

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

Spelt Cerasuolo 2014 La Valentina

 0  Tweet 0  Mi piace 0

La sua anima: Montepulciano d'Abruzzo



L'occasione è stata la presentazione della vendemmia 2014 del Cerasuolo Spelt "La Valentina" svoltasi ieri a Roma in un noto Ristorante ai piedi di Monte Mario. Presentazione alla Stampa, in un ambiente semplice, definirei "tra amici". L'assaggio, l'abbinamento, *due chiacchiere di contorno*. Insomma il modo più diretto, senza condizionamenti, per recepire la novità e comunicarla.

Non posso limitare l'evento alla sola analisi sensoriale se non calarlo nella *sua* realtà aziendale. Parliamo subito di territorio. Ci troviamo nel Comune di **Spoltore** nella zona collinare alle spalle di Pescara. È **Sabatino Di Properzio**, uno dei titolari, che mi racconta la storia della **Fattoria La Valentina**. "*Ci siamo imposti di intervenire il meno possibile nei processi della natura, condividendo l'idea che questo presupposto sia il segno della vite sulla propria uva*". Filosofia aziendale che ritrovo come filo conduttore anche negli assaggi di altri tre campioni presentati "a contorno" dell'evento.


L'ambiente pedoclimatico di quella parte di Abruzzo dove il fiume Pescara è l'artefice di quel microclima adatto alla coltivazione delle uve Montepulciano, consegna un prodotto valorizzato dalle caratteristiche generate dalle vicinanze mare-monti, il Mar Adriatico e i massicci della Maiella e del Gran Sasso.

Il vigneto Bellovedere, che si snoda intorno alla cantina, è il principale. Da qui i vini Spelt e il Cerasuolo Spelt, il festeggiato odierno.



Cerasuolo d'Abruzzo Superiore "Doc" Spelt vendemmia 2014. Montepulciano d'Abruzzo 100%. È la 4^a vendemmia aziendale. Le uve provengono dal Vigneto Bellovedere, con terreni argillosi di medio impasto, posizionato su di una altezza che varia dai 150 ai 300 metri di altezza. L'allevamento è a pergola abruzzese. Il blend di uve provenienti da diverse altezze conferisce al prodotto finale quella caratteristica presente negli ottimi Montepulciano. Salasso del mosto dopo la macerazione di circa

18 ore, fermentazione in acciaio inox termo controllata, affinamento e imbottigliamento ad Aprile.


Il campione presentato con un solo mese di affinamento. Il colore è decisamente *chiarretto*, dal fascino immediato, luminoso, lucente. Il naso è subito avvolto dal fruttato di fragoline, lamponi, melograno e i profumi scorrono in una semplicità piacevole. Al palato è subito fresco, sapido con note di morbidezza seducenti. Il ritorno retro-nasale è coerente. **Voto**  (e per favore non dite che rosé è donna! Questo ha la forza nascosta del Montepulciano d'Abruzzo!)

L'evento ha rilasciato anche altre impressioni negli assaggi di ulteriori tre prodotti: un Pecorino (che è stato servito come aperitivo), e due Rossi di vendemmie diverse la 2011 e La 2012.



Pecorino Colline Pescaresi IGT 2014. Pecorino 100%. Uve provenienti da diverse zone delle Colline pescaresi si presenta con abito giallo paglierino classico. Al naso profumi di frutta gialla, floreale primaverile, lievi tocchi salmastrosi. Al palato presenta un sorso scorrevole con vena fresco-sapida

soddisfacente. Media persistenza: è un pecorino. **Voto**  Assolve egregiamente il suo compito di entrée.

Montepulciano d'Abruzzo Doc 2012. Montepulciano d'Abruzzo 100%. Solo acciaio tranne un 20% affinato in legno. Uve provenienti da diversi vigneti aziendali. Rubino concentrato lascia un discreto passaggio sul bevante con evidenti lacrime gliceridi. Al naso un profilo giocato sul fruttato caratteristico di ciliegie in confettura, china e note speziate. Al palato una buona morbidezza bilanciata da un peso tannico accompagnato da acidità e sapidità. Ritorni fruttati evidenti. Unico difetto: troppo giovane! **Voto** 



Montepulciano d'Abruzzo Doc 2011. Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Un anno di più, caratteristiche leggermente inferiori. Rubino compatto, naso complesso. È al palato che si nota la differenza. Tutto quanto con media persistenza e note gustative sfumate. Una vendemmia da bere. **Voto**



Se l'evento era nell'intento del produttore e della sua PR Claudia Bondi (attenta, vigile e premurosa), di presentare il Cerasuolo 2014 Spelt, direi che sia riuscito nel modo migliore e diretto. Per me è stato anche un ulteriore conoscenza "da vicino" di questa Fattoria che ricopre il ruolo (ne è un bell'esempio) di Azienda a vocazione familiare di alta qualità.

Urano Cupisti

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

Piva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando