



#### Rubriche

Home  
News  
Viaggiare  
Luoghi  
Folklore  
Mercatini  
Incontri d'Autore  
Dove  
Bacheca  
Links  
Aree di Sosta  
Partiamo  
Arte e dintorni  
BenEssere  
Palati Raffinati  
In Camper  
Contatti

cerca...

## PALATI RAFFINATI

### L'Abruzzo nel bicchiere

#### **Montepulciano d'Abruzzo, protagonista del territorio**

*Abruzzo, una regione che ha compiuto negli ultimi anni dei progressi importanti per quanto riguarda i vini. A testimoniare, oltre al crescente interesse che incontrano i vini DOC abruzzesi sui mercati di tutta Europa, sono i numerosi premi e riconoscimenti internazionali raccolti negli ultimi anni dai migliori produttori della regione*



di Mariella Belloni

I vini della regione Abruzzo sono esattamente come gli abruzzesi: ricalcano nelle loro sfumature, nel loro carattere sincero, i tratti salienti degli abitanti di questa terra. Montepulciano d'Abruzzo, un Rosso profumato e dal sapore asciutto e robusto; Cerasuolo dal caratteristico color rosso ciliegia che eredita dal vitigno le sue virtù; Trebbiano d'Abruzzo, un Bianco asciutto e dal delicato profumo: questi tradizionali vini dell'Abruzzo esprimono appieno lo spirito di un territorio, una realtà dove l'esperienza enologica si rinnova giorno dopo giorno nel solco della tradizione, con un occhio sempre attento alla sperimentazione ed ai gusti dei consumatori.

Le zone di produzione più importanti sono le colline di Teramo, Pescara e Chieti. 133 chilometri di costa, lungo la quale si alternano arenili dorati e fresche pinete, scogliere, promontori e calette di ciottoli levigati dalla risacca, spiagge animate e festose e lidi solitari dove crogiolarsi in pace: il mare d'Abruzzo è tutto questo, con in più la simpatia e la proverbiale ospitalità degli abruzzesi.

La si conosce anche gustando i sapori e gli odori della sua tradizione enologica.

**Montepulciano d'Abruzzo:** varietà autoctona dell'Abruzzo, originaria della zona di Torre dè Passeri o della Conca Peligna. Già il Torcia, nel 1792, indicava il Montepulciano come un vitigno indipendente e distinto dal Sangiovese, ma fu ufficialmente nel 1875 che dei documenti lo descrissero correttamente. Alcuni sinonimi: Montepulciano Spargolo, Angolano, Africano, Morellone e Sangiovese Cordisco. Nel 1968 è stata istituita la DOC.

#### **La Valentina, una storia di vino in Abruzzo**

Nel comune di Spoltore, sulle colline vicino Pescara, La Valentina nasce nel 1990 per mano della famiglia Di Properzio, quando decise di intraprendere una nuova sfida, diversificando nel mondo del vino. Lorenzo Di Properzio acquistò, così, la Fattoria La Valentina. Dopo i primi anni di studio sul vigneto di Santa Teresa, la passione per la ricerca della qualità e la voglia di valorizzare le D.O.C. abruzzesi hanno preso il sopravvento diventando l'obiettivo

principale dell'azienda. Partendo dalla convinzione che un buon vino nasce dalla somma di tanti piccoli particolari, l'obiettivo non è solo di fare un vino sempre buono, ma anche sempre vero. Oggi, possiede una superficie vitata di 40 ettari: 20 sono ubicati tra Spoltore e Cavaticchi, mentre gli altri 20 si trovano a San Valentino in Abruzzo Citeriore. I vigneti sono dedicati alla produzione di Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino e Fiano.

Il microclima, il terreno legato a vitigni ben adattati, danno vita a un'ampia gamma di vini dal carattere marcato e unico. Vini che parlano di luoghi e di coltivazioni, che sono il segreto dei particolari sapori, vini autentici. Anche per questo La Valentina ha scelto al 100% di aderire a principi di sviluppo sostenibile e considerare ambiente e sostenibilità come fattori di competitività.

La nuova cantina, ultimata a giugno 2008, verte sulla revisione della vecchia struttura costruita negli anni '80. E' stata realizzata una completa redistribuzione degli spazi ed un raddoppio della dimensione utile fino agli attuali 2.000 mq.

