

28 Febbraio 2018 – Roberto Oddo

La Valentina, Spelt 2015

Gabriele D'Annunzio sarebbe contentissimo di quest'appuntamento a Spoltore, in provincia di Pescara e a un quarto d'ora di rob-mobile dal capoluogo di provincia abruzzese. Dubito che ci offrirebbe da bere con l'occasione, ma noi possiamo brindare con questo [vino bianco](#) alla sua memoria.



Spelt significa farro ed è alla base del nome del comune su cui si estende la **Fattoria La Valentina**. Se fate un giro sul sito della cantina, vedrete che si tratta di un vino di *terroir*, cioè di una linea molto importante nel progetto produttivo. Con quest'etichetta si va in fondo all'origine del territorio e si punta su uno dei vitigni che più lo rappresentano storicamente: [Montepulciano](#) per il rosso e per il rosato e [Trebiano d'Abruzzo](#) per il bianco. In realtà, però, l'uva per produrre quest'ultimo, che oggi ci interessa, viene dal comune di Civitella Casanova su 3 ettari di terreno argilloso tra i 300 e i 400 m s.l.m. Al calice lo Spelt colpisce per il carattere: è dorato, di bella luminosità attenuata appena da una consistenza significativa, quasi da rosolio. Anche l'intensità olfattiva risulta un po' attutita: il vino è delicato, se fosse una persona, lo definirei un po' introverso; ma si schiude in una grandissima ricchezza di profumi. Miele d'acacia, zagara e ginestra, che poi si evolvono in scorzette di limoni canditi, erbe varie che a ondate alterne si orientano sul rosmarino, pepe bianco e una buona componente minerale accompagnano la sapidità un po' pungente dei capperi o, ancor meglio, dei cucunci. In bocca, lo Spelt della Fattoria La Valentina è secco e di giusta alcolicità per vini bianchi di quell'area (13,5% vol.), ma soprattutto è davvero morbido e il sorso è pieno ed equilibrato. L'ingresso fresco vira subito verso una grande sapidità e lascia una piacevolissima sensazione amarostica che, per intenderci, potremmo associare alla polpa di limone. Se al naso rivela la sua qualità, in bocca questa è ancora superiore e l'ulteriore evoluzione possibile non nasconde i risultati che lo Spelt può vantare già ora, a 10° C, con una pasta con vongole e cozze, con bottarga di muggine o con i ricci, con fesa di tacchino o anche con bruschette e pancetta dolce.