

Due amici e una vecchia vigna

Da uve montepulciano d'Abruzzo derivanti da vigne antiche e da cloni rari, un vino potente e armonico, imperdibile compagno di piatti saporiti

Da un vino che si chiama "Binomio" ti aspetteresti che a crearlo siano stati due vitigni. Invece no, il vitigno è uno solo, il montepulciano d'Abruzzo, e il nome in etichetta si riferisce ai due produttori, amici fraterni e decisamente appassionati di questo importante vitigno d'origine abruzzese e poi diffusosi anche nelle regioni confinanti.

Dei due soci-artefici di questo eccellente vino rosso uno è Stefano Inama che a San Bonifacio (Verona), nell'azienda agricola che porta il suo cognome, fa diversi vini di gran pregio. L'altro è Sabatino Di Properzio, imprenditore abruzzese che nel 1990 ha creato sulle colline pescaresi la Fattoria La Valentina, trasformando con grande energia e determinazione un hobby, ovvero la passione per la sua armonica e fertile campagna abruzzese, in una attività di successo.

"Io e Stefano Inama ci siamo conosciuti diverso tempo fa a una manifestazione vinicola, dove avevamo anche qualche agente in comune", ricorda Sabatino Di

Properzio. *"E ho scoperto la sua grande passione per il montepulciano, vitigno non sempre facile da domare, e per i vini che è in grado di dare se incontra qualcuno capace di domarlo. Visto che anch'io sono un sostenitore delle potenzialità di questo vitigno decidemmo, quasi per gioco seppur con fondamenta serie, di provare a fare un vino insieme con la nostra uva preferita. E dato che io sto nel cuore del Montepulciano fu evidente che il vino sarebbe stato prodotto a La Valentina. Un vino in fondo a costo zero, bastava solo comprare un*

po' di barrique. Perché a costo zero? Perché se il risultato non fosse stato davvero particolare, direi eclatante, ma "solo" buono, il vino sarebbe finito comunque nella produzione tradizionale della mia azienda. Invece il risultato della prima vendemmia, quella del '98, fu assai interessante, forse grazie "alla fortuna che aiuta gli audaci", come dice il proverbio, visto che in fondo non avevamo fatto poi granché se non assecondare quello che la natura ci aveva regalato in vigna. Nel 1999 idem, stessa ottima qualità, anche se entrambi i vini non erano ancora andati in vendita, perché le nostre regole prevedevano un affinamento in barrique di circa un anno e mezzo". "Natura

e fortuna sono le due ministre del mondo", scriveva il Boccaccio nel Decamerone e Di Properzio sembra avvalorare.

Dopo quelle due prime annate il binomio cerca di fare ancora meglio, scegliendo l'uva non più tra i circa 20 ettari che circondano La Valentina o tra quelli di proprietà di affidabili vignaioli che già conferivano le uve alla cantina, ma cercando un vigneto su misura, che fosse particolare, unico, come il vino che ne sarebbe dovuto nascere.

Cerca, guarda, sperimenta, il vigneto ad hoc - quattro ettari - viene individuato. A San Valentino in Abruzzo Citeriore, così si chiama il paese, a una ventina di chilometri dalla cantina e proprio sotto la Maiella, tanto che per guardare la cima del massiccio montuoso bisogna alzare lo sguardo quasi in verticale. La terra è argillosa ma ricca di pietre e minerali e si trova a un'altezza di 350 metri, sottoposta ai freddi gelidi dell'inverno delle montagne abruzzesi e alle raffiche di vento che si incanalano e acquistano forza nella Gola di Popoli, un canyon roccioso poco lontano. Ma anche accarezzata dalle brezze che risalgono dal vicino Adriatico e danno luogo a un cocktail climatico particolare. La vigna sembra gradire, perché i tralci di questo montepulciano di San Valentino hanno un'età che si aggira intorno ai 40



**Montepulciano d'Abruzzo Doc
"Binomio" 2005**

**Azienda Agricola Binomio
Fattoria La Valentina**
Via della Torretta 52
65010 Spoltore (Pe)
tel. 085.4478158
www.fattorialavalentina.it
33 euro



anni, quindi hanno raggiunto un equilibrio assoluto col terreno e anche un quantitativo produttivo di grappoli limitato per natura.

