

La Valentina, l'Abruzzo inedito

di Gualtiero Spotti

Un'azienda vitivinicola in provincia di Pescara punta decisamente sulla valorizzazione dei vitigni del territorio

In tempi difficili per le popolazioni del Centro Italia, messe a dura prova dal terremoto che non dà tregua e con una situazione resa ancor più gravosa per le temperature particolarmente rigide di questo inverno, non si possono certo dimenticare le molte eccellenze di questo ampio territorio che abbraccia il Lazio, le Marche, l'Umbria e l'Abruzzo. In particolar modo vale la pena puntare l'attenzione sulla produzione vinicola più recente di quest'ultima regione, che si segnala, come d'altro canto accade in molte altre parti d'Italia, per la sua vocazione verso la sostenibilità e l'attenzione per l'impatto ambientale di tutto ciò che gravita intorno al mondo della produzione enologica.

Una delle aziende di recente fondazione che si è fatta portavoce di questo segnale importante è la Fattoria La Valentina, da non confondersi con il più celebre e storico produttore di vino (quasi omonimo), Valentini, anch'esso abruzzese ma di Loreto Aprutino e la cui famiglia pigia vino dal 1600. La Valentina, www.lavalentina.it, che invece si trova a Spoltore, più vicino al mare e tra le colline che circondano Pescara, nasce nel secolo scorso e vede l'inizio della sua svolta qualitativa verso il 1990 quando, dopo diverse traversie tra molti soci, la proprietà diventa stabile e in mano alla famiglia Di Properzio nella triade formata da Sabatino e dai fratelli Andrea e Roberto.

“La famiglia Di Properzio, alla guida della cantina di Spoltore, ha scelto enologi di calibro, come Luca D'Attoma”

Qui a fianco: una bottiglia di Trebbiano d'Abruzzo DOC e una di Cerasuolo d'Abruzzo DOC entrambe annata 2015; nella pagina accanto: una panoramica del vigneto; una bottiglia di Montepulciano d'Abruzzo DOC Terre dei Vestini Riserva BELLOVEDERE e il proprietario del vigneto: Sabatino Di Properzio.

Una famiglia che ha sempre avuto come attività principale l'imprenditoria nel settore dei prodotti petroliferi, ma che si è ritrovata ad appassionarsi nel corso degli anni nella valorizzazione delle eccellenze gastronomiche locali, puntando l'attenzione proprio sulle Doc abruzzesi e mantenendo il nome della figlia del vecchio proprietario alla fattoria così come per tutti i vini. Sin dai primi anni di produzione si è capito che la strada intrapresa era quella giusta, con la collaborazione di enologi di grido come Luca D'Attoma e sperimentatori del calibro di Stefano Inama, con quest'ultimo che ha dato un supporto sostanziale alla creazione, dal 1998 con l'acquisizione dei 4 ettari di una antica vigna in località San Valentino, ai piedi della Maiella, di uno dei due cavalli di battaglia dell'azienda, il Binomio, un Montepulciano moderno ma al tempo stesso antico, visto che viene realizzato a partire da un clone semisconosciuto e quasi dimenticato chiamato Africa proprio perché ricorda



nella sua forma il continente africano. L'altro vino rosso d'eccellenza rimane l'ottimo rosso Bellovedere Terre dei Vestini Riserva, proveniente dai vigneti intorno alla cantina, ed è un Montepulciano al 100% dalle persistenti note di frutta rossa ed evidente speziatura, pulito e possente al tempo stesso (va ricordato che La Valentina è stata tra le prime aziende abruzzesi a vinificare separatamente i cru). Affinato in parte in barrique, tonneau e tini di Slavonia per circa venti mesi, e imbottigliato un anno prima della commercializzazione. Una caratterista, la forza dei vini e il notevole apporto alcolico, che in qualche modo si ritrova nelle diverse linee di produzione de La Valentina, con un Trebbiano Superiore





A fianco e sotto: il vigneto de La Valentina;
sopra: al centro Sabatino Di Properzio conduce una degustazione.

DOC (lo Spelt, con passaggio in tini d'acciaio e quattro mesi sulle fecce) dalla pienezza e dalla sapidità solo in parte nascoste dalla facilità di beva che lo rendono sempre estremamente gradevole. Caratteristiche familiari anche al Cerasuolo Superiore DOC che invece alla degustazione riporta verso sensazioni legate alla mandorla, alle fragoline o alla ciliegia e affina in acciaio senza chiarificazioni e stabilizzazioni. Più freschi, minerali e delicati invece i due IGT della casa, il Fiano Auha (certificato come primo vino biologico dalla cantina, viene per un quarto passato in acciaio e il rimanente in tonneau) e il Pecorino, affinato su fecce in serbatoi inox. Una produzione, divisa tra linee Terroir e Classica, che ha raggiunto la sua maturità definitiva in

qualche modo a partire dal 2008, con la ristrutturazione e l'ampliamento della cantina che ha consegnato l'azienda ad una nuova fase di crescita e di consapevolezza anche legata, come detto, alla sostenibilità e alla responsabilità nei confronti dell'ambiente. Risparmio e biodiversità sono termini che si sentono spesso da queste parti quando si parla di vino, e a La Valentina non viene utilizzato nessun tipo di combustibile fossile e non vengono emessi gas serra nell'atmosfera. Non bastasse questo, con la recente riscoperta del Montepulciano anche a livello internazionale, sono arrivati i riconoscimenti da parte dei grossi calibri della critica, da Wine Advocate a Wine Spectator oltre agli ottimi punteggi delle guide di casa nostra dalla Veronelli all'Espresso e al Gambero Rosso. O Bibenda, che ha consegnato nella guida per il 2017 cinque grappoli al Belovedere 2012. •

