

Scoprendo la Slovenia a Live Wine

di Paolo Valente - 22 marzo 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Andiamo alla scoperta dei produttori sloveni presenti a Live Wine, il Salone Internazionale dei Vini Artigianali che si è tenuto a Milano dal 3 al 5 marzo.

La **Slovenia** è un paese dalle lunghe tradizioni vitivinicole anche se i suoi prodotti difficilmente ottengono una capillare distribuzione nei mercati europei e dunque l'assaggio non è frequente.

Nel territorio sloveno sono individuabili **3 zone a particolare vocazione vinicola** suddivise in **14 distretti produttivi** nei quali si coltivano una **cinquantina di differenti vitigni**.

Primorska è l'area del litorale sloveno nei pressi del confine con l'Italia; più a nord, verso Ungheria e Austria, si estendono la Slovenia pannonica e la bassa valle del fiume Sava.



Dalla zona del litorale limitrofa, senza soluzione di continuità, ai nostri Collio e Carso, provengono le nove cantine presenti all'edizione 2018 di Live Wine.

Le abbiamo incontrate per conoscere maggiormente i vitigni coltivati e le tecniche tradizionali di vinificazione e per capire quanto sia per loro importante il mercato italiano.

Un primo gruppo di produttori proviene dalle aree **Brda** e **Nova Gorica**, prosecuzione, verso est, del Collio.



Atelier Kramar

5 ettari, 15.000 ceppi totali e solo 10.000 bottiglie. Piccoli numeri ma grande attenzione alla qualità.

Matjaz Kramar coltiva anche una rara varietà di ribolla verde che unisce poi a quella gialla per la produzione del "Primario", vino che dopo un breve periodo di macerazione passa in botte da 10 ettolitri per 6 mesi.

Atelier Kramar non partecipa frequentemente alle fiere ma è presente a Live Wine per la terza volta; ama particolarmente l'ambiente e la gente che lo frequenta, pubblico che capisce, apprezza e ha voglia di ascoltare chi il vino lo produce.



Batič

La filosofia di Miha Batič è semplice e proprio per questo sfidante: è fondamentale entrare in armonia con la natura. Il suo Angel è prodotto in ogni millesimo con un mix di uve differenti alla ricerca di un equilibrio, di una fisionomia tutta sua, di una perfezione che, anno dopo anno, non può essere altro che differente dal precedente. Miha apprezza Live Wine che considera la miglior fiera, quella dove ci sono clienti attenti, concreti, che vogliono capire la natura. Lavora in regime biodinamico con rese limitatissime: in 28 ettari sono presenti 140.000 ceppi dai quali ricava solo 70.000 bottiglie.

**JNK**

Il nome della cantina rende omaggio a Ivan Mervič che nel 1890 piantò le prime 200 viti. Morì a 94 anni e portava il soprannome di Jnk, giovane.

Nei 3 ettari di proprietà sono coltivati i vitigni tradizionali della zona e vengono prodotte 8 / 10.000 bottiglie tutte da uve diraspate e macerate.

Il 40% della produzione viene esportato in Italia e la famiglia Mervič considera Milano una bella piazza nella quale hanno numerosi clienti.

**Movia**

Probabilmente la cantina più conosciuta della Slovenia, è presente anche quest'anno a Live Wine con le sue produzioni ricercate e famose. Una per tutte il "Puro", uno spumante che riposa sui lieviti fino al momento della sboccatura che avviene immediatamente prima del consumo.

E poi ancora, della serie "Lunar", lo chardonnay e la ribolla gialla versati da sinuosi e preziosi decanter.

L'azienda di Aleš Kristančič appartiene alla sua famiglia dal 1820 e gli eventi geopolitici hanno fatto sì che oggi sia posta proprio a cavallo del confine con l'Italia sul cui territorio ricadono circa metà dei suoi vigneti.



Nando

Minuscola azienda che produce 8.000 bottiglie in 5 ettari a mezzo. È presente a Live Wine per farsi conoscere anche in Italia considerando che esporta l'80% della sua produzione.

