Vigna Sant’Angelo di Valori: l’evoluzione di un Montepulciano d’Abruzzo che racconta il territorio

scritto da Claudia Meo | 8 Gennaio 2025



Il Vigna Sant’Angelo di Valori incarna la vera essenza dell’evoluzione del Montepulciano d’Abruzzo, celebrando il legame profondo con le Colline Teramane e l’impegno verso la sostenibilità. Attraverso tre annate (2006, 2010, 2015), questo vino racconta una storia di territorio, tecnica e passione, esprimendo identità uniche, equilibrio sensoriale e una personalità che affascina nel tempo.

Masciarelli Tenute Agricole è testimone dell’Abruzzo enologico nel mondo: una gamma che rappresenta l’eccellenza di una terra che guadagna prestigio a ogni vendemmia e oggi è una delle

aree italiane più ricercate dal consumatore più informato. I vini dell'azienda **Valori**, distribuiti già dal 2005 dalla Gianni's selection, linea di distribuzione di Masciarelli, sono oggi **parte integrante del portafoglio aziendale**, esprimendo l'attenzione che il gruppo ripone sul tema della sostenibilità.

Le vigne di Luigi Valori si estendono per 15 ettari nei comuni di Sant'Omero e Controguerra, sulle colline teramane, che ricoprono un'ampia fascia della zona litoranea ed interna della provincia di Teramo; colline insignite nel 2003 della omonima Docg, che favoriscono, grazie alla struttura del terreno e al particolare microclima, la produzione di vini adatti a un raffinato consumo d'annata e a un invecchiamento di grande pregio.

Sant'Angelo è il nome di un'antica cappella settecentesca nascosta tra i vigneti che, da oltre 50 anni, danno vita a un'espressione fortemente identitaria e territoriale di Montepulciano: Luigi Valori custodisce con dedizione, anno dopo anno, il carattere della singola vendemmia.

Abbiamo avuto il piacere di degustare **3 annate** di questo grande interprete di territorio: l'esperienza conferma, in tutte le sue declinazioni, equilibrio, eleganza, struttura e longevità; tutto ciò che un Montepulciano d'Abruzzo evoluto dovrebbe regalare a chi ha la pazienza di attendere.

Abbiamo degustato:

- Vigna Sant'Angelo – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva – Valori Bio, Vendemmia 2015
- Vigna Sant'Angelo – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg – Valori, Vendemmia 2010
- Vigna Sant'Angelo – Montepulciano d'Abruzzo Doc -Valori, Vendemmia 2006

La filosofia e la tecnica produttiva

Queste tre identità del Vigna Sant’Angelo nascono da momenti storici differenti ed esprimono una filosofia produttiva che si è modificata nel tempo, mantenendo immutata l’esigenza di rappresentare fedelmente il territorio. Nel 2006, come nel 2015, si è privilegiata la libertà produttiva, per riflettere con maggiore creatività la visione aziendale e l’espressività dell’annata. L’etichetta 2010 si fregia della Docg per la specifica volontà di rispettare i vincoli del disciplinare. Non vi è contraddizione, ma evoluzione, che tiene conto delle istanze del vignaiolo e degli stimoli che provengono dal mercato.

Anche il **passaggio al biologic**o, di cui è espressione la vendemmia 2015, è stato dettato dall’obiettivo di trasmettere sempre più autenticamente i caratteri del territorio, garantendo un equilibrio naturale tra vigna, suolo e ambiente circostante, per una produzione che rifletta in modo più immediato le specifiche dell’annata.

Da un punto di vista produttivo nei primi anni Duemila si privilegiava la produzione di vini di grande importanza e struttura; l’estrazione avveniva a temperature più alte, l’affinamento arrivava fino a 24 mesi, con l’utilizzo di legno di primo passaggio. Ne è piena espressione il Vigna Sant’Angelo 2006.

Nel 2010, pur mantenendo l’affinamento in legno di primo passaggio, si è optato per un periodo inferiore rispetto al 2006, che ha permesso di ottenere vini leggermente più freschi e meno segnati dal passaggio in legno.

