Vinitaly 2026 01 Apr 2026 15:10

Al Vinitaly 2026 naturalità e sostenibilità, ecco il racconto di La Valentina

di MARCELLA PACE

VERONA – Naturalità e sostenibilità sono oggi le parole chiave per il mondo vinicolo. Non è un fatto che attiene solo al racconto che un'azienda può fare di sé per attrarre i consumatori sempre più attenti e sensibili all'ambiente, ma è una filosofia che riguarda la qualità del prodotto finale, la tutela del terreno e del territorio e l'economia delle aziende stesse.

Lo sanno bene a Fattoria La Valentina, azienda fondata nel 1990 a Spoltore (Pescara) e condotta dai fratelli **Sabatino, Roberto** e **Andrea Di Properzio**.

La Valentina, che a febbraio ha scelto di partecipare al Wine Paris, per puntare sui mercati asiatici, è ora pronta per il Vinitaly 2026 e porterà alla fiera internazionale di Verona, in programma dal 12 al 15 aprile, proprio il racconto del progetto vinicolo che negli anni ha virato "totalmente al naturale e sostenibile, in termini aziendali, di cantina e di vigneti", spiega Sabatino Di Properzio a *Virtù Quotidiane*. "La nostra è un'azienda completamente alimentata con pannelli fotovoltaici ed in caso di necessità con energia prodotta da sole fonti rinnovabili. In campagna i terreni non sono mai stati diserbati chimicamente, ma sono lavorati e trattati come tutti i vigneti biologici, con sovesci e accorgimenti che servono a ricostituire piante e terreni dopo annate difficili come quelle che abbiamo vissuto ultimamente, e garantire la giusta resilienza alle viti. ", chiarisce il produttore.

L'approccio cento per cento sostenibile risale all'inizio degli anni 80 con la cantina, "dove non c'è alcuna enologia. I nostri vini non sono concentrati, non subiscono filtrazioni tangenziali, arricchimenti (che in genere vengono usati per l'illimpidimento e la stabilizzazione microbiologica del vino, ndc) e i dosaggi di solforose sono minimi".

Tutto l'approccio è garantito dalle certificazioni classiche per il bio, più alcune volontarie, legate ad esempio all'assenza totale di residui di prodotti di origine animale nelle lavorazioni e di oltre 250 allergeni, "un aspetto non trascurabile", evidenzia, "perché vuol dire che il vino è più digeribile e bevibile".

Sintesi estrema della filosofia green di La Valentina è Docheio, uno degli ultimi vini arrivati in produzione, il cui nome significa contenitore per liquidi in terracotta. Si tratta di un Montepulciano d'Abruzzo, vinificato ed affinato in un orcio completamente sostenibile, composto al 90% da terracotta e al 10% da acqua, interamente fatto a mano. Le capacità di inerzia termica dell'orcio e la microporosità garantita dalla terracotta dell'impruneta agevolano molto l'affinamento del vino. L'ultimo affinamento è in bottiglia.

"È un vino che fa una lunga macerazione sulle bucce e con una parte di raspi", prosegue il produttore. "È il punto di arrivo dell'idea concreta di valorizzazione delle colline e dei vigneti da cui provengono i nostri vini che caratterizza tutto il progetto La Valentina. Noi perseguiamo tre concetti fondamentali: l'identità che deriva dal racconto del territorio e dell'annata. La pulizia, ovvero l'assenza di manipolazioni che snaturano i vini. E per finire l'affidabilità costante di tutti i vini in tutte le annate".

pubblireda zionale

Virtuquotidiane.it
Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto accoglimento registro stampa 1026 del 13 aprile 2017, reg. 3/2017 - Iscrizione Roc n.36287
Direttore responsabile: MARCO SIGNORI

Informativa
Alcune foto potrebbero essere prese dal web e ritenute di dominio pubblico: i proprietari contrari alla pubblicazione potranno segnalarcelo contattando la redazione.