

Un assaggio d'Abruzzo a Milano con La Valentina

Nel ristorante "Caterina Cucina e Farina"

- [> Presentati i vini dei Di Properzio](#)
- [> Sui rilievi montani con l'aria del mare](#)
- [> Dalle pergole Abruzzesi](#)
- [> L'indole del Montepulciano d'Abruzzo non mente](#)



Presentati i vini dei Di Properzio



La cantina "LA VALENTINA" di Spoltore (PE), ha celebrato con esperti del settore e stampa specializzata, un viaggio attraverso i suoi vini abbinati a piatti appositamente creati per l'occasione dal ristorante "Caterina Cucina e Farina" di Milano.

Sabatino Di Properzio proprietario dell'azienda, ha presentato i suoi prodotti spiegando con trasporto e professionalità le varie fasi della produzione, dal campo alla bottiglia, riuscendo a trasmettere ai presenti tutto l'amore che lo spinge a migliorare sempre di più e a cercare la miglior qualità, mantenendo e consolidando la tradizione dei vini e allo stesso tempo dandogli un carattere contemporaneo, che è il leit motiv della cantina fin dalla nascita.

Sui rilievi montani con l'aria del mare



Dopo l'impegno nel settore petrolifero Lorenzo Di Properzio papà di Sabatino, grazie alla passione e all'amicizia con un viticoltore friulano decise di intraprendere l'attività vitivinicola acquistando la fattoria La Valentina, fu così che nel 1989 nacque ufficialmente la cantina.

Le viti si trovano in un ambiente prevalentemente montano, ma che nella zona di Pescara beneficiano dell'influenza del mare; i terreni sono formati da argilla, arenarie disciolte e mescolate a detriti dello sfaldamento delle rocce, marna calcarea, residui organici marini e eruttivi.

Il clima per lo più mediterraneo garantisce un ambiente ideale, la combinazione di piogge e venti escursionali, frutto della vicinanza tra il mare e l'appennino creano la luminosità e la temperatura idonea per il ciclo vitale delle viti.

La superficie vitata di 40 ettari è ubicata tra Spoltore e Cavaticchi, e a San Valentino in Abruzzo Citeriore. Proprio a Spoltore si trova il vigneto principale, "Bellovedere", a San Valentino si trovano invece il vigneto "La Bianca" e il vigneto "Binomio" interamente coltivato con uve Montepulciano d'Abruzzo.

Dalle pergole Abruzzesi



Le viti sono allevate con il sistema della Pergola Abruzzese, (ogni ceppo un palo con fili sia longitudinali che laterali) con 1600/2000 piante per ettaro, tranne che per il vigneto "La Bianca" che sfrutta un sistema a guyot. I vitigni coltivati sono diversi e vanno dal Montepulciano d'Abruzzo al Trebbiano d'Abruzzo, dal Pecorino al Fiano.

La degustazione, orchestrata dalla brava Claudia Bondi, è iniziata con un aperitivo con Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOC "SPELT" 2013, annata matura dal colore lucente, iodata al naso e minerale in bocca, abbinato ad un finger food di gamberi, lenticchie e lollipop di parmigiano.

Per passare poi all'antipasto con un Fiano Colline Pescaresi IGT "AUHA" 2014, Fiano in purezza caratterizzato da sentori di frutta e da contaminazioni esotiche pur mantenendo invariate tutte le caratteristiche della varietà da cui deriva, primo vino della cantina che ha ufficialmente ottenuto la certificazione biologica, e che ha preso il nome "AUHA" (espressione in dialetto Abruzzese che significa "guarda qui") con l'annata 2014, la cui etichetta è stata presentata in anteprima assoluta in questa occasione, abbinato a salmone e salsa di guacamole.

L'indole del Montepulciano d'Abruzzo non mente



Il pranzo è proseguito con il Montepulciano d'Abruzzo 2013, annata commercializzata solo nel mese di ottobre, ancora giovane, ma che ha saputo incarnare alla perfezione l'indole del Montepulciano, esprimendo le potenzialità nel lungo periodo con una piacevole freschezza alla beva, che si è ben sposato ad un risotto con fonduta di formaggio Castelmagno e riduzione di Montepulciano.

Infine, per espresso volere di Sebastiano Di Propezio, è stato aperto un millesimo di alcuni anni fa, un Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva "BELLOVEDERE" 2007, uno delle due riserve della cantina La Valentina, che viene vinificato solo in alcune annate particolarmente favorevoli, e che ha espresso la potenza, l'eleganza e l'intensità del vitigno, evidenziando sentori di amarena e di chiodi di garofano, un vino di personalità, ottimo anche da solo, abbinato sia al secondo piatto che consisteva nel guanciaie di vitello brasato con polentina, sia ad uno sfizioso dolce di cioccolato.

Questa degustazione ha permesso ai presenti di apprezzare la tradizione e l'innovazione che caratterizzano l'azienda, i vini e le diverse sfaccettature che li contraddistinguono, mostrando il meglio dell'Abruzzo di cui la Cantina "La Valentina" fa parte e di cui ne è messaggera.

Fattoria La Valentina

Via Torretta, 52
65010 Spoltore (PE)

www.lavalentina.it

6 Dicembre 2015
Isabella Radaelli

