

# La differenza a... tavola

CLARA IPPOLITO

## Montepulciano D'Abruzzo DOC 2013 – La Valentina

18 APRILE 2016 | FEDERICO BLASI



([https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2016/04/montepulciano-d\\_abruzzo-doc-2013-la-valentina.jpg](https://ladifferenzaatavola.files.wordpress.com/2016/04/montepulciano-d_abruzzo-doc-2013-la-valentina.jpg))Abruzzo, Spoltore, colline pescaresi: ed è subito terroir, vitigni autoctoni e vini di qualità. Una triade che descrive La Valentina, azienda già esistente prima che Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio la acquistassero nel 1989, lasciando il bel nome di donna impresso nel marchio.

Studia, che ti ristudia, i giovani imprenditori cominciano a imparare l'arte di fare il vino, esercitandosi su un vigneto che si chiama Santa Teresa: una terra evidentemente benedetta, da cui hanno mutuato la passione, la cura e il rispetto per Madre natura con tutti i suoi crismi biologici.

Il resto l'ha fatto il microclima, il suolo di altri appezzamenti acquisiti nel tempo, oltre che il carattere unico di vitigni autoctoni tra cui – manco a dirlo – il Montepulciano d'Abruzzo, figlio primogenito di una terra arcaica e forte.

E mentre questo 2013 respira nel mio bicchiere (è uno dei pezzi della Linea Classica, affinato 12 mesi in vasche d'acciaio e cemento, con un 20% di legno), l'occhio va alla veste della bottiglia, alla sua etichetta insolita, ispirata alla successione di Fibonacci, matematico pisano vissuto nel Medioevo, inventore di un'importante sequenza numerica applicata a vari campi dello scibile umano. Una

teoria matematica impiegata qui metaforicamente per rappresentare al meglio i valori e l'essenza di La Valentina grazie a un grafico usato anche in musica; arte cui mi piace pensare, perché credo che ogni vino sia un brano da ascoltare, con una sua durata temporale, note e battute ben precise.

Non a caso, quel tratto grigio su fondo bianco mi ricorda la "pancia" di una chiave di violino, segno di un ritmo gustativo che si solleva, intersecandosi a una sorta di assi coordinate, simili a un pentagramma sensoriale illimitato. Suggestioni visive personalissime, cui fa eco la realtà di un nettare dal rubino profondo, dove il naso parla di confettura di frutta rossa, ai lamponi, di rose vermiglie e chiodi di garofano, non senza una qualche vaghezza di erbe aromatiche; poi, in bocca, arriva un abbraccio caldo e il gusto di prugna e radice di liquerizia.

Per me questo vino dai bei tannini ha suonato un rock progressivo, quello di Firth of Firth dei Genesis, accompagnando armonicamente, in un saliscendi di spessore e credibilità, degli opulenti vincisgrassi, seguiti da croccanti costolette d'abbacchio al forno. In enoteca lo trovate tra i 10 e i 12 euro.

<http://www.lavalentina.it> (<http://www.lavalentina.it>)

*Clara Ippolito*

Informazioni su questi ad (<https://wordpress.com/about-these-ads/>)

---

◀ ▶

**Hotel Villa Fontaine Tokyo-Shi...**  
Miglior Prezzo Garantito  
Prenota

**Millennium Mitsui Garden Hot...**  
Miglior Prezzo Garantito  
Prenota

◀ [ABRUZZO](#) ◀ [BATINO](#) ◀ [CLARA](#)  
[IPPOLITO](#) ◀ [MONTEPULCIANO](#) ◀ [RADICE DI LIQUERIZIA](#) ◀ [ROBERTO E](#)  
[ANDREA DI PROPERZIO](#) ◀ [TRA I 10 E I 12 EURO](#)