

L'eleganza è un Bellovedere

L'annata 2006 di questo Montepulciano prodotto da La Valentina, svela aromaticità e armonia. Da bere subito e pure da lungo invecchiamento

Ci sono vini che vanno avanti come un ciclista sulle Dolomiti, ad alti e bassi, per cento motivi (annate storte, clima sfavorevole, scelte non sempre coerenti, sfortuna, imprevisti in campagna, cambi di rotta o di persone...). Altri che invece mostrano di cavarsela al meglio in ogni circostanza, di saper pedalare come in un velodromo. Della ristretta cerchia di questi ultimi fa

parte, a pieno titolo dicono i nostri esperti, il Bellovedere, Montepulciano d'Abruzzo Doc prodotto dalla Fattoria La Valentina, che ha cantina e vigne sui colli non lontano da Spoltore. La cittadina pescarese per la sua bella posizione nella campagna fertile, fu appetita dai Romani e,



**Montepulciano d'Abruzzo
Doc "Bellovedere" 2006
Fattoria La Valentina**
Via della Torretta 52
65010 Spoltore (Pe)
tel. 085.4478158
fax 085.4478158
www.fattorialavalentina.it
30 euro

Il bicchiere

Ampio, panciuto, con il collo che si richiude leggermente. Così l'ossigeno fa il suo lavoro di "estrattore" di profumi di un vino che, per quanto possa essere considerato giovane, ha pur sempre trascorso cinque anni tra tini, botti e bottiglia. Il campionario aromatico è ricco e intenso e, dopo pochi minuti di ossigenazione, i profumi salgono netti e precisi al naso.



successivamente, dalle popolazioni di origine germanica insediatesi nella regione, le quali chiamavano "spelt" il farro già abbondantemente coltivato in loco. Da spelt a Spoltore il passo fu breve.

Da un terrazzamento di questa città collinare, eletto a pubblico Belvedere, si vede, a ovest, uno scorcio d'orizzonte dal profilo increspato, reso più evidente al tramonto, quando il sole vi si è appena andato a nascondere dietro. Il profilo è quello del Gran Sasso che, visto da qui, non vuole mostrare le asprezze delle sue guglie. Se non avete tempo di sostare a Spoltore ma vi limitate a voler andare alla Fattoria La Valentina, poco male: la scenografia sullo sfondo è esattamente la stessa, una semplice linea frastagliata, che è appunto il profilo della parte visibile del Gran Sasso.

La stessa linea che attraver-



Le coltivazioni dei terreni e dei vigneti avvengono nel pieno rispetto della natura e senza supporti chimici.

**Le uve sono selezionate
in quella che è la vigna
storica dell'azienda**

sa la semplice, elegante etichetta di questo vino de La Valentina, ci riporta a parlare della qualità del prodotto.

Rigore è sinonimo di qualità

Fatto per la prima volta nel 2000 e fino a oggi, ovvero all'annata 2006, quella in commercio a circa 30 euro in enoteca, non ha mai perso un colpo. Mai una "scarligata", come dicono nel milanese per indicare una scivolata, e neppure uno "stramàcchiu", che in abruzzese vuol dire un colpo di sfortuna. Sempre ai vertici, per merito di una specie di disciplinare rigoroso, pratico ed etico, che gli stessi padroni di casa de La Valentina, i componenti della famiglia Di Properzio, si sono sempre dati, fin dagli anni 90, quando misero su l'azienda e il rosso Bellovedere era ancora nel mondo delle belle intenzioni. Disciplinare aziendale che, in sintesi, parte da accurati studi e sperimentazioni verso tutto quello che porta alla massima qualità, nel rispetto assoluto dell'equilibrio biologico. Qui tecnologie estreme e sostanze artificiali di supporto alla vite e al vino sono bandite. Tutto si basa sulla scelta dei terreni adatti a determinati vitigni, sull'equilibrio delle piante, sul rapporto quotidiana- ▶

L'azienda conta circa 40 ettari di vigneti con uve autoctone come il montepulciano, il pecorino e il trebbiano.



no tra il viticoltore esperto e il vigneto che via via si consolida. Presupposti che molti, se non tutti, i produttori sfoderano, ma che pochi poi riescono a rendere concreti. A La Valentina invece tutto è subito palpabile, basta guardarsi intorno, basta fare un piccolo tour per le cantine e soprattutto camminare tra i filari per vedere come siano floridi, ben tenuti in maniera naturale, non certo estranei all'ambiente intorno, anzi.

L'azienda vanta oggi una quarantina di ettari, tutti "abitati" da vitigni abruzzesi: montepulciano in prima fila, poi trebbiano e pecorino. Venti di questi ettari formano il vigneto Bellovedere che si dipana intorno alla cantina, in bella posizione soleggiata, con le montagne d'Abruzzo a far da sfondo, e in lieve pendenza, così le acque piovane scorrono via ma non in modo irruento, hanno tutto il tempo di penetrare a fondo nel terreno.