Una vigna preziosa

“Da questi pochi filari trattati solo con zolfo e rame, alla vecchia maniera contadina, senza l’uso di concimi o diserbanti”, spiega Sabatino Di Properzio, “non riusciamo mai a fare più di 120 ettolitri di vino. Un’inezia per davvero. Anche per questo siamo costretti a proporre una produzione limitata di Binomio, circa 10mila bottiglie. Ma la vigna a tendone che abbiamo trovato, che ha una densità piuttosto bassa - dai 1600 ai 2000 ceppi per ettaro, mentre oggi si tende almeno a raddoppiare - è realmente magica. Anche perché pro-

• Un Montepulciano deciso • da bere subito ma anche • da lunga conservazione

duce un clone raro e antico di montepulciano, un vitigno poco civilizzato che sembra corrisponda al Vecchio Casauria, così si chiamava un tempo questa tipologia. La quale era anche poco produttiva, perciò venne rapidamente espantata per far posto a successive varietà di montepulciano dai grappoli più grossi e consistenti. Quella che noi otteniamo e usiamo è invece uva piccola e dagli acini spessi e radi, chiamata anche dai locali Clone d’Africa, perché la forma del grappolo assomiglia proprio a quel-

la del continente africano. Insomma, anche in questo caso, colpo grosso di fortuna, perché siamo riusciti a fare un vino considerato dagli esperti straordinario senza toccare niente, senza intervenire sulla vigna se non seguendo la tradizione. Siamo solo attenti a non rovinare in cantina una grande uva”. Binomio in cantina prende forma dopo un periodo di macerazione e fermentazione di circa 35 giorni in tini verticali. Dopo la svinatura e la pressatura il liquido prezioso viene travasato in barrique nuove e

La cantina dell’azienda La Valentina è al centro di una zona molto fertile, sulle colline pescaresi.

di secondo passaggio, dove si svolge la fermentazione malolattica, che ammorbidisce il prodotto. Segue un periodo di affinamento in legno che si aggira intorno ai 15 mesi. Dopo, senza nessun intervento di filtraggio, il vino viene imbottigliato e lasciato ancora qualche mese nella cantina di Spoltore, paese su una collina tra i fiumi Pescara e Tavo, dove ha sede La Valentina.

Del Binomio i nostri esperti hanno avuto modo di assaggiare diverse annate, e quella che ha suscitato applausi a scena aperta è stata proprio la 2005, attualmente in commercio. Noi l’abbiamo pagata 33 euro, non certo un prezzo “da tutti i giorni” ma una tentazione dalla quale è ▶



Le colline soleggiate e le brezze marine e montane che si mescolano sono l'ideale per il montepulciano.

facile, se non addirittura “doveroso” farsi almeno attrarre. Per bere bene da soli o per fare gran figura con gli ospiti. Soldi dunque ben spesi per un vino che dà soddisfazione e crea aspettative, poi appagate fin dal suo scorrere

• ***L'uva del Binomio viene da grappoli rari che per la loro forma ricordano l'Africa***

nel bicchiere, dove si mostra con un rosso rubino tendente al granato e molto intenso.

Potente e armonico

Al naso sale un ventaglio elegante di aromi di amarena e frutti di bosco che fanno da apripista a profumi speziati. Se il vino si lascia riposare nel bicchiere, senza muoverlo, i profumi si trasformano fino a ricordare cuoio e cacao fresco, cioccolato denso, pregiato, appena fatto. In bocca, grazie anche al grado alcolico consistente, 15 gradi, mostra i suoi muscoli ben torniti ma raffinati. È potente ma senza ostentazioni da palestra, strutturato ma equilibrato, ricco di tannino ma con le curve morbide. C'è ogni tanto qualche

Le vigne selezionate per il Binomio sono piantate da circa 40 anni sui contrafforti della Maiella.

lieve pennellata di allappamento sulle gengive ma è dovuto alla gioventù del vino, nonostante sia frutto della vendemmia di tre anni fa. In ogni caso questo strascico per niente fastidioso è destinato a sparire, come hanno dato dimostrazione le annate precedenti assaggiate.

Il vino è gustoso anche perché a sostenerlo è presente una buona acidità. Se questa fosse assente, la struttura unita a un grado alcolico deciso darebbe vita a uno stucchevole vino marmellatoso, uno di quelli capace di impastare la bocca. Invece il risultato è un vino elegante, dal finale persistente, da bere in compagnia anche di piatti saporiti con componenti grasse come, per esempio, costine di maiale o carni alla griglia. Si può bere anche da solo, a fine pasto, ma siamo certi che non ne resterà nemmeno un dito dopo il passaggio dei piatti in tavola. Per sintetizzare con le quattro semplici parole di un nostro esperto: “Un vino gran signore”.

