Il progetto biologico di Vini Valori: qualità autoctone d’Abruzzo sulle Colline Teramane

scritto da Claudia Meo | 7 Novembre 2022

Un’informale e piacevole **intervista con Luigi Valori** ci porta a riflettere sull’importanza di un progetto chiaro e definito e della capacità di comprendere i propri punti di forza.

Luigi Valori si presenta con la sua grande empatia, la sua modestia e la sua grande chiarezza di vedute.

Non avrei mai potuto immaginare una vita alla scrivania. **Il contatto con la terra ha per me un significato ontologico:** l’uomo è portato per sua natura a lavorare la terra. L’80%

della mia giornata si svolge nella vigna, con l'impegno di ottenere un'uva sana e matura; quando questo accade, il vino si fa da sé. La materia prima deve rispondere alle tue aspettative e per avere questo risultato **l'impegno in vigna è assoluto.** Per un'uva come il Montepulciano questo significa arrivare ad avere un tannino morbido, al giusto stadio di maturazione, contenere l'astringenza e avere un vino di grande struttura e piacevole da bere.

Luigi, qual è la storia del tuo progetto?

Provengo da una famiglia di contadini e **il richiamo della terra è sempre stato presente dentro di me.** Ho studiato agronomia e nel 1996 è nato il primo nucleo dell'azienda, con l'acquisto dei primi 3 ettari, di cui facevano parte vigneti che oggi hanno 55 anni di età. Fin dall'inizio ho sposato la "causa qualitativa" in un momento in cui in Abruzzo era ancora molto presente una produzione per quantità. **Nel tempo ho acquistato altri terreni, fino ad arrivare all'estensione attuale di 20 ettari.** I vigneti sono a 200-300 metri sul mare, a 5 chilometri dalla costa. La vista del mare contribuisce a rendere bella la mia giornata lavorativa.
Nel 1998, in occasione della produzione del primo vino, **ho la fortuna di conoscere Gianni Masciarelli, con il quale c'è stata sintonia dal primo momento.**

Quali sono gli elementi che hanno reso vincente la sinergia tra Vini Valori e Masciarelli?

Il problema del vino è venderlo; se teniamo ben presente ciò capiamo anche perché ho preferito concentrarmi sulla produzione e approfittare della grande esperienza di Gianni Masciarelli per la gestione dell'area commerciale: **i miei vini sono distribuiti dal 2005 da Masciarelli Distribuzione, oggi guidata da Marina Cvetic.** Sono fermamente convinto che ognuno debba concentrare i propri sforzi su quello che è maggiormente nelle sue corde. **La genialità di Gianni Masciarelli lo ha portato a creare la Gianni's Selection**, linea di distribuzione

che oggi include 14 cantine accomunate dall'elevata qualità, dentro e fuori i confini nazionali.

Cosa significa per Luigi Valori lavorare in biologico?

Di personale c'è stata la mia **forte motivazione, il desiderio di produrre vini che non nuocessero alla salute.**
Per il resto non c'è molto di personale nell'approccio biologico; occorre rispettare un protocollo, attenersi a certe prescrizioni. Cosa che per una produzione limitata come la mia, che arriva alle 100.000 bottiglie, ha certe implicazioni, ma che **per aziende di grandi dimensioni è davvero impegnativo.**
Il divieto di utilizzare prodotti sistemici significa anche che, se piove, il prodotto biologico viene lavato via dalla pianta; e questo può capitare anche più volte in un giorno.

6 etichette, principalmente autoctoni, 1 Montepulciano Riserva, e 1 Merlot: quali sono i mercati che apprezzano di più i Vini Valori?

La gamma limitata di etichette mi permette comunque di raggiungere un buon numero di Paesi, in quanto sono presenti sia vini molto incentrati sul frutto, di grande bevibilità, sia il Montepulciano Riserva Vigna Sant'Angelo, frutto delle vigne più vecchie, con un'estrazione più forte, affinamento in barrique e complessità maggiore. **Per circa il 60% i Vini Valori sono venduti all'estero,** con prevalenza negli Stati Uniti, ma anche in Giappone, Olanda, Regno Unito, Irlanda; per circa il 40% sono destinati al mercato italiano, e principalmente consumati nella ristorazione o venduti presso enoteche.
La grande competenza della rete Masciarelli ha fatto la differenza, da questo punto di vista.