Questo vigneto, all'inizio dell'attività, era piccolo, poco più di due ettari, poi è stato man mano ampliato, con acquisizioni di particelle e affitti, fino a prendere la dimensione attuale. I due ettari originari, piantati oltre una trentina d'anni fa, nella forma del caratteristico tendone dai precedenti proprietari dei terreni, danno le uve di montepulciano dalle quali viene ricavato il rosso Bellovedere. Uve che vengono scelte e raccolte con parsimonia; ogni ettaro "rende" appena quaranta quintali di grappoli, un cosa ancora abbastanza particolare in Abruzzo, dove tutti sbandierano rese contenute poi spesso si vedono piante che sembrano "l'omino Michelin" (il cui vero nome, guarda caso, è Bibendum) per la quantità di grappoli che a fine estate le rivestono.

Tini, botti, vasche di cemento

I grappoli scelti di questo montepulciano coltivato "sotto casa" sono stati rac-



Nel 2008 la cantina è stata ampliata e ristrutturata sul modello di una prima costruzione degli anni Ottanta.

L'azienda

La Valentina è stata fondata nel 1990 da un gruppo di soci. Quattro anni dopo la proprietà passa interamente nelle mani di Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio. La proprietà conta 40 ettari di vigneti divisi in tre zone differenti. Il vitigno più coltivato è l'eccellente montepulciano d'Abruzzo. Le bottiglie annualmente prodotte sono circa 350 mila, divisi in tre linee: Terroir, Classica e Binomio. Quest'ultima prevede un solo prodotto, Binomio, sempre da uva montepulciano coltivate in un vigneto acquistato nel 1999 dai Di Properzio insieme all'amico e produttore veneto Stefano Inama. Il vigneto, di 4 ettari, si trova ai piedi della Maiella, a venti chilometri dalla sede aziendale.

Nel 2008 è entrata in attività l'attuale cantina, moderna e funzionale.

Come ci si arriva dall'autostrada adriatica Rimini-Bari:

Superata l'uscita Città Sant' Angelo, bisogna prendere lo svincolo in direzione Roma, uscire al primo casello, Villanova, poi prendere a sinistra verso Pescara. Dopo circa 2 km, alla rotatoria, si deve girare a sinistra e procedere in direzione Moscufo - Pianella, andando avanti per circa 1,5 Km (non seguire indicazioni per Spoltore). Superato un cavalcavia sull'autostrada, la strada gira a destra e, dopo circa 100 m, c'è l'indicazione per la Fattoria La Valentina. L'indirizzo: Via Torretta 52, Spoltore (Pe). Tel. 085.4478158.

www.fattorialavalentina.it

colti a fine ottobre. In cantina la macerazione e la fermentazione sono durate praticamente un mese, in tini di rovere tronco-conici e aperti. Ha fatto seguito la fermentazione malolattica seguita dal classico periodo di affinamento, parte in barrique, parte nei tini di rovere e parte in piccole vasche di cemento. Il tutto è durato 18 mesi, poi sono stati decisi gli assemblaggi, e il prodotto finale è stato tenuto ancora un bel po' di mesi in affinamento. Infine l'imbottigliamento, senza nessuna filtrazione di mezzo, e un ulteriore periodo di riposo.

Versata nel bicchiere l'annata 2006 di Montepulciano ha mostrato un colore rubino molto intenso, praticamente impenetrabile, con qualche bel riflesso porpora. Al naso un bell'insieme aromatico di frutti rossi, di amarena sotto spirito in particolare, con note finali di cacao e di bacche balsamiche. Per sintetizzare: eleganza olfattiva. In bocca gran corpo, dovuto alla ricchezza delle sostanze che hanno lasciato piacevoli tracce gustative, ma anche morbidezza, pur se il tannino deve ancora darsi una limatina alle unghie per poter accarezzare il palato alla perfezione. "Ma ci sta", hanno riassunto i nostri esperti, perché questo Bellovedere 2006 è fatto per durare a lungo, almeno una decina d'anni, anche se al momento dell'assaggio era ancora un giovanotto di buona famiglia in fase di apprendistato. Questo vino, dunque, ha dalla sua due belle doti: si può bere subito e si può collezionare per un po' di tempo in cantina, anche solo in attesa che torni l'inverno, il prossimo o i successivi, per degustarlo così con i piatti tipici quella stagione, carni arrosto o alla griglia e formaggi stagionati prima di tutto. Unico "difetto": ne fanno troppo poco, ma la vigna storica di Bellovedere - oltre che i suoi proprietari - preferisce centellinare le sue uve più preziose.