Al piano terra troviamo, suddivisi in ambienti separati ed ognuno con propria climatizzazione, l'ampia barricaia contro terra che ospita oltre 1.000 barili ed il nuovo ambiente per lo stoccaggio di vino confezionato, che contiene oltre 150.000 bottiglie. Sono stati ottenuti, infine, una stanza esclusiva per i tini troncoconici di rovere ed un'ampia tettoia protetta da lette paravento in abs, dove sono collocati i fermentini e la zona di vinificazione.

Nella zona superiore oltre agli uffici amministrativi e una nuova ampia sala per la degustazione, trova posto un giardino pensile che ha un duplice scopo: proporre una continuità con il paesaggio circostante ed allo stesso tempo coibentare buona parte del tetto.

E' rimasta intatta la seconda struttura di proprietà, con le stanze dedicate alle botti di rovere da 25 hl e all'affinamento finale in bottiglia del Binomio e del Bellovedere.

### **I Vigneti a Spoltore**

Attorno alla cantina si snoda il vigneto principale della tenuta, Bellovedere, posizionato su una collina, a pochi chilometri dal mare Adriatico e prospiciente i massicci della Maiella e del Gran Sasso.

Negli anni la superficie vitata nella zona di Spoltore si è ampliata, attraverso affitti ed acquisizioni, fino a superare i 20 ha totali. Il clima particolare, generato dalla vicinanza di mare e montagne, garantisce la valorizzazione delle caratteristiche tipiche dei vitigni piantati.

### **Il Vigneto Binomio di San Valentino**

San Valentino in Abruzzo Citeriore è a ridosso del massiccio della Maiella, a circa 20 chilometri dalla cantina, in un territorio caldo e molto asciutto d'estate e freddissimo d'inverno. Nel 1999, fu acquistata un'azienda di 4 ettari, posizionata a circa 400 metri di altitudine, completamente vitata a Montepulciano. La sua posizione è particolarmente suggestiva: alzando lo sguardo si vedono vicinissimi i 2.000 ed oltre metri della Maiella.

### **I Vigneti di Scafa e San Valentino**

A seguito della positiva esperienza del Binomio, La Valentina negli ultimi 4 anni ha fortemente sviluppato la propria presenza nella zona dei comuni di Scafa e San Valentino in Abruzzo Citeriore. Sono state acquisite nuove vigne e terreni e sono stati conclusi contratti di fitto per un totale di circa 2° ettari vitati. A questi si aggiungono i 6 ha del nuovo vigneto: si tratta di un impianto ad alta densità, circa 7.000 piante per ettaro, piantato nel 2007, dove sono presenti uve di qualità Montepulciano e Fiano. In questa zona sono presenti gli elementi agronomici, soprattutto il sole ed il vento, per ottenere delle grandi uve.

**Qui si coltivano diversi vitigni:** *Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino e Fiano.*

**Linea Classica:** *Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC*

**Linea Terroir:** "Bellovedere" Montepulciano d'Abruzzo DOC, "Spelt" Montepulciano d'Abruzzo doc, "Spelt" Trebbiano d'Abruzzo DOC, "Spelt"\* Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC, Bianco Fiano Colline pescaresi IGT 2013

\*"Spelt": le popolazioni longobarde che in passato vivevano in Abruzzo chiamavano "spelt" il farro, cereale alla base della loro alimentazione. Dal nome "spelt" deriva quello che la nostra città, Spoltore: a parte l'etimologia, troviamo 3 spighe di farro nello stemma comunale.

Binomio: "Binomio" Montepulciano d'Abruzzo DOC, "Binomio" Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC.

*Il Montepulciano d'Abruzzo Binomio* si presenta di colore rubino con una bordatura viscosa rossa; naso molto intenso di concentrato di fragoline di bosco, mora, altri frutti rossi selvatici e spezie. Al palato si presenta potente, di spessore con un tannino maturo e importante ma in grande equilibrio generale. Chiude senza spigoli, fresco e con notevole persistenza aromatica.

#### *Spelt Trebbiano d'Abruzzo Bianco DOC 2012*

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo 100%. Nasce da una vigna che ha circa 40 anni di vita. Si tratta di un vino bianco che viene fermentato in acciaio e lasciato quattro mesi sulle fecce. Non viene filtrato.

