“CHIAMAMI QUANDO PIOVE”, NEI VINI VALORI UN RACCONTO ANTICO IN STILE MODERNO

1 Dicembre 2017

di Jolanda Ferrara



PESCARA – “Chiamami quando piove, quando in vigna non si può lavorare”. Una frase buttata lì per tagliare corto in un momento di quotidiana frenesia. Che diventa improvvisamente illuminante, di un modus operandi. Et vivendi.

Uno stile di vita, per lui, da sempre. Prima la vigna, i tempi della natura, poi il resto, il tempo degli uomini.

Un campione di umanità e di empatia, **Luigi Valori**, uno che ogni giorno ringrazia il creato di esistere e benedice la vigna come patrimonio vero del viticoltore, territorio del dionisiaco; il

vino simbolo per eccellenza della convivialità.

Un messaggio metafisico e pure moderno, che il vignaiolo-teologo di Sant'Omero ha voluto raccontare con una nuova immagine dei suoi vini. Eleganti, veri, naturali.

Etichetta in carta naturale, spessa e materica, a richiamare la sostanza del prodotto in bottiglia. Al centro, un ombrellino aperto sotto la poggia, di colore diverso, per ciascun vino. La pioggia necessaria, benefica al momento giusto, presupposto di un vino equilibrato nelle sue componenti, elegante appunto.

Sei etichette dal moderno impatto estetico e stile minimal (di **Mario Di Paolo**) per raccontare altrettante moderne interpretazioni di Montepulciano d'Abruzzo biologico Doc, Trebbiano d'Abruzzo Biologico Doc, Cerasuolo d'Abruzzo biologico Doc e Abruzzo Pecorino biologico Doc Valori, a cui si aggiungono le due Riserve, Inkiostro Merlot Igt Colli Aprutini e Vigna Sant'Angelo Montepulciano d'Abruzzo Docg Colline Teramane.

La linea Vini Valori (*www.vinivalori.it*) è prodotta e distribuita in Italia nella Gianni's Selection, creata da **Gianni Masciarelli** all'interno di Masciarelli Tenute Agricole, l'azienda di San Martino sulla Marrucina che oltre a produrre vini di pregio da oltre trent'anni si è specializzata anche nella selezione, importazione e distribuzione di vini di alta gamma provenienti dalle aree enologiche più interessanti d'Europa.

"Chiamami quando piove" è un progetto creativo ispirato ai ritmi della natura con la voglia di "raccontare la verità del lavoro in vigna", afferma Luigi Valori. Perché in cantina, sottolinea, non puoi fare cose straordinarie se non hai un'uva straordinaria. Quindi l'importanza della progettazione del vigneto, capire che vino vuoi fare, come coltivare e potare i filari. Densità d'impianto fittissima (6.000 ceppi/ettaro) per concentrare l'energia sul grappolo, favorire la maturità fenolica in modo naturale.

Scelte agronomiche e poi enologiche, intuizioni rivoluzionarie. Quelle di Gianni Masciarelli, il maestro vigneron di San Martino sulla Marrucina, scomparso troppo presto, nel 2008 .

Intuizioni fatte proprie e portate avanti dall'amico Luigi Valori, suo discepolo e continuatore. "Gianni che prima di altri aveva capito quale doveva essere il giusto rapporto con la natura, con la vigna. Come adeguarsi ai suoi tempi e alle sue priorità, con rispetto, per poterne ottenere il massimo delle potenzialità. Gianni che ha sempre creduto nella mia vena innovativa, senza la nostra amicizia oggi non sarei qui".

Racconti, emozioni, atmosfera conviviale hanno accompagnato il pranzo da Taverna 58

organizzato dall'azienda Masciarelli, dei cui vigneti sulle Colline Teramane, zona vocata al pregiato Montepulciano d'Abruzzo a denominazione controllata e garantita, Luigi Valori è supervisore e coordinatore.

Nata nel 1996 nei comuni di Controguerra e Sant'Omero, la Società Agricola Valori consta oggi di 26 ettari di vigneti, per una produzione totale di 150.000 bottiglie all'anno. Rigoroso e appassionato, amante della vita semplice di campagna, Luigi Valori ha iniziato a misurarsi con il mestiere del vignaiolo dedicandosi con passione ai vitigni autoctoni abruzzesi, cui poi ha affiancato il Merlot.

La sua straordinaria cura in vigna e la meticolosa attenzione alle tecniche enologiche sono infine confluite nella decisione di convertire l'intera produzione al biologico dal 2015. La linea Valori si compone oggi di 6 etichette, dal 2005 la produzione Valori è distribuita da Gianni's Selection di Masciarelli Tenute Agricole.

Per la stampa invitata una degustazione guidata per mano, improntata alla tradizione gastronomica dell'Abruzzo teramano, in modo particolare. Omaggio all'ospite con i sapori più schietti e casalinghi, prosciutto di Torano, ventricina teramana e salumi del parco nazionale, arrosticino di pecora e marcetto di Campo Imperatore in accostamento al fragrante Trebbiano, al fruttato Pecorino, al sapido, moderno Cerasuolo, volutamente scarico nel colore, quanto ricco, com'è l'uva di provenienza, nella struttura.

Con i vini a seguire, i piatti messi a puntino dalla brigata di **Giovanni Marrone**. Timballino di crespelle su crema di zafferano per il rosso base, MdA doc 2015; chitarrina alla trappetara con l'originale Merlot Colli Aprutini Igt 2013 Inkiostro; spezzato di vitellone palluto con il sontuoso Vigna Sant'Angelo MdA Docg Colline Teramane 2011.

Un viaggio trasversale nel gusto e nello spazio-tempo. Chronos e kairos in perfetta dialettica, pillole di saggezza contadina e una filosofia di vita. Un'esperienza da ripetere in vigna e in cantina, ha promesso Luigi, "un vero simposio con al centro il vino, bevanda consacrata a nutrire corpo, mente e spirito".