

Abruzzo in Bolla, Francesca Valente: “Il recupero dell’identità territoriale passa dallo spumante Montonico”

30 Agosto 2023



BISENTI – C’è il recupero dell’identità, dei sapori e delle tradizioni del territorio dietro Emozione Numero Due, lo spumante metodo Charmat di **Francesca Valente** che il 22 settembre sarà tra i produttori presenti ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento promosso da *Virtù Quotidiane*, con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo e dedicato alle bollicine regionali, tra banchi d’assaggio e masterclass condotte da esperti di fama nazionale.

Vignaiola con una laurea in Economia del sistema agroalimentare, ma anche insegnante, Francesca ha creato **la sua azienda vinicola** per continuare il sogno di nonno **Francesco**. Nati entrambi il 24 marzo, lui del 1923, lei del 1983, maestro lui, insegnante lei, nonno e nipote

sono legati in una vera “connessione astrale”, ride. “Mio nonno era appassionato di Montonico”, racconta Francesca, “e io sono cresciuta sentendo lui e i suoi amici parlare di sopravvivenza del territorio, recupero della natura e delle specialità enogastronomiche, ma anche di abbandono delle aree interne”.

Per nonno Francesco e i suoi amici non era solo un parlare. Per inseguire quella missione crearono una cooperativa a Bisenti (Teramo) cercando di recuperare gli antichi vigneti di montonico, “un’uva che nel 1930 veniva prodotta in 15 mila quintali solo in paese”, dice, “per poi essere abbandonata per vitigni più facili da coltivare e vinificare. Loro vollero preservare questo vitigno e così crearono la cooperativa con cui producevano l’uva che poi vendevano la prima domenica d’ottobre alla festa dell’uva che si fa ancora oggi. Con la loro scomparsa anche questo progetto è venuto meno”. Almeno fino a che nel 2014 Francesca non ha creato la sua azienda dedicata alla produzione di vino Montonico.

“Circa 20 anni fa mio nonno cominciò a spumantizzare il Montonico con metodo classico, sia perché con il professor **Leonardo Seghetti** valutarono l’acidità di questo vitigno adatta alla spumantizzazione e sia seguendo la leggenda secondo cui le truppe napoleoniche ribattezzarono questo vino le petit Champagne d’Abruzzo”.

Per la versione spumante Francesca ha scelto un metodo Charmat lungo, “con base sui lieviti per sei mesi per dare allo spumante delle note nobili. Quando l’annata lo permette produco pochissime bottiglie di metodo Classico. Ne ho 200 in cantina del 2020 che non ancora vengono sboccate”.

Per informazioni e prenotazioni alla manifestazione del 22 settembre
abruzzoinbolla@virtuquotidiane.it.

LE FOTO





