

di Jenny Gomez



Fattoria La Valentina è a circa venti chilometri da **Pescara**, ma una volta giunti in quest'azienda in fase di **conversione**

**all'agricoltura biologica,**

se vi affacciate sul magnifico terrazzo che domina la vallata, pare di essere a distanza siderale dalla città. Lo scenario ci prospetta un alternarsi di sinuosi filari che sembrano sfiorare i massicci della Maiella e del Gran Sasso. A due passi dalla città sorge questa specie di oasi che invita al relax assoluto. Qui è ubicata la moderna cantina ricca di ritrovati tecnologici, ma nonostante la giovane età già intrisa di storia. Il Comune di appartenenza è

**Spoltore**

, un territorio che nel tardo Medioevo era tappezzato di campi di farro; quindi il suo nome di etimologia germanica (

*"spelt"*

) significa:

*"farro"*

. E di questo cenno storico, molto significativo all'epoca dal punto di vista commerciale, c'è traccia nello stemma comunale di Spoltore, dove compaiono tre spighe di grano intrecciate. Una storia che La Valentina ha deciso di tramandare dando il nome Spelt a uno dei suoi vini Doc (prodotto in tre versioni, Montepulciano D'Abruzzo, Trebbiano e Cerasuolo).

ÂÂÂÂ

Dall'inizio degli anni Novanta, i titolari di Fattoria La Valentina sono i fratelli **Sabatino, Roberto**

## e Andrea Di Properzio

, appartenenti a un'importante famiglia di imprenditori. Loro, le nuove leve, hanno voluto dare un'impronta innovativa al sistema produttivo, concepito secondo un principio che possiamo definire di

### “filiera corta”

.  
*«In ogni settore si porta a termine una fase del processo produttivo, esce il prodotto finito»*,

è

## Paride Marino

a parlare, il brand manager, nonché un ottimo Cicerone. Mi spiega, mentre segnala una parete nella zona dove sono i fermentino. È un'ampia grata da cui filtrano luce e aria.

*«Vedi, quella soluzione è usata negli hangar. Svolge più funzioni contemporaneamente, tiene arieggiato il locale, esercita una funzione di controllo della temperatura e fa filtrare la luce»*.

A ogni passo che facciamo in cantina c'è qualcosa da raccontare, prima di arrivare nella nuova area di stoccaggio termocontrollata e dall'originale soffitto a scacchi colorati, vediamo le vasche di cemento, i

## tini tronco-conici di rovere di Slavonia

, il locale con umidificatori dove riposano “i legni” (botti, barriques e tonneaux di media tostatura e grana fine) e la linea di imbottigliamento.

Altrove, in un'altra cantina, si potrebbe andare già a fare la degustazione, ma Paride in attesa che arrivi Sabatino prosegue la visita e mi mostra, prima, la vasca di depurazione delle acque e, poi, un'accogliente dependance, dove oltre a un magnifico salone c'è la barricaia del vino di punta, il **Bellovedere**. Mentre ci avviamo alla luminosa e moderna sala dei tasting mi spiega la storia di uno dei vini che degusterò.

*«Abbiamo fatto un esperimento e*

*siamo molto soddisfatti. La scelta di impiantare il*

## Fiano

*ci ha dato risultati incoraggianti e soddisfacenti, perché le nostre caratteristiche pedoclimatiche sono molto simili a quelle delle zone più vocate»*

. Dopo questa spiegazione, una volta arrivato Sabatino, inizia il tasting dei vini curati dall'enologo

## Luca D'Attoma

## Fiano Colline Pescaresi IGT 2012

Stanza pervasa dal profumo quando viene stappata la bottiglia. Calice giallo paglierino scintillante., con riflessi verdolini. Le note di fiori bianchi e frutta croccante e citrina rendono esaltante questo fiano vinificato in purezza dal sorso persistente. Assaggio precoce, è un vino che ha bisogno di lungo affinamento in bottiglia per esprimere tutta la potenzialità.

## Pecorino Colline Pescaresi IGT 2013

Appena imbottigliato. Il desiderio di assaggiarlo quando sarà più coeso è irresistibile. Le uve usate provengono da un impianto a pergola abruzzese (tendone) di una decina di anni. È un pecorino in purezza, quindi giallo pieno e brillante con un corredo di profumi netti in equilibrio, dal floreale al fruttato. Mineralità e freschezza sono la chiave distintiva.

## Spelt Montepulciano D'Abruzzo Doc 2009

Il “gioco” misurato tra acciaio e legno dà notevoli risultati, apprezzabili appieno più avanti, è ancora in fasce per potersi esprimere questo vino. Ma già è ben presente il classico timbro balsamico e di frutti neri. Struttura possente, ma non irruente.

### **Bellovedere Montepulciano D'Abruzzo Doc 2008**

Fanciullo pure lui. Da uve proveniente da un appezzamento di 2 ettari a 10 chilometri dalla costa. Finezza è la parola idonea per la descrizione di questo vino non filtrato dal colore rosso rubino. Complessità olfattiva giocata tra piccoli frutti a bacca nera, liquirizia e note terziarie. In bocca riesce a essere avvolgente, nonostante i tannini vigorosi.

### **Bellovedere Montepulciano D'Abruzzo Doc 2001**

Per chiudere il bellezza, come se stessimo ammirando il belvedere naturale che si gode dall'azienda, perciò il nome del vino: Bellovedere. Equilibrio e armonia. Nettezza e integrità di profumi. Frutta sottospirito, cioccolato e sentori eterei, con un tocco fumé, invitano a sorseggiare. Ricco, austero e sapido in bocca. Eleganza esponenziale.

[www. lavalentina .it](http://www.lavalentina.it)

{gallery}lavalentina{/gallery}