



La Valentina è diventata maggiorenne

di Alberto Lupetti foto di Sandro Michelles

Nata nel 1990 sulle colline pescaresi, l'azienda di Sabatino Di Properzio si è presto imposta nel panorama vitivinicolo abruzzese. Perché...

È nel 1994 quando La Valentina, acquistata dal padre, passa completamente nelle mani di Sabatino Di Properzio (a fianco, a sinistra, insieme ai fratelli Andrea e Roberto) che, fino allora, non aveva avuto nulla a che fare con il mondo del vino. Qui sopra, vista del vigneto principale di Santa Teresa a Spoltore; gli altri sono a San Valentino in Abruzzo Citeriore e Sc...



Nel 1998 il radicale cambio d'approccio

«Partendo dalla convinzione che un buon vino nasce dalla somma di tanti piccoli particolari, l'obiettivo non è solo fare un vino sempre buono, ma anche sempre vero». Questa frase della brochure aziendale ben rappresenta la filosofia di Sabatino Di Properzio, deus ex machina di questa piccola e bella realtà delle colline pescaresi. Non avendo tradizione familiare nel mondo del vino, Di Properzio ha plasmato La Valentina secondo le sue idee di vino e, nonostante fosse già votato a una produzione di qualità, non ha avuto esitazioni a cambiare radicalmente approccio a partire dal 1998 per intraprendere un percorso che si sta concludendo solo oggi. In quell'anno, infatti, a sovrintendere la nascita dei vini arriva Luca D'Attona, enologo scelto da Di Properzio perché sposava al meglio l'idea di un Montepulciano franco ed espressivo.

Con D'Attona la vocazione alla qualità si fa molto più consistente e, proprio in quest'ottica, viene completamente ristrutturata la cantina a Spoltore e si piantano altri sei ettari a Montepulciano e Fiano nella zona di San Valentino, a ridosso del vigneto del Binomio, secondo criteri più moderni. Il tutto senza rinnegare mai la migliore tradizione abruzzese del tendone, che molti bocciano come dozzinale quando, al contrario, può dare una qualità d'eccellenza se si ha l'accortezza di trattare opportunamente questo tipo di potatura. La dimostrazione sono i due vini di punta, il Binomio e il Bellovedere, due cru (La Valentina è stata tra le prime aziende abruzzesi a vinificare separatamente i cru) selezionati per esaltare le diverse caratteristiche dei terroir, quello tipico collinare di Spoltore e quello più spostato verso la Maiella di San Valentino. Ma se fare un grande vino è paradossalmente più

facile, ecco le altre etichette colpire positivamente all'assaggio, ma soprattutto stupire, se si guarda al rapporto qualità/prezzo. Tutte, dai bianchi (da uve Trebbiano e Pecorino) ai due Cerasuolo, fino agli altri rossi da Montepulciano in purezza. E pensare che l'azienda è nata quasi per gioco nel 1990 per mano di tre soci, tra i quali il padre di Sabatino, che poi l'ha rilevata nel 1994 per passarla al figlio, fino ad allora attivo in tutt'altro settore...

Il vino più sorprendente dell'azienda è lo Spelt perché, se dal Binomio e dal Bellovedere ti aspetti il «vinone», qui ti immagini un vino onesto e nulla più. Invece, è un Montepulciano in purezza inizialmente fatto con le sole uve della zona, poi, dal 2003, anche con quelle dei vigneti di San Valentino. Vinificazione in acciaio termocostruito e affinamento in botte per la maggior parte, con la restante passata in barrique usata. La produzione si attesta sulle 35/40mila bottiglie annue ed è un vero campione del rapporto qualità/prezzo.

L'annata 2003 presenta un bicchiere rubino con unghia granata che offre un naso fresco in cui si muovono speziature e mineralità su un fondo floreale di viola. Bocca tesa, molto equilibrata e ben amalgamata. L'assaggio svela un filo di diluizione, ma anche un interessante sviluppo gustativo. Bel tannino, che si fa un filo ruvido in chiusura. È un vino che invoglia la beva. Il 2001 invece ha un colore rubino vivace che corrisponde a un rosso dall'olfatto potente, quasi alcolico. Sensazione di freschezza e fitta trama speziata, intensa senza essere pungente. La potenza la ritroviamo subito all'attacco in bocca, dove il vino si mostra ampio e ben fuso con il tannino. Quindi la spalla acida slancia la materia portando a un finale con il frutto (marasca) in risalto. Ottima persistenza. Del '97 si può dire poi che è un vino in grandissima forma, come dimostra il colo rubino-granata uniforme. Il naso è caldo, denso e concentrato, quasi sciropposo. Sentori di liquirizia, rabarbaro ed erbe officinali su un accenno di cioccolato. Palato sempre fresco, ma leggermente scisso: la tipica speziatura sembra correre sopra il frutto, che rimane così un po' in secondo piano. Sul finale torna alla ribalta il rabarbaro.





