

La cantina della settimana

La Valentina porta il vino abruzzese a livelli superiori Binomio è la stella

Fattoria avviata nel 1990, al timone tre fratelli



Binomio
Il prodotto principale per La Valentina è questo Montepulciano Riserva realizzato da singolo vigneto segnalato fra i migliori vini al mondo

di Riccardo Corazza

La Valentina è una di quelle aziende che ti fanno ringraziare i tuoi dèi personali per il lavoro che fai, ovvero sia la possibilità di raccontare tutta la bellezza del difficilissimo ma superlativo mestiere del vino, che ogni tanto ha la fortuna di incarnarsi in percorsi emblematici. Siamo a Spoltore, sulle prime, dolci, colline che circondano la città di Pescara, ad una manciata di chilometri dal mare. L'Abruzzo rappresenta, per la storia tutto sommato recente del vino italiano, una regione riscoperta, capace di garantire espressioni di qualità assoluta, rimaste tutta-

La conversione
Il passaggio al biologico grazie a D'Attoma è un percorso di ascolto attivo delle piante

via per lunghi anni patrimonio esclusivo della popolazione locale. La provincia di Pescara, in tale quadro, ha anche avuto la relativa sfortuna di trovarsi "strizzata" fra zone vitivinicole capaci di ottenere un riscontro importante e globalizzato, ovvero sia le colline teramane a nord e la provincia di Chieti a sud. Eppure la vocazione territoriale è indubbia, come dimostra il caso emblematico, unico ed eclatante, del quasi omonimo Valentini del vicino Loreto Aprutino, successo internazionale

e clamoroso di un territorio peraltro dalle caratteristiche pedo-climatiche profondamente diverse.

Le origini Fattoria La Valentina nasce nel 1990 come azienda a compagine mista, assumendo la forma attuale soltanto nel 1994, quando i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio si incaricano dell'onere di proseguire la tradizione familiare. Due corpi aziendali, con il vigneto di Santa Teresa eletto a sede delle prime sperimentazioni, territorio fin da subito dedicato alla coltivazione dei territoriali abruzzesi, una parte più vicino al mare, a 150-200 metri sul livello del mare, con suolo limoso-argilloso di medio impasto, ed una parte ai piedi della Maiella, a 350 metri s.l.m., con microclima collinare, tuttavia allietato anch'esso dalle correnti d'aria che provengono dalla costa. Dalla profonda e sapiente cura

Famiglia

Da sinistra Andrea, Sabatino e Roberto Di Properzio Sotto da sinistra al lavoro nelle vigne dell'azienda e ancora Sabatino Di Properzio all'interno della cantina



riservata alla campagna nasce un percorso verso la conversione al biologico che, anche grazie alla consulenza di Luca D'Attoma, non assume la semplice configurazione di un "bollino" da applicare alla produzione ma un vero e proprio percorso di

ascolto attivo delle piante e della campagna, la sede prioritaria, alla luce degli intendimenti dei tre fratelli, della ricerca della massima qualità possibile. Anche grazie ad una cantina moderna, capace di assecondare gli intendimenti di lettura

dell'azienda, oltre a produrre anch'essa diverse certificazioni sostenibili, ne escono vini di grande freschezza, nettezza e pulizia, con un'attenzione particolare riservata alla digeribilità del manufatto, che rappresentano insieme un prodigioso percorso di riscoperta varietale. Territoriali in senso stretto, con attenzione particolare dedicata a Pecorino, Trebbiano e Montepulciano (ovviamente anche in versione Cerasuolo), i quali rappresentano davvero un poker d'assi. Conferma del grande lavoro varietale anche l'esperienza di Binomio, Montepulciano Riserva da singolo vigneto che nasce dalla collaborazione con Cantina Inama nel 1998, da anni inserito nella *short list* dei migliori vini al mondo.

(47, continua)

Prodotti e contatti

Dall'immane Cerasuolo ai Montepulciano Riserva

Una linea di etichette ridotta, segno di grande lucidità degli intenti, Fattoria La Valentina ha l'enorme merito di assecondare la vocazione vitivinicola della provincia di Pescara producendo rossi (Montepulciano d'Abruzzo) e bianchi (Trebbiano e Pecorino), con l'immane aggiunta del Cerasuolo - un vino fondamentale nella tradizione abruzzese - ugualmente eccellenti. Si parte con le due Riserve, **Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Belovedere 2019**, un vino biologico, proveniente da una parcella di soli due ettari, affinato in un mix di legni poi in cemento, un vino dal naso sfaccettato, mora di rovo, maggiorana, tocchi di caffè tostato e note di iris. Beva succoso-sapida, con tannini iodati e lunghissima persistenza. Poi il **Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc Spelt 2019**,

affinato in rovere grande, barrique e tonneau, spettro olfattivo di cassia e mentolato, con chiusura su leggere note di rabarbaro, bocca croccante e profonda, con tannini salmastri e finale con ritorno balsamico-fruttato. Si finisce con il davvero impressionante **Trebbiano d'Abruzzo Doc Spelt Oro 2020**, anch'esso biologico. Naso di susina gialla, con tocchi di salvia selvatica e biancospino, alla beva croccante-salmastro, con ritorno officinale e fruttato, una chiara fotografia delle grandissime potenzialità del territorio.

Fattoria La Valentina si trova in via Torretta 52 - 65010 Spoltore (Pe); è possibile effettuare visite all'azienda, per informazioni contattare il numero 085.4478158. (r.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA