui la spinta affettiva e il trasporto per la vigna hanno preso una forma concreta, delineandosi su un metodo di lavoro deciso e impegnativo.

"Con gli anni maturava sempre di più l'idea, ci iniziavamo ad allargare. Agli inizi non avevamo dove appoggiarci, siamo partiti dal piccolo per crescere – continua – Oggi siamo cresciuti, soddisfiamo palati fini che vanno alla ricerca di vini di nicchia; all'inizio non arrivavamo neanche a mille bottiglie, quest'anno siamo sulle 20 mila. Il mio obiettivo per l'anno

prossimo è 40-50 mila bottiglie”.

Un vino che arriva sui banconi di diversi locali particolari della città, dai wine bar ai ristoranti; i locali teatini “ Sprecacè”, “ Mezzopieno” e “ Centrale trivigliana” sono i primi ad accogliere la nuova etichetta abruzzese.

Una scelta di produzione mirata e voluta, quella del vino biologico, affiancata a una distribuzione ricercata e selezionata e a un target prevalentemente giovanile; sembra una visione morale più che una scelta di sistema.

Dietro il biologico c’è la natura, e la natura è una filosofia. Sono gli odori della cantina, il legno umido, i colori della vendemmia; e ancora il sapore del bicchiere, la bella stagione e l’attesa: il gusto della passione per cui gli Zappacosta difendono la loro terra.

“Noi non usiamo espedienti, è una produzione che evita le forzature chimiche; Io dico sempre che la terra sa quello che deve fare, non possiamo costringerla a nulla – ribadisce l’imprenditore – Oggi si usano espedienti chimici perché si crede che il mercato comandi, io invece credo che a comandare sia la natura. Questo è il nostro principio”.

E ancora, rimarca, “la scelta del vino biologico è un marchio che ti identifica con alcuni princìpi. Dietro il biologico c’è una mentalità, il rispetto della terra, del suo ciclo; dico sempre di non essere proprietario delle mie terre, ma custode – spiega ancora – E la terra bisogna saperla custodire, perché io me ne andrò, ma la terra rimarrà. Questo ne va di noi, ma soprattutto di chi viene dopo. Se maltratto la terra oggi per dei profitti, domani non ne rimarrà nulla. Con la natura bisogna entrare in simbiosi. L’importante non è la quantità del prodotto, ma la sua salute. E la salute parte dalla terra”.

Tra i ricordi degli odori, e le speranze di quelli nuovi, interviene anche il figlio di Adamo, Matteo; è un passaggio di testimone che tramanda una cultura e una morale con cui anche il ragazzo è cresciuto.

Poco più che ventenne è ai vertici dell’azienda agricola, al fianco del padre, con la grinta e l’intraprendenza di voler crescere insieme alla sua azienda. È parte del progetto da poco, ma ha già apportato la sua ondata di novità e freschezza.

“Due anni fa sono entrato in azienda, alla morte di mio nonno. È successo in un momento della mia vita in cui io volevo partire, andare via, fare esperienze – ammette – Ho deciso comunque di partire e sono andato a Londra, volevo imparare la lingua, sognavo anche di portare l’idea del vino all’estero, mi sarebbe piaciuto esportare”.

“Volevo mettermi alla prova, crescere. Infatti più vedevo cose fuori, più rivalutavo e valorizzavo la mia piccola realtà, la mia azienda, quello che avevo a casa – prosegue – È stata un’esperienza che mi ha dato la sicurezza con cui lavoro oggi. Sono ritornato affamato. Anche il rapporto con mio padre è cambiato, è tutto diventato più maturo”.

Insieme ai principi tradizionali, con Matteo l’azienda conosce nuove idee e progetti e una gran voglia di sperimentare.

Un rapporto complementare, quello dei Zappacosta, tra la modestia e la maturità di Adamo e l’iniziativa e la curiosità di Matteo. Una fiducia reciproca che gonfia le vele delle loro prospettive.

“I valori, le radici, fanno di te ciò che sei. È solo ricordandosi delle proprie radici e della propria terra, che il fuoco dell’età non ti brucia ma crea. Ricordarsi sempre da dove siamo venuti”, assicura.

“Avere mio padre vicino è importante, seguo i suoi insegnamenti, mi aiuta a non farmi perdere la strada. Bisogna avere una simbiosi, con una forte base di valori e principi ma anche professionalità. I valori sono il comune denominatore per quello che riguarda il lavoro e la vita – conclude Matteo – Io ho la fortuna di avere un padre che crede nel proprio figlio, mi lascia sperimentare, proporre, condividere: questa è la nostra forza”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli