



Spelt La Valentina

La potenza della tradizione

Abruzzo, oltre diecimila chilometri quadrati di montagne, fiumi, tradizioni culturali e religiose rappresentate da un popolo fiero, a volte un po' burbero ma sincero e accogliente. La "Regione Verde d'Europa", titolo attribuitogli in virtù dei suoi tre parchi, Parco Nazionale della Majella, Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise e Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, che insieme ad altre aree protette, rappresentano il 36,3% della sua intera superficie, la maggiore estensione europea. Una regione con un clima influenzato da un massiccio montuoso tra i più alti dell'Appennino Centrale: il Gran Sasso, che con i suoi 2.912 metri, divide nettamente il clima della zona marina da quello montano, fattore che crea escursioni termiche capaci di produrre ventilazioni che allontanano le malattie più pericolose per la vite. I terreni composti di argille, arenarie, calcare e residui minerali vulcanici, frutto anche delle lontane eruzioni laziali, caratterizzano i suoi vini, che si sposano magnificamente con i piatti della tradizione, che trova nella panarda la sua massima espressione. Una sorta di pasto pantagruelico, frutto anche di una credenza religiosa (sembra fosse originato da una grazia concessa da sant'Antonio a una donna della famiglia Serafini), dove la sequenza delle portate può superare anche il numero di cinquanta. Sicuramente uno dei vitigni più rappresentativi di questa regione è il montepulciano d'Abruzzo, che dà origine a vini di grande personalità, espressione del territorio di provenienza e della filosofia produttiva; come lo Spelt della cantina La Valentina. Di proprietà della famiglia **Di Properzio**, la nascita ufficiale si può collocare nell'anno 1989, quando Lorenzo Di Properzio, imprendi-

tore impegnato nel settore petrolifero, forte di un'amicizia con un viticoltore friulano, decise di raccogliere quella che riteneva, a giusta ragione, una nuova sfida affascinante, produrre vino. Oggi l'azienda può contare su quaranta ettari vitati dislocati in diversi comuni, cosa che consente la massima espressione delle caratteristiche territoriali. Il nome del vino deriva dal longobardo, chiamavano così il farro (dal quale deriva anche il nome del paese Spoltore), mentre le sue uve provengono dalla classica pergola abruzzese, e in questo caso danno una resa in vino di cinquanta ettolitri per ettaro. Una parte matura per circa sedici mesi in botti di rovere, altra in barrique nuove e di secondo passaggio, per arrivare a esprimere tutta la sua tradizione e potenza gusto-olfattiva. (F.D.R.)

SPELT 2010 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC



13,5% vol - € 8,90
Uve: montepulciano
Bottiglie prodotte: 30.000
www.lavalentina.it

Un vino capace di coniugare eleganza e potenza in parti uguali. Di un bel colore rubino, si esprime subito con toni di frutti a bacca rossa e sottili tostature. Mora, mirtillo e ribes, per poi proseguire con prugna, marasca, anche sotto spirito, arancia rossa e chinotto. Nuance di violetta si accompagnano a mandorle e nocchie che si avvertono anche gentilmente tostate e si affacciano su sentori di cardamomo, vaniglia e balsamicità ereditate dal legno. Sfumature d'inchiostro e liquirizia, chiudono in compagnia dei toni minerali di scisto. Bilanciato, di buon corpo e di giusta acidità, ha importante dose alcolica e tannica, che ben si integra nella struttura, mentre tornano vivi i ricordi del frutto rosso, delle speziature e della nota balsamica. Si rimane nella tradizione: agnello, cacio e uova, forse più noto come fricassea.