Bellovedere e Binomio i suoi vini di punta

Nel 1998 nasce il Binomio, risultato della passione di Stefano Inama, dell'omonima azienda, per questo cru di quattro ettari dove dimora un vecchio vigneto di Montepulciano allevato a tendone. Talmente vecchio che è basato su un particolarissimo clone della varietà, detto Africa per la forma del grappolo. Dal parlarne a Sabatino Di Properzio al decidere di farne insieme un vino di prestigio il passo è stato breve ed ecco Binomio, vinificato presso le cantine La Valentina con lunghe macerazioni e affinamento in barrique (nuove per il 60%, per il resto di secondo passaggio) per 18 mesi. La produzione oscilla tra le 10mila e le 12mila bottiglie, ma il vino vede la luce solo nelle annate migliori. Il 2005 ha un colore rubino intenso così come i profumi, di viola e di dolcezze fruttate, anche in confettura. Filo di spezie a completare un quadro morbido e invitante, ancorché indiscutibilmente giovane. Palato di perfetta corrispondenza olfattiva, in un'espressione larga e perfettamente equilibrata. Tannino fine e assaggio sempre fresco, ma il vino sembra stentare un po' a centro bocca. Chiusura fruttata.

Naso fresco e carnoso per l'annata 2002, dall'intenso colore rubino-porpora, giocato sul fine intreccio di spezie (china e rabarbaro) e frutto su fondo minerale, in un'espressione di buona intensità. Fresco all'ingresso in bocca, ma un po' diluito, il che lo porta a perdere di intensità soprattutto sul fronte della speziatura. Guadagna in fruttosità, che permea il finale con insistenza. Ottimo tannino. Del 2000 si evidenzia un colore in splendida forma: rubino pieno e intenso, molto vivace. Olfatto non propriamente chiuso, ancorché più garbato rispetto agli altri. Mineralità e spezie a guidare un frutto fitto e sinuoso. Palato di perfetta cor-

rispondenza olfattiva, anche di carattere, col vino timido che sembra non volersi concedere. Tannino potente che tende a chiudere l'assaggio sul finale, di matrice fruttata.

Si può concludere, anche alla luce dell'assaggio del 2001 (denso e potente, cioccolatoso, speziato di pepe, con un lunghissimo finale fruttato) che si tratta di vini di grande personalità e dal grande potenziale di invecchiamento, ma anche difficili perché lontani dalle immediatezze di molte etichette moderne.



Bellovedere è il gioiello di famiglia, proveniente da un altro cru di soli due ettari. Nasce nel 1999 sull'onda dell'esperienza del Binomio (anche se la prima annata ufficiale sul mercato è stata la 2000), ma è vinificato in tini di legno tronco-conici e poi affinato per la maggior parte (65%) in barrique nuova, per la restante in tino di acciaio (30%) e di cemento (5%) per 18 mesi. È prodotto nelle sole vendemmie eccezionali con una tiratura di 10mila bottiglie. Quello dell'annata 2005 è stato un assaggio in anteprima. Rubino intenso che invita il naso per via di una morbida pienezza dolce e speziata. Grande freschezza e rotondità che trova piena corrispondenza al palato. Crescita fruttata sui toni della marasca e tannino fine e fitto. Il finale riveste letteralmente la bocca, lungo e profondo.

Per quanto riguarda invece il 2004, questo vino ha un rubino intenso, quasi porpora, naso delicato, ancorché compatto sui toni speziati e sulle dolcezze di frutto. Fresco e minerale. L'assaggio punta chiaramente a replicare il naso, pur con il tannino che tende a comprimerlo. Estrazione perfetta a supporto di un'impressione di grande eleganza. Rubino pieno e naso uniforme per il 2000, fine nella declinazione mentolata su un filo di spezie e un accenno boisé. Freschissimo pure al palato, dove svela un corpo carnoso di raro equilibrio gustativo. Il tannino è un filo granuloso, ma presto lo sviluppo fruttato prende il sopravvento per portare a una chiusura segnata dalla marasca di eccezionale lunghezza. 🍷

Fattoria La Valentina

via Torretta 52 - 65010 Spoltore (Pe)

tel. e fax 085.4478158

www.fattorialavalentina.it