



Luca Gardini  
Campione Mondiale Sommelier

# FATTORIA LA VALENTINA

L'Abruzzo rappresenta, per la storia tutto sommato 'giovane' della viticoltura italiana, una regione dalla recente riscoperta, capace tradizionalmente di garantire espressioni di grande o **grandissima qualità**, rimaste tuttavia per lungo tempo patrimonio esclusivo della popolazione locale.

Tutto, o quasi, cambia una trentina di anni fa, quando diversi piccoli ma raffinati produttori si mettono in luce, guadagnandosi inoltre sul campo il grande merito di trasformare la Regione in un'eccellente modellizzazione a livello di approccio agricolo sostenibile, arrivando addirittura ad una (rarissima)

diffusione di buone prassi in modalità *bottom-up*, muovendo quindi anche grandi realtà, comprese quelle cooperative, ad aderire a protocolli di bassa invasività nelle lavorazioni. A conferma di questo trend, è da registrare che l'Abruzzo è da anni ai **primi posti nazionali** per la percentuale di aziende **biologiche** o in



conversione sul totale delle aziende attive. La provincia di Pescara, in questo quadro, ha avuto la relativa sfortuna di trovarsi 'strizzata' tra zone vitivinicole capaci di ottenere un riscontro importante e globalizzato fin da subito, ovverosia le colline teramane a nord e la provincia di Chieti a sud. Eppure la vocazione è indubbia, come dimostra il caso emblematico, unico ed eclatante, di cantina Valentini di Loreto Aprutino, provincia di Pescara, **successo internazionale** e clamoroso capace addirittura di rilanciare i fasti di una tipologia, il Trebbiano d'Abruzzo, per anni relegato in un inspiegabile limbo di incomprensione e pregiudizio, ora considerato uno dei migliori vini bianchi a livello mondiale. Vicino a Loreto Aprutino,

---



---

**L'ABRUZZO È DA ANNI AI PRIMI POSTI NAZIONALI PER LA PERCENTUALE DI AZIENDE BIOLOGICHE O IN CONVERSIONE SUL TOTALE DELLE AZIENDE ATTIVE**

---



---

quindi sempre in provincia di Pescara, a Spoltore, sulle prime, dolci colline che circondano la città di Pescara – ad una manciata di chilometri dal mare - c'è Fattoria La

Valentina, una di quelle aziende di cui è davvero facile parlare, perché costituisce un rarissimo esempio di **progetto vitivinicolo di grande coerenza** e consistenza tra campagna e cantina. Nasce già nel 1990 come azienda a compagine mista, ma prende la forma attuale soltanto nel 1994, quando i fratelli Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio si incaricano dell'onere di proseguire la tradizione familiare. L'azienda è suddivisa in due corpi aziendali, cresciuti nel tempo intorno al vigneto di Santa Teresa, sede delle prime **sperimentazioni varietali**, che dopo diversi tentativi si orienta decisamente verso la coltivazione dei territoriali abruzzesi. Una parte dei vigneti sono collocati più vicino al mare, a 150-200 metri slm, con





suolo limoso-argilloso di medio impasto, gli altri ai piedi della Maiella, a 350 metri slm, con microclima collinare, tuttavia allietato anch'esso dalle correnti d'aria che provengono dalla costa. Premesse che possono

spiegare in parte la grande ricchezza dei prodotti finiti. Quasi subito, alla fine degli anni '90, dalla grande attenzione riservata alla campagna nasce un percorso verso la conversione al biologico che, anche grazie

---

LA CONVERSIONE  
AL **BIOLOGICO**  
DIVENTA UN VERO E  
PROPRIO PERCORSO  
DI **ASCOLTO** ATTIVO  
DELLE PIANTE E  
DELLA CAMPAGNA

---

alla consulenza di Luca D'Attoma, enologo tra i più raffinati a livello nazionale, non assume la semplice configurazione di un 'bollino' da applicare alle etichette, ma diventa un vero e proprio **percorso** di **ascolto**



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DOC RISERVA BELLOVEDERE 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.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
RISERVA DOC SPELT 2019

Affinato in rovere grande, barrique e tonneau, spettro olfattivo di cassis e mentolato, con chiusura su leggere note di rabarbaro, bocca croccante e profonda, con tannini salmastri e finale con ritorno balsamico-fruttato.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC  
SPELT ORO 2020

Un Trebbiano imponente, anch'esso certificato bio. 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.

**attivo delle piante** e della campagna, per verificare, nella pratica, alla luce degli intendimenti congiunti dei tre fratelli, la ricerca della massima qualità possibile. Anche grazie ad una cantina moderna, capace di assecondare gli intendimenti dell'azienda, ne escono **vini di grande freschezza**, nettezza e pulizia, con un'attenzione particolare riservata alla digeribilità del manufatto (e alle certificazioni correlate allo stesso), 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) che rappresentano davvero un

poker d'assi. Conferma del grande lavoro varietale anche la felice esperienza di Binomio, un indimenticabile Montepulciano Riserva da singola parcella che nasce nel 1998 dalla collaborazione con Cantina Inama, da anni inserito nella short list dei migliori vini al mondo. Con 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 e bianchi, con l'immane aggiunta del Cerasuolo - un vino fondamentale nella tradizione abruzzese - ugualmente eccellenti. A seguire la mia selezione di etichette aziendali.

**R**

