

Sei annate per “indagare” il Trebbiano di Valentini tra mito e realtà, una visione oggettiva di un grande vino

3 Agosto 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Storia, filosofia produttiva ed evoluzione nel tempo di uno dei bianchi italiani più riconosciuti a livello internazionale. Una verticale del Trebbiano d’Abruzzo prodotto da Valentini non è un appuntamento frequente, come ha dimostrato la grande partecipazione a quella organizzata ieri sera a Montepagano, frazione di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

La serata si è aperta con un dialogo tra **Matteo Circella**, sommelier del ristorante La Brinca di Ne, realtà dell’entroterra genovese dove la famiglia Circella porta avanti da 39 anni una cucina profondamente legata alla tradizione, ed **Enrico Maria Porta**, oste dell’Osteria della Concorrenza di Milano, moderato da **Matteo Gallelo**, scrittore e divulgatore enogastronomico che ha poi guidato tutta la degustazione.

Alla domanda “qual è il primo grande vino bianco italiano che vi viene in mente?”, Circella ha

indicato senza esitazioni il Trebbiano Valentini: “Se dovessi consigliare un grande vino bianco italiano a una persona che conosce il vino ma non quello italiano, sceglierei il Trebbiano Valentini. È uno di quei vini che dimostrano come, per realizzare un grande bianco, siano indispensabili coscienza, storia e tradizione”.

Da questa riflessione ha preso il via una degustazione verticale di sei annate – 2015, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022 – capace di raccontare, attraverso il calice, il rapporto tra il vino, il tempo e le diverse condizioni climatiche.

Gallelo ha invitato i partecipanti ad affrontare l’assaggio andando oltre il mito che accompagna il Trebbiano Valentini, lasciando che fossero il vino e le singole vendemmie a esprimersi. Richiamando la massima del filosofo pitagorico Filolao, “L’armonia nasce solo con i contrari”, ha descritto il Trebbiano Valentini come un vino costruito su equilibri apparentemente opposti: tensione e morbidezza, acidità e materia, austerità e seduzione.

Uno dei momenti centrali dell’incontro è stato dedicato al passaggio generazionale della cantina. Dopo la scomparsa di **Edoardo Valentini** nel 2006, la guida aziendale è passata al figlio **Francesco Paolo**, affiancato dalla moglie **Elena**. Secondo Gallelo, le annate successive mostrano una continuità evidente con la filosofia familiare, ma anche una maggiore precisione e linearità espressiva. I vini prodotti da Edoardo Valentini, invece, erano spesso caratterizzati da una componente più imprevedibile e sorprendente, capace di affascinare anche i degustatori più esperti.

Ricordando la figura di Edoardo, Gallelo ha sottolineato come fosse un uomo schivo e riservato, lontano dai riflettori, che amava definirsi non un produttore ma un “levatore”: colui che accompagna il vino nel suo percorso senza forzarne la natura. Francesco Paolo Valentini ha mantenuto intatta questa filosofia, con un approccio altrettanto discreto ma più aperto al confronto.

Ampio spazio è stato riservato anche alle tecniche produttive della cantina. Negli ultimi anni Valentini ha affinato la gestione della vendemmia attraverso raccolte differenziate, soprattutto nelle annate più calde: una prima anticipata per preservare freschezza e acidità, una a piena maturazione e una più tardiva destinata ad apportare struttura e ricchezza. Le diverse componenti vengono poi vinificate separatamente e assemblate successivamente.

L’affinamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia, con capacità comprese tra 10 e 60 ettolitri. Dopo l’imbottigliamento il vino continua il proprio riposo in cantina e il Trebbiano Valentini viene generalmente commercializzato solo dopo almeno tre anni dalla vendemmia.

Gallelo ha affrontato anche il tema della solforosa, spiegando come i quantitativi siano diminuiti rispetto al passato pur mantenendo livelli medi intorno ai 120 mg/l, considerati funzionali alla protezione e alla stabilità del vino.



La verticale ha mostrato con chiarezza il legame tra ogni annata e il proprio percorso climatico. Il 2022, nato da una stagione particolarmente calda e seccata, ha evidenziato la capacità di adattamento delle vecchie vigne Valentini, grazie anche alle importanti escursioni termiche di fine estate e a un'attenta selezione delle uve.

Il 2021 si è distinto per armonia e definizione, con un profilo elegante caratterizzato da note floreali, agrumate e vegetali. Il 2020 ha espresso un forte legame territoriale attraverso sentori di mentuccia, erbe spontanee e macchia mediterranea, elementi sempre più ricorrenti nei vini dell'area.

Il 2019 è stato tra i protagonisti assoluti della degustazione, apprezzato per profondità, equilibrio e complessità aromatica, con le tipiche note di tostatura, caffè e crema al caffè. Molto convincente anche il 2018, considerato un'annata di grande equilibrio.

Il 2015, sostenuto da una freschezza ancora sorprendente e da un'importante struttura, ha confermato il grande potenziale evolutivo del Trebbiano Valentini. La bottiglia degustata, tuttavia, presentava una lieve imperfezione legata al tappo che ne ha condizionato l'espressione, non consentendo di apprezzare fino in fondo la profondità e la complessità di una grande annata.

Nel complesso la degustazione ha evidenziato la straordinaria capacità evolutiva del Trebbiano Valentini, capace di attraversare negli anni profili che spaziano dagli agrumi alla frutta matura, fino a miele, cereali, cera d'api e sentori tostati.



Tubetto Evergreen tra mare & orto

Ad accompagnare la degustazione dei vini è stato il Tubetto Evergreen tra mare & orto, creazione dello chef **Genja Malafronte** del Ristorante Legàmi, nell'entroterra di Morro d'Oro. Un piatto che interpreta il dialogo tra tecnica, territorio e ricerca, a partire dalla particolare cottura alla brace della pasta, capace di conferirle una sorprendente impronta affumicata e una profondità aromatica inusuale.

La delicatezza del beurre blanc avvolge la preparazione con una consistenza vellutata, mentre l'olio alla ventricina aggiunge carattere e una marcata identità territoriale, con una nota sapida e speziata che richiama la tradizione abruzzese. A completare il piatto, il pane saporito introduce un piacevole contrasto croccante, creando un equilibrio tra morbidezza, intensità e diverse consistenze.

L'abbinamento con il vino ha espresso il suo equilibrio più convincente con l'annata 2020: la ricchezza gustativa, la succulenza e la componente burrosa della preparazione hanno trovato un contrappunto ideale nella freschezza e nella spinta acida del calice, in un incontro armonico, elegante e persistente.

A raccontare la proposta gastronomica è stato **Nicola Malafronte**, padre dello chef, professionista di grande esperienza nel servizio di sala e docente dell'Istituto Alberghiero Crocetti-Cerulli di Giulianova, che ha accompagnato il pubblico nella lettura del piatto e del suo legame con il territorio.

Il confronto finale ha confermato come una verticale non porti mai a un giudizio unico, ma rappresenti soprattutto un'occasione per leggere le sfumature di un vino attraverso il tempo e sensibilità diverse.

Il confronto finale tra i partecipanti ha confermato come una degustazione verticale non porti mai a un giudizio assoluto, ma rappresenti soprattutto un'occasione per leggere le molte sfumature di un vino attraverso il tempo e sensibilità diverse.