



VALLE MARTELLO, UNA STORIA DI MEZZADRIA, EMIGRAZIONE E RITORNO LUNGA QUASI UN SECOLO

24 Novembre 2021 

VILLAMAGNA – This is a family story, like many in the Italian viticulture, started by the founder Giuseppe Masci, our grandfather, in the 30ies. It's a story of sharecropping, emigration and return, passion and sacrifices.

Soon after word war two, due to the difficult economic situation of the time, Giuseppe's four young sons decided to move abroad to work earn some money. They had a dream, come back and buy the vineyards they used to work as sharecroppers.

And they actually did. In the mid 60ies, my father and his three brothers resumed the cultivation of the vineyards and immediately realized the great potential of the terroir in Villamagna.

Today Valle Martello is an estate standing on 50 hectares of vineyards, run by a third generation of five cousins. We produce Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Cococciola and Villamagna Doc, one of the smallest appellation in the world, recently obtained.

We are pursuing the big project started 70 years ago, with the same beliefs and values: making great wines, promoting the territory and allowing people from every part of the world to enjoy it through a glass of wine.

We are very lucky because we live in a beautiful place extremely vocated for viticulture. We are literally surrounded by vineyards, protected on this side from Majella Mountain, on the other side from the Adriatic sea. Valle Martello winery is in the middle, located on a mild hill, between these two natural elements, which especially during the summer season provide severe excursions thermals between day and night, thanks to the breezes that come from the mountain and the sea.

Another distinctive feature of this area is given by the combination of clayey soils (which give the wine complex olfactory sensations, softness longevity) and calcareous-marly (which provide deep color, intense aromas, richness of alcohol). The microclimate, the mixed composition of soil, the respect for a traditional and natural viticulture, all this together characterize Valle Martello wines.



Harvest is the magical moment of the year, it's a time of excitement and hard work.

It is the time where you see the results of one year work. It's always very exciting to see the new wines fermenting and taste them. The grapes will become a juice first, then a wine, changing shape, colour and form. And all this is possible with the contribution of nature and man.

There's also a third element, memory, which reminds us how things need to be done, from where we come and where we're going

And as grandfather used to say: a wine is not merely a wine, it's the result of all generations that grow a vineyard. Everyone contributes with their own history, as a farmer and as a human being.

Questa è una storia di famiglia, come tante nella viticoltura italiana, iniziata dal capostipite Giuseppe Masci, nostro nonno, negli anni '30. È una storia di mezzadria, emigrazione e ritorno, passione e sacrifici.

Subito dopo la seconda guerra mondiale, a causa della difficile situazione economica, i quattro giovani figli di Giuseppe sono costretti ad emigrare per lavorare, con l'obiettivo di ritornare e comprare i vigneti che un tempo lavoravano come mezzadri.

A metà degli anni '60 infatti, i quattro fratelli ritornano e riprendono la coltivazione dei vigneti, intuendo subito le grandi potenzialità del terroir di Villamagna.

Oggi Valle Martello è una tenuta su 50 ettari di vigneto, condotta da una terza generazione di cinque cugini. Produciamo Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Cococciola e Villamagna Doc, una delle più piccole denominazioni al mondo.

Stiamo portando avanti un grande progetto iniziato settanta anni fa, con le stesse convinzioni e valori: fare grandi vini, promuovere il territorio e permettere alle persone di tutto il mondo di scoprirlo attraverso un bicchiere di vino.

Siamo molto fortunati perché viviamo in un posto bellissimo estremamente vocato per la viticoltura. Siamo letteralmente circondati da vigneti, protetti da una parte dalla Majella, dall'altra dal mare Adriatico. Al centro si trova la cantina Valle Martello, situata su una dolce collina, tra questi due elementi naturali, che, soprattutto durante la stagione estiva, provocano severe escursioni termiche tra il giorno e la notte, grazie alle brezze che



provengono dalla montagna e dal mare.

Un'altra caratteristica del nostro terroir è la combinazione di terreni argillosi, che conferiscono al vino sensazioni olfattive complesse, morbidezza e longevità, e calcareo-marnosi, che conferiscono colore e profumi intensi.

Il microclima, la composizione mista del terreno, il rispetto per una viticoltura tradizionale e naturale, caratterizzano i vini dell'azienda agricola Valle Martello.

La vendemmia è il momento magico dell'anno, è un momento di eccitazione e duro lavoro. È il momento in cui si vedono i risultati di un anno di lavoro. È sempre molto emozionante vedere i nuovi vini fermentare e degustarli. L'uva diventerà prima un succo, poi un vino, cambiando forma, colore e forma. E tutto questo è possibile con il contributo della natura e dell'uomo.

C'è anche un terzo elemento, la memoria, che ci ricorda come devono essere fatte le cose, da dove veniamo e dove stiamo andando.

E come diceva il nonno: un vino non è solo un vino, è il risultato di tutte le generazioni che coltivano un vigneto. Ognuno contribuisce con la propria storia, di contadino e di essere umano.

Nel video, lo spot realizzato da Virtù Quotidiane per Valle Martello.