

la Repubblica

IL GUSTO

08 Febbraio 2022 - di Paolo Massobrio

In Abruzzo fra mare e monti, ecco La Valentina: cantina green, esempio di sostenibilità

di Paolo Massobrio



Vini intriganti che profumano di mare sul versante pescarese della regione, ma splendidi vigneti sorgono anche dell'entroterra ai piedi della Maiella. Da provare il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt, ottenuto con una macerazione con le bucce per 18 ore

San Valentino è il nome di un'azienda favolosa in Romagna, di cui già abbiamo parlato qui, che offre non pochi spunti di bicchiere per festeggiare la festa degli innamorati. Ma La Valentina si può considerare un'azienda consorella, perlomeno per la presenza dello stesso enologo, Luca D'Attoma, capace di realizzare vini decisamente unici.

Ora Fattoria La Valentina sta a Spoltore, in Abruzzo, fondata nel 1990 nel cuore delle colline pescaresi grazie a Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio (titolari unici a partire dal 1994) che hanno deciso di praticare una viticoltura di rispetto, limitando all'essenziale gli interventi nei processi della natura nei 40 ettari della tenuta (350.000 bottiglie). È stata inoltre una delle prime realtà ad applicare i principi della sostenibilità ambientale, e oggi tutti coloro che lavorano in azienda hanno avuto una formazione specifica che consente di svolgere le proprie mansioni in modo responsabile nei confronti dell'ambiente. I vigneti sono espressione di un terroir e di un microclima costiero e rappresentano il corpo a dimora attorno all'azienda; ma ci sono anche vigneti più montani e ad altezze maggiori e sono quelli coltivati più all'interno della regione, tutti a conduzione biologica. La cantina è alimentata con sola energia green certificata.

Spiccano eccellenze come il **Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Binomio"** – una costola dell'azienda figlia del progetto nato nel 1997 da Stefano Inama (Inama Azienda Agricola di San Bonifacio Veneto) e Sabatino Di Properzio (Fattoria La Valentina) che unirono le forze con l'intento di produrre assieme un grande Montepulciano d'Abruzzo. È un vino unico, anche perché viene realizzato con un clone ormai scomparso, detto Clone Africa a causa della forma del grappolo a coda corta e acino piccolo evocazione del continente, a dimora alle pendici della Maiella. Matura 18 mesi in barrique senza travasi. Nel bicchiere ha colore rosso impenetrabile, profumo concentrato di fragoline di bosco,

mora, altri frutti rossi selvatici e tante spezie. Il sorso è imponente, caldo, piacevolmente morbido e molto persistente.



Tuttavia ci siamo concentrati di più sul **Montepulciano D'Abruzzo Terre dei Vestini Riserva "Bellovedere" 2017** che si distingue per il naso con profumi di cioccolato e balsamici e per un deciso tannino. È il frutto di una selezione degli acini, macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti di rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento parte in barriques/tonneaux e parte in cemento e ancora parte negli stessi tini di fermentazione per circa 18 mesi. Travaso, blending e imbottigliamento durante la fase lunare più propizia, senza filtrazione, un anno prima della commercializzazione. La nota di caffè e di liquirizia, tipica del Montepulciano, non ti abbandona, anzi cresce con l'ossigenazione nel bicchiere. L'after eight si fa evidente nel bouquet, per un invito a un sorso elegante e balsamico, che nel millesimo 2017 chiude con i tannini ancora vivi che rendono il palato allappante.



Il **Montepulciano d'Abruzzo riserva Spelt** è invece un vino che resta fra i preferiti in assoluto, che assaggiavi già alla sua prima annata: tutto quello che vorreste chiedere all'eleganza del Montepulciano d'Abruzzo.



Anche il **Trebbiano D'Abruzzo Superiore Spelt 2019** si dimostra all'altezza della situazione: di colore giallo dorato, al naso è ampio, con profumi di frutta matura e contemporaneamente note che quasi ricordano la pelliccia, interessante espressione della tipicità di questo vitigno. In bocca è diretto, fresco, ancora in divenire, con una nota di mandorla nel retrogusto e un finale sapido. Vinificazione "in bianco", fermentazione a temperatura controllata in acciaio, in questo caso, per il più iconico dei vitigni bianchi abruzzesi. L'affinamento in acciaio per i primi 4 mesi "sur lies" avviene in serbatoi posizionati all'esterno e in cemento per l'anno successivo. Imbottigliato dopo 15 mesi dalla vendemmia senza chiarifiche, senza stabilizzazioni forzate e senza filtrazione. Decisamente intrigante.



Ottimo, infine il **Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt**, ottenuto con una macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno. Colpisce per il profumo ricco, più distintamente di fragoline selvatiche. In bocca è morbido, fresco e con punte di sapidità, invoca una bella struttura.



Citiamo infine il **Pecorino Colline Pesaresi 2020**, da pergola abruzzese modificata a filari. Subisce una pressatura soffice e tradizionale vinificazione in acciaio. Dopo il travaso il vino sosta 2 mesi sulle fecce fini per poi essere imbottigliato dalla successiva primavera. E anche questo è una bella idea per San Valentino.



Articolo on line: https://www.repubblica.it/il-gusto/2022/02/08/news/vini_abruzzo_la_valentina_cantina_green_esempio_di_sostenibilita_-336864461