

Spelt

Dal numero 136 di Venerdì 20 Febbraio 2015



Farro grande, farro spelta, spelta Aurea o semplicemente Spelt. **Spoltore**, cittadina pescarese, deriva dal germanico Spelt, nome longobardo di origine tardo-romana o alto-medievale del farro, la cui coltivazione nel passato era diffusissima proprio in questo pezzo di territorio abruzzese. Per chi segue il mondo vitivinicolo, Spelt è anche il nome di un vino, un'etichetta che da qualche anno ha iniziato a viaggiare a livelli di grande interesse. Artefice di questo interessante prodotto è la famiglia di Lorenzo Di Properzio, imprenditore del settore petrolifero con la passione per il vino che nel 1989 fonda, spinto da un amico friulano, la cantina La Valentina. Quaranta ettari vitati, la metà in affitto, distribuiti in diverse zone collinari, alcuni distesi a pochi chilometri dal mare Adriatico e rivolti verso i massicci della **Maiella** e del **Gran Sasso**, altri ripartiti nella zona dei comuni di Scafa e San Valentino in Abruzzo Citeriore. Ceppi con età massima di trentacinque anni, coltivati integrando metodi di agricoltura biologica e biodinamica, attraverso il sistema d'allevamento tipico della zona della pergola abruzzese e con una densità d'impianto massima di duemila ceppi (oltre 6.000 invece quelli sistemati a guyot). Terreni generalmente misti, ricchi di argille, marne argillo-calcaree, arenarie di medio impasto, con forte presenza anche di detriti prodotti da sfaldamenti rocciosi, residui marini e componenti eruttivi di preistorici vulcani. Da qualche anno è Sabatino Properzio, primogenito di Lorenzo, ad amministrare insieme ai fratelli Roberto ed Andrea, il successo de La Valentina. In cantina invece, governa l'esperto Luca D'Attoma, responsabile delle tre diverse linee di produzione, una decina di etichette dove dominano incontrastati i vini derivanti da uve **Montepulciano** e **Trebbiano**, seguiti da altri realizzati anche da Fiano, Pecorino e Ciliegiolo. Da un paio di anni emerge l'elegantissima Riserva Spelt, prima annata 1987, etichetta che all'epoca segnò anche l'inizio dell'avventura enologica della famiglia Properzio. È un'attenta selezione di uve effettuata su venti ettari di vigneto, pergola abruzzese e guyot, nel territorio collinare intorno ai comuni di Spoltore, San Valentino e Scafa.



Il millesimo 2010, a seguito della precedente annata 2009, riconferma l'eccellenza con il conferimento dei Cinque Grappoli nell'edizione Bibenda 2015. Il vino si presenta di colore rosso rubino limpido, di grande concentrazione ed intensità. Naso graduale, dai toni espressivi molto eleganti, ordinato inizialmente su una **mineralità ferrosa** che lentamente lascia posto a note nette di humus, foglie macerate e un bel floreale di rosa. Emergono frutti a bacca rossa, cupi, di ribes e mora selvatica, poi piccole spezie aromatiche e cenni vegetali di felce, chiude con lievi sfumature balsamiche e tabacco scuro. Gusto caldo, **solido di struttura**, ma allo stesso tempo raffinato e vellutato nell'espressione tannica, moderato dalla freschezza e da un finale sapido di lunga persistenza. Fermentazione e macerazione per circa tre settimane in tini d'acciaio. Segue malolattica e maturazione, parte in botti di rovere da 25 ettolitri e parte in barrique nuove e di secondo passaggio, per 16 mesi. Dopo l'assemblaggio, successiva elevazione in botti, sempre da 25 ettolitri, e affinamento in bottiglia per un anno. Si abbina con piatti come un fegato grasso con ratatouille di melanzane e broccoli o un coniglio fritto con ravioli di pasta di farro e rape rosse.

Roberto Greco

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero **136**

 13

 Mi piace

Condividi

 Tweet 1

 +1 0

Commenta l'articolo 

SCRIVI UN COMMENTO