Tonalità cromatica giallo dorato chiaro. L'insieme olfattivo risulta di grande raffinatezza, con note fruttate di pesca ed albicocca mature, effluvi di dragoncello e salvia e spunti di note iodate. In bocca svela una bella pienezza ed un appeal sensoriale dove si presentano anche frutti a polpa bianca tipo pera: di buon equilibrio e persistenza, con una chiusura all'insegna di gustosa sapidità.

#### *Montepulciano d'Abruzzo Rosso DOC 2012*

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo 100%. Nasce da vigneti che hanno un'età che va dai 25 ai 35 anni. Il vino passa prima in acciaio e poi viene affinato in cemento. Si presenta con un bell'abito rosso rubino molto carico con riflessi violacei. Il naso propone profumi di petali di rosa, delicati frutti rossi come ribes e lampone. Di grande consistenza si apre con sentori speziati e mediterranei, tipo pepe e chiodi di garofano, ricordi di sottobosco, e un piacevole tono minerale roccioso già percepibile e una nota di cioccolato che fa presagire una grande evoluzione. L'impatto in bocca è caldo e morbido, con chiari riconoscimenti di prugna, mirtilli e liquirizia, esaltati da una trama fresca e vivace.

#### *Cerasuolo d'Abruzzo 2013*

Uvaggio: 100% Montepulciano

Dal caratteristico colore cerasuolo che ricorda il colore della ciliegia (da cui trae il nome); nei profumi pulito, intenso e persistente, con sentori dapprima delicati di petalo di rosa ed altri fiori, poi fruttati di ciliegia, melograno e fragoline di bosco. Delicatamente vinoso, fresco, morbido e piacevolmente persistente. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con un finale fruttato e persistente di frutta rossa, con sentori di tabacco e liquirizia.

#### *Trebbiano d'Abruzzo 2013*

Uvaggio: 100% Trebbiano

Colore limpido, giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo fresco agrumato, unisce note intense di frutta e piacevoli sensazioni mediterranee di fiori freschi e frutta, tipici sentori di erbe secche, e fieno nei campi. Piacevolmente sapido, è molto intenso, persistente e fresco; scorre in bocca senza opporre resistenza. Franco nel rispetto della tipicità del vitigno, è delicato e si distingue per morbidezza e freschezza. Gradevole per iniziare come aperitivo, ma anche per accompagnare crudità di mare e di terra, e piatti di pesce di media struttura.

Sabatino Di Properzio, fin dall'inizio è stato coinvolto nella conduzione di La Valentina. Ha sempre puntato sull'espressività del territorio. Oggi, è affiancato dai fratelli Roberto ed Andrea. La consulenza enologica è affidata a Luca D'Attoma. La Valentina ha ottenuto numerosi riconoscimenti negli ultimi anni, sia in Italia che all'estero.

*La Valentina – Via della Torretta, 52 - Spoltore - Pescara*

*Phone/Fax + 39 085 4478158 – E-mail*

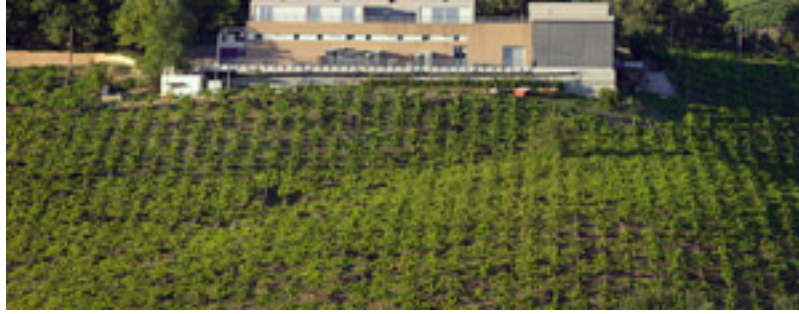
*lavalentina@fattorialavalentina.it lavalentina@fattorialavalentina.it -*

*Web Site [www.lavalentina.it](http://www.lavalentina.it)*

*Facebook La Valentina Twitter @FLaValentina Instagram flavalentina.*







---

Archivio

Copyright © 2001-2014 Taccuinodiviaggio.it - autorizzazione Tribunale di Roma n 206/07 - tutti i diritti riservati  
Tutti gli articoli e i testi firmati presenti in questo sito sono protetti dalla legge 633/1941 sul diritto d'autore.