

Ricchezze d'Abruzzo

Dal numero 191 di Mercoledì 8 Giugno 2016



Presentare un nuovo vino non è mai cosa semplice e banale: bisogna trovare il modo giusto di raccontare l'essenza dello stesso, l'azienda che lo ha creato e le sue caratteristiche predominanti: il pubblico ama sentire sempre notizie diverse e vuole portare a casa cose concrete. La semplicità, non la semplificazione; la qualità, non la mediocrità; l'originalità, non l'ovvietà. Credo che nessuno possa realmente raccontare di un vino se non il produttore che lo ha creato, e il suo modo, il suo atteggiamento e le sensazioni che riesce a trasmettere, sono prelude fondamentali all'assaggio del suo nettare. Sabatino Di Properzio, proprietario dell'Azienda vitinicola "La Valentina" si presenta con un sorriso ospitale e caloroso, con un fare semplice ed educato, e parla subito della sua terra: l'Abruzzo. Racconta di questo territorio geograficamente ricoperto per un terzo della superficie da colline, dove ancora esistono, all'interno, zone selvagge e dove erge imponente il Gran Sasso, massiccio più elevato degli Appennini; e parla della sua costa, e del bel mare; e racconta delle sue vigne, 40 ettari tra le colline di Spoltore, vicino Pescara, e quelle di Scafa e San Valentino in Abruzzo Citeriore; di questi terroir così diversi, con un clima più mitigato nella zona marina, e più continentale verso l'interno dove, tra l'altro, vi sono escursioni termiche importanti; con terreni fatti di argille, di marne calcaree, di sfaldamenti rocciosi e residui marini, misti e ricchi. L'amore per la sua terra e la passione per il suo lavoro sono tangibili, e lui appare felice di spiegare gli sforzi ed i segreti, le difficoltà e le soddisfazioni. Dal 1990 Sabatino si occupa dell'Azienda a 360 gradi, della parte amministrativa, di quella commerciale e soprattutto della Cantina, dove è coadiuvato dall'enologo Luca D'Attoma, professionista serio ed affermato. Sabatino sostiene che la viticoltura debba essere impostata e condotta nel rispetto dei patrimoni naturali, in modo che i caratteri di un vino siano unici e inconfondibili, e siano da ricercare nel contesto pedoclimatico che ha dato origine all'uva, contesto i cui elementi principali sono il clima, il suolo, il vitigno e, fondamentale, il lavoro dell'uomo. Continua spiegando il procedimento di vinificazione da lui adottato per suoi vini, come la macerazione a freddo, la pressatura soffice, la fermentazione e l'affinamento nei contenitori di acciaio; il tutto senza l'uso di prodotti chimici, seguendo il principio dello sviluppo sostenibile per il miglioramento ambientale, economico e sociale. Un piacere ascoltare Sabatino di Properzio, perché con estrema chiarezza e simpatia mostra di essere un imprenditore che lavora con passione guardando sempre avanti: da più di 20 anni è al timone della Fattoria "La Valentina", e ogni anno la sua determinazione e la sua costanza vengono premiati da risultati sempre più soddisfacenti.

Ecco gli assaggi.

TREBBIANO D'ABRUZZO SPELT, nel bicchiere è apparso luminoso, pulito, di un bel giallo paglierino con sfumature dorate. L'impatto olfattivo è risultato subito molto gradevole: dapprima un bouquet di frutti freschi, di agrumi, di timo; poi odore di fiori gialli e sentori balsamici. Dopo qualche minuto l'intensità è andata aumentando ed è emerso un intrigante ed avvolgente profumo di ostrica, di mare e di iodio. Il gusto fine e di grande freschezza, mineralità e sapidità. L'effluvio di mare era percepibile anche al palato, ed invitava subito al sorso successivo.

CERASUOLO D'ABRUZZO SPELT, proveniente da uve autoctone di Montepulciano; il colore mostrava un vino civettuolo ed invitante, un rosso ciliegia, "cirasce", in dialetto abruzzese, luminoso e limpido. Profumo piacevole ed intenso: di rosa e di fragola soprattutto, ma anche con sentori di mandorla. Al sorso scendeva fluente lasciando un palato gradevole; buona l'acidità ed evidente la mineralità. Sazievoli ed accattivanti i profumi di frutti di bosco che ritornavano piacevoli e persistenti.

