

Sedici annate di Spelt sul Gambero Rosso

Spoltore, il mensile enogastronomico racconta la cantina La Valentina premiata con i Tre Bicchieri

► SPOLTORE

Sedici annate di Spelt, la riserva che nasce da uve Montepulciano che Fattoria La Valentina alleva e seleziona dai propri vigneti sulle colline pescaresi, a Spoltore, e in Abruzzo citeriore, tra San Valentino e Scafa.

Un vino di territorio e di carattere, grintoso eppure morbido, intimamente longevo. Caratteri che ben si distinguono nel reportage pubblicato dal Gambero Rosso di ottobre, "Viaggio in verticale tra l'Adriatico e la Maiella" a firma di **Alessandro Bocchetti** e **Giuseppe Carrus**, della straordinaria degustazione ospitata dalla cantina della famiglia **Di Properzio**, a Spoltore, in via della Torretta. Non la cronaca di sorsi per quanto d'autore, ma il racconto di desideri, speranze, volontà e sacrifici descritti attraverso un vino nato e cresciuto di pari passo con la cantina, quel Montepulciano d'Abruzzo Doc riserva Spelt che fin dal nome di-



Saba tino Di Properzio nel suo vigneto



Un vigneto della fattoria La Valentina a Spoltore

come tappe fondamentali per la cantina, conferma **Claudia Bondi**, pr de La Valentina. Tra questi, un 1998 che ancora mostra un frutto energetico, la 2001 e i suoi aristocratici tannini, fino alle più recenti 2008 e 2010, segnate da una bocca che regala in maniera indiscutibile un sorso di vino pronto da bere, caratterizzato da sostanza e complessità.

Ultima annata 2011- quest'anno premiata con i Tre Bicchieri del Gambero e il riconoscimento di Grande Vino da *Slow wine*, entrambi per il secondo anno consecutivo- che ancora risulta, fortunatamente, giovane. «Fare vino in Abruzzo» commenta il produttore **Sabatino Di Properzio** «per noi è e sarà, essenzialmente massimo rispetto per i territori, cercando uve che ne siano quanto più possibile rappresentazione e racconto. Per il futuro la busola sarà la continua ricerca di terreni in zone vocate, implementazione della sostenibilità in vigna e un lavoro di vinificazione e in cantina che miri al massimo mantenimento delle caratteristiche originarie delle uve».

Jolanda Ferrara
CRIPRODUZIONE RISERVATA

berò, mostra la sua vocazione di ambasciatore di un territorio particolarissimo che guarda il profilo della Maiella mentre è irresistibilmente attratto dall'Adriatico. «Espressione di mediterraneità, forte carattere, capace di invecchiare molto be-

chiara il suo legame col territorio. «Spelt» infatti era il termine che indicava il cereale farro nella lingua dei longobardi un tempo stanziati in questa parte d'Abruzzo, tanto che nello stemma del Comune di Spoltore si trovano raffigurate cinque

ne» racconta il Gambero. Par-tenza della verticale con il prodotto 1992, quando ancora Spelt era chiamato "Collezione" (appellativo conservato fino al 1993). Il percorso ha incluso alcuni millesimi che possono essere individuati