

La Valentina: al Vinitaly debutta Docheio, il Montepulciano in orcio di terracotta di Impruneta

8 Aprile 2024

di **Marcella Pace**



SPOLTORE - “Vinosità senza compromessi, perché il vino è di una pulizia assoluta, e i frutti tipici del montepulciano sono tutti presenti in piena evidenza”. Con queste parole **Sabatino Di Properzio**, titolare insieme ai fratelli **Roberto** e **Andrea** de La Valentina, azienda vinicola di Spoltore (Pescara), operativa dal 1990, presenta “Docheio”, l’ultimo vino lanciato alla fine del 2023, e che farà il suo debutto al Vinitaly, il salone del vino in programma a Verona dal 14 al 17 aprile, che *Virtù Quotidiane seguirà come sempre con speciali e approfondimenti*.

Il nome scelto che in greco antico significa contenitore per liquidi in terracotta, anticipa il

progetto: un ritorno al futuro, prendendo in prestito lo slogan utilizzato dall'azienda per raccontare il nuovo prodotto, attraverso un contenitore dalla storia millenaria.

“Docheio è un Montepulciano completamente vinificato e affinato in anfora, anzi in orcio”, anticipa Di Properzio. “Il nostro è un approccio trasversale che mira alla valorizzazione della espressività del montepulciano. L'idea è nata dal desiderio di capire dove potessimo arrivare con il montepulciano. Volevamo tirare fuori un vino che non passasse attraverso i soliti canoni, ma con un nuovo approccio per valorizzare al massimo il montepulciano”.

Dopo aver sviscerato varie soluzioni, la chiave arriva dalla terracotta toscana de L'Impruneta (Firenze). “Lì c'è una tradizione millenaria della lavorazione della terracotta, con la costruzione fatta a mano interamente. Sono contenitori che hanno delle capacità di inerzia termica e di traspirazione che sono uniche. L'orcio che usiamo noi è completamente sostenibile: il contenitore è fatto per il 90 per cento in terracotta e per il dieci di acqua. Ogni orcio porta la firma di chi lo ha costruito”.

Le uve sono di un vigneto ad altissima densità con 7mila piante per ettaro, a San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara), coltivato a guyot a 300 metri sul livello del mare, ai piedi della Maiella, sono raccolte tutte a mano, in cassetta e selezionate acino per acino.

“È un vino biologico” sottolinea Di Properzio, “ed abbiamo la necessità di avere la certezza che tutti gli acini siano perfetti”.

L'uva viene posizionata in cinque strati in anfora, alternando frutti interi senza raspi e con raspi. L'uva fermenta per 5 mesi e rimane in macerazione nell'orcio per 6 mesi.

“Durante la fermentazione si compie il miracolo della terracotta”, spiega ancora il produttore, “perché senza il controllo della temperatura, la fermentazione non supera mai i 24 - 25 gradi, mentre in altri contenitori deve essere costantemente monitorata e poi occorre refrigerare. Nei cinque mesi avviene la macerazione naturale delle uve, dove la porosità della terracotta ci garantisce la giusta quantità di ossigeno adatta a non far ossidare il vino”.

Trascorsi i cinque mesi, gli orci vengono svuotati, lavati e riempiti con lo stesso vino. A quel punto inizia una macerazione di sei mesi, per poi fare un passaggio in bottiglia per altri 14 mesi. “È un vino che si posiziona nella fascia Premium di mercato. Siamo riusciti a proporre una interpretazione del Montepulciano completamente trasversale”.

La produzione al momento in commercio è con le uve del 2021 ed ammonta a circa 1.300 bottiglie tra classiche e magnum.

“Questo contenitore è adatto a far emergere il varietale e in genere il frutto e a dare respiro e ossigenazione a varietà che tendono a ridursi aiutando i ricchi tannini senza l’influenza del legno”, conclude il produttore. “Il recupero di questi contenitori antichissimi e delle diverse tecniche di produzione ci consentono di valorizzare delle sfaccettature diverse delle uve montepulciano”.



pubbliredazionale