Andrej Kristančič caratterizza i suoi vini con lunghe macerazioni e utilizza bassi dosaggi di anidride solforosa. La sua malvasia coltivata su terreni di ponka (marna arenaria di origine oceanica) ha una vibrante acidità che ricorda gli agrumi gialli.



Reia

Le bellissime le etichette di questa piccola cantina riproducono, secondo i caratteri del codice Morse, le lettere che compongono il nome del vitigno. Una produzione di circa 10.000 bottiglie in regime di agricoltura biodinamica per un totale di 7 ettari di vigneto circondati da boschi e piante da frutto.

La ribolla, che rimane a contatto con le bucce per 10 giorni e poi matura in barrique usate, rivela al naso le piacevoli note classiche della macerazione che spaziano fino a raggiungere sentori di spezie ed eterei. Da poco distribuito in Italia, riconosce al pubblico milanese la capacità di apprezzare i vini naturali.

Proseguendo il nostro viaggio nella Slovenia del vino, verso est troviamo la regione **Vipavska Dolina** ovvero della valle di Vipacco. I vitigni che qui si incontrano sono, nella parte ovest della valle, quelli tipici friulani -e dunque ribolla gialla, friulano e malvasia- mentre nella parte più interna della vallata sono coltivati anche numerosi vitigni autoctoni.

**Mlečnik**

In regime biologico certificato dal 2005, la famiglia Mlečnik produce circa 12.000 bottiglie all'anno utilizzando i vitigni classici: chardonnay, ribolla gialla, merlot e friulano.

Rese ridotte al minimo, vendemmia solo al giusto punto di maturazione dell'uva e breve macerazione per i vini bianchi sono le caratteristiche dei prodotti di Klemen Mlečnik, vini che in bocca risultano piacevoli, dotati di grande personalità e radicati al territorio di origine.



Sveti Martin

Peter Stegovec porta avanti la tradizione di famiglia da quando, nel 1880, un suo avo acquistò i primi terreni a Sveti Martin. Peter partecipa a Live Wine per la terza volta con lo scopo di tenere i rapporti con i suoi clienti ai quali vende direttamente. Coltiva 6 ettari producendo circa 30.000 bottiglie e utilizzando vitigni tradizionali quali zelen (vitigno autoctono che dona vini con eleganti note di piante aromatiche a cui si aggiungono, in bocca, note fruttate e floreali), pinela e klarnica. Tra i vitigni coltivati anche la barbera, introdotta in zona nel dopoguerra.

A ridosso della città di Trieste troviamo l'area del **Carso sloveno** nella quale è fortemente sentita la necessità di creare una DOC sovranazionale che riesca a sviluppare le potenzialità di questo territorio capace di produrre vini di grande interesse qualitativo la cui distribuzione non è ancora sufficientemente sviluppata. Infine, proseguendo ancora verso sud, vi è l'**Istria**, area dalla quale proviene un ultimo produttore.



Gordia

La cantina è situata a 10 chilometri a sud di Trieste al centro della penisola istriana; il vigneto si estende su 4 ettari coltivati in regime biologico. La produzione totale si attesta intorno alle 16.000 bottiglie di cui il 70% rappresentato da malvasia. Andrej Cep, produce vino ma è anche chef della trattoria annessa alla cantina nella quale serve i suoi piatti ricercati e innovativi ispirandosi alle ricette alla tradizione. Ha deciso di partecipare a Live Wine 2018 per aprirsi maggiormente al mercato italiano.

Volendo ricercare un denominatore comune nei vini sloveni presenti a Live Wine possiamo identificare **la macerazione quale caratteristica produttiva unificante**. Il contatto tra vino e bucce fa parte della tradizione locale anche se ormai sono poche le aziende che vinificano con questa metodologia.

I vini che ne derivano hanno dei caratteri interessanti, pieni ed esaltano le peculiarità aromatiche dei vitigni utilizzati. La componente suolo garantisce poi una grande freschezza e una sapidità che riescono a bilanciare e a supportare, nella bevibilità, le rotondità e avvolgenze della macerazione.