Per la produzione 2015 è stato adottato un approccio diverso, frutto di una maggiore esperienza maturata sia in vigna che in cantina. L’attenzione in vigna è stata fondamentale, con un focus particolare sulla selezione delle uve. A livello tecnico è stata posta grande cura nella diraspatura, evitando del

tutto la pigiatura per preservare l’integrità dell’acino. La vinificazione è avvenuta sempre con acino intero, a temperature più basse rispetto al passato, mai superiori ai 26-27 gradi. L’affinamento è stato ridotto a un solo anno in barrique nuove.

L’esplorazione sensoriale

La degustazione delle 3 annate è l’avvincente scoperta di una personalità complessa, che esprime, in modo diverso nel tempo, tutto il suo carisma.

Alla vista si passa dal rubino ancora pieno dell’annata 2015 alla presenza di un’unghia granato per le vendemmie 2010 e 2006; un corpo e una struttura che rappresentano una costante in tutte le annate, contrassegnati, nel calice più evoluto, da un ricamo di archetti più fitto e strutturato.

Al naso l’evoluzione sensoriale delle tre annate apre uno spettro complesso di sensazioni.

Si parte dal sentore di piccoli frutti rossi e neri che prevalgono nell’annata 2015, ma già aprono a sensazioni di surmaturazione e confettura, con accenni di bacca di ginepro, vaniglia e cioccolato; la 2010 arricchisce il frutto e lo speziato con una nota di rosa appassita e di leggera affumicatura; la 2005 ha una sorprendente ampiezza olfattiva, che vira dalle note fruttate, che passano in sottofondo, a una potente impronta balsamica, una ricchissima gamma aromatica di macchia mediterranea che arriva alla lavanda e al mirto, note di china e chinotto e una forte speziatura di pepe, che con il tempo lascia il campo a piacevoli note di cuoio e pellame.

Nella gustativa si confermano gli aromi olfattivi, accompagnati da un tannino morbido e avvolgente per tutte le vendemmie; l’acidità e la sapidità, marcate nell’annata 2015, si arricchiscono di note aromatiche nella vendemmia 2010; il 2005 aggiunge una leggera nota ematica e una piacevolissima

pienezza e morbidezza di bocca.

È il ritratto di una **personalità incisiva**, che non perde colpi col tempo, anzi, acquista sempre più fascino: scegliendo una parola per ogni annata, alla croccantezza dell'annata 2015 fa eco la ricchezza della 2010 e il carisma della 2006.

È difficile limitare un carattere così forte e intrigante a specifici abbinamenti gastronomici. Certamente il Vigna Sant'Angelo si accompagna con sensazioni gustative decise, a partire dalle espressioni tipiche di territorio, quali primi piatti a base di funghi, tartufo nero o ragù di cinghiale; sui secondi piatti può esprimere grande versatilità, dagli immancabili arrosticini di pecora a carni dal profumo e sapore più deciso, come le autoctone salsicce di fegato, fino ad arrivare a carni rosse in cotture prolungate e succulente, come un brasato; sarà sempre un connubio felice con i formaggi stagionati che raccontano l'anima pastorale dell'Abruzzo.

Punti chiave

1. **Identità e territorio:** il Vigna Sant'Angelo di Valori incarna la tradizione e l'evoluzione del Montepulciano d'Abruzzo, rappresentando con autenticità il legame profondo con le Colline Teramane;
2. **Tre annate, tre storie:** le vendemmie 2006, 2010 e 2015 mostrano tre interpretazioni distintive dello stesso vino, mantenendo costante l'obiettivo di esaltare il territorio;
3. **Sostenibilità e innovazione:** il passaggio alla certificazione biologica nel 2015 è un esempio dell'impegno dell'azienda verso una produzione rispettosa dell'ambiente;
4. **Evoluzione sensoriale:** ogni annata del Vigna Sant'Angelo esprime un profilo sensoriale unico, dal frutto vivace

del 2015 alla complessità aromatica del 2006, dimostrando equilibrio, struttura e una longevità sorprendente;

5. **Abbinamenti gastronomici:** il Vigna Sant’Angelo si presta a una vasta gamma di abbinamenti, evidenziando grande versatilità.