

“LU SCIAMPAGNINE MEZZ’ E MEZZE”: ‘NDUCCIO LANCIA APERITIVO CON MOSTO E VINO BIANCO BIODINAMICO

9 Luglio 2026



VASTO - Una bevanda poco alcolica e rinfrescante, giovane eppur radicata nella tradizione abruzzese: è "Lu Scimpagnine" versione "Mezz' e mezz'", un mix di vino e mosto rigorosamente biodinamici, che rievoca il caro e vecchio vino e gazzosa, iconica bevanda povera e popolare.

Il prodotto in bottiglia e anche in lattina, è già in tour in tutto l'Abruzzo, a marchio "Sott' a la Capanne" di Germano D'Aurelio, in arte 'Nduccio, popolare cantante e comico, e da qualche anno anche viticoltore.

Le ricette registrate degli “Sciampagnine” prendono ispirazione dal classico vino e gazzosa della tradizione popolare, ma se ne distaccano nettamente nella scelta degli ingredienti. Niente gazzosa e quindi niente saccarosio raffinato, anidride carbonica aggiunta e aromi artificiali di limone. Al loro posto: zuccheri naturali del mosto biodinamico, l’estratto di limone biodinamico, una base di vino biodinamico certificato Demeter e una frizzantatura naturale.

Spiega lo stesso Germano D’Aurelio: “nella tradizione abruzzese lu ‘Mezz’ e mezze’, servito freddo e preparato con gazzosa e vino della casa, era un momento di festa, ma anche di necessità, visto che il vino andava centellinato e consumato anche quando andava ‘in aceto’. Abbiamo dunque inteso rilanciare questa usanza, in chiave contemporanea. La gazzosa, a scanso di equivoci, non c’è nel nostro ‘sciampagnino’, c’è solo il mosto che incontra il vino, che, come si diceva campagna, ‘torna in amore’, in quanto riprende la fermentazione, dando così vita ad una bibita frizzante, in modo del tutto naturale. C’è poi un tocco di estratto biodinamico di limone, che arricchisce il gusto. Una bevanda con zuccheri naturali dell’uva con una bassa gradazione alcolica, l’ideale per l’aperitivo dell’estate. Utilizzando ovviamente solo mosto e vino biodinamico, naturale e salutare, in virtù di una viticoltura che esclude l’uso di pesticidi e concimi chimici, che prevede un’estrema cura della fertilità naturale del suolo e biodiversità dell’intero territorio. Il vino della ricetta è ottenuto dalla fermentazione spontanea durante la quale non vengono aggiunti i solfiti”.

“Lu Sciampagnine” è distribuito da Viticoltori del Mediterraneo, un’alleanza tra piccoli produttori e cooperative sociali che condividono conoscenze, attrezzature e risorse in una rotta comune verso l’agricoltura biologica e biodinamica, e nasce in tre gradazioni alcoliche e tre proporzioni diverse tra vino e mosto, pensato per ogni momento e ogni palato.

Già in commercio sono gli “sciampagnine” “(¾) – Tre Quarti”, con alcol 7,00 a base del 75% di vino, e “(½) – Mezz’ e Mezze”, con alcol 4,00 a base del 50% di vino. Di prossima uscita lo “sciampagnine” “(¼) – Quartine”, con alcol 2,00 a base del 25 % di vino.

“L’idea è nata dal desiderio di rievocare in qualche modo le bevute povere dei nostri abruzzesi – aggiunge D’Aurelio -, specialmente nel dopoguerra, quando non c’era abbastanza denaro, quando si andava a lavorare in fabbrica e nei campi per qualche centinaio di lire. Per esempio, quando si andava a zappare con il caldo dell’estate, si usava portare dietro come una sorta di integratore dell’epoca una bottiglia di acqua, sale e un po’ di aceto, che dava un minimo di sapore. Poi è arrivata l’usanza di tagliare il vino con la gazzosa, in base a vari dosaggi, ¾ di vino bianco e ¼ di gazzosa, o anche ‘lu mezze e mezze’, ovvero metà vino e metà gazzosa. Lo chiamavano lo champagne, ironicamente, dalla forma della bottiglia della ditta di gazzose Peduzzi di Chieti, per darsi un tono. Il nostro sciampagnino, pur senza gazzosa, vuole essere un contributo a questa memoria storica che ci accomuna”.

Sott’a la Capanne è già partito in tour con due Ape Piaggio, brandizzate con l’iconica lattina di “Mezz’ e Mezze”, facendo tappa nello Spazio Conad Tiburtina e Conad Omega a Pescara, nei Conad di Colonnella, Vasto e Città Sant’Angelo.

Altre tappe hanno toccato il Niki Beach di Pescara e il Match Village di Torino di Sangro.

Prossimi appuntamenti con degustazione de “Lu Sciampagnine” versione “Mezz’ e Mezze”, saranno domani venerdì 10 luglio alle ore 18.00 Pescara, al Lido beach, sabato 11 luglio, alle ore 19.00 a Roccaspinaveti, al bar De Francesco, e lo stesso giorno alla stessa ora ad Ortona dei Marsi, a Tutti in Cantina.

A seguire, domenica 12 luglio, ore 18.00 sarà la volta di Francavilla al Bayahibe, venerdì 18 e sabato 19 luglio di Città Sant’Angelo allo Spazio Conad, sabato 25 giugno, dalle ore 18:00 di Pescara presso Le Nereidi, domenica 26 luglio, dalle ore 18.00, ancora di Pescara, alla Croce del sud, giovedì 30 luglio, dalle ore 19.00 di Lanciano presso l’agriturismo Caniloro.

A seguire le tappe del 2 agosto a Castel Guidone, dell’8 e 9 agosto al Pesce Palombo di Fossacesia, il 14 e 15 agosto al Camping Belvedere di Torino di Sangro, del 19 agosto a Roccamaremarco per “Maiella In Tavola”, del 30 agosto al Palm Beach di Pescara.

Infine in programma la partecipazione con il carro agricolo “Sott’a a La Capanne” alle Feste dell’Uva di Mosciano Sant’Angelo, dall’ 11 al 13 settembre, e di Città Sant’Angelo dal 18 al 20 settembre, come pure alle tradizionali sfilate di donativi agricoli in onore della Madonna del Ponte di Lanciano l’8 settembre e di Santa Reparata di Casoli il 4 ottobre.