

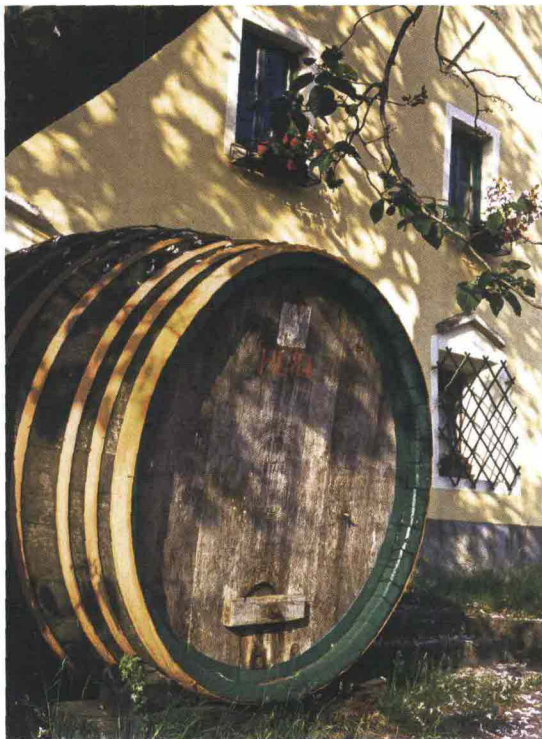
ITINERARIO
IN SLOVENIA



Tra le sublimi vigne del Collio

Stessa terra, stesso clima. Arrivando dal Friuli, quasi non ci si accorge di essere "oltre cortina". Finché non si scende in cantina e si assaggiano Ribolla gialla, Malvasia e Sauvignon sorprendenti. Direttamente dalle anfore

TESTO E FOTO MARCO SANTINI



Sorprende per lo spessore dei vini, seduce con sapori potenti, fortemente legati al territorio, confonde con le sue stradine che giocano col confine fino a lasciarti incerto: non sai più se sei in Italia o in **Slovenia**. È quella parte di Collio, quello dimenticato e ritrovato, che stava fino a pochi anni fa di là della cortina di ferro.

Il Collio sloveno si dispiega intorno al paese di Dobrovo e ha lo stesso sistema geologico e climatico, lo stesso terreno e gli stessi vitigni di quello italiano: il confine è puramente politico. L'unica differenza è la maggiore altitudine che, secondo alcuni, lo rende più vocato per il vino Sauvignon: ragion per cui il vino del Collio sloveno è potenzialmente eccellente. I produttori di qualità sono ancora pochi e hanno radici storiche, ma sono una realtà molto promettente.

Oltre la cortina (che finalmente non c'è più)

Lasciata Cormons, si supera il confine. Il posto di frontiera è abbandonato, la casupola cadente segnala a malapena la fine dell'Italia e l'inizio della **Slovenia**. Si prosegue verso Ceglo, lungo una strada che continua sul filo incerto della frontiera. Durante la Guerra Fredda i vignaioli che si erano visti dividere le terre dalla cortina di ferro avevano un lasciapassare che permetteva loro di lavorare le vigne indipendentemente dalla nazione in cui si trovavano. Erano però tenuti a vinificare nella nazione di appartenenza, ovvero: gli italiani potevano vendemmiare le loro uve in Jugoslavia, ma dovevano pressarle e produrre il vino in Italia e viceversa.

A Ceglo incontriamo la cantina Movia, dove si fa vino dal 1820. Seduti sulla terrazza di casa, di fronte a una distesa di vigneti, di cui la metà su suolo italiano, si degustano i vini accompagnati da salumi e formaggi di produzione locale, mentre Aleš Kristančič racconta la sua filosofia: rispetto assoluto della terra, tutela dell'ecosistema di cui fanno parte le vigne, vinificazione biodinamica con innovative tecnologie in cantina. Assolutamente da provare il Lunar, da uve ribolla vendemmiate a mano tardivamente. Il frutto diraspato viene macerato e fermentato sulle bucce per otto mesi in barrique dotate di una valvola particolare creata da Aleš, senza aggiunta di anidride solforosa. Durante una luna piena il vino viene imbottigliato per caduta, senza chiarificazione e filtraggio. Interessante anche il Puro, uno spumante ottenuto da uve pinot nero, che invecchia 4 anni in barrique prima di rifermentare grazie all'aggiunta di mosto fresco. Al Puro non viene aggiunto né liqueur d'expédition, né liqueur di tirage e non viene fatto alcun degorgement. L'apertura della bottiglia richiede l'ausilio di una particolare stappatrice di metallo (altra invenzione di Aleš) e di un cestello del ghiaccio pieno d'acqua nel quale va immersa la bottiglia a una temperatura vicina a 0 °C. La stappatura a testa in giù provoca l'espulsione dei lieviti residui depositati nel collo. Occorre una certa attenzione per non sprecare il vino, ma lo spettacolo è garantito. Dal punto di vista del gusto, si tratta di un vino unico, di grande personalità, capace di accompagnare i cibi più disparati, dai crostacei ai salumi.

Sopra

Una vecchia botte testimonia le radici storiche dell'attività dei vignaioli del Collio sloveno; uno scorcio del borgo di Šmartno, di origini trecentesche.

A sinistra

Le rigogliose vigne di Kozana, lungo la strada che da Biljana scende a Vipolže.

ITINERARIO IN SLOVENIA



Sopra
Smartno, borgo sloveno antico e suggestivo.

A destra
In senso orario. Uroš Klinec con i suoi prosciutti e il suo pasticciò di zucchini in pasta sfoglia. Il titolare della cantina Erzetič a Višnjevnik. Le grotte di San Canziano; insieme alle forre della Tolminka sono uno spettacolo imperdibile in Collio.

Aleks e Uroš, fratelli di gola

Addentrando di qualche chilometro nel territorio sloveno si arriva a Medana, dove operano i fratelli Klinec, capaci di offrire al visitatore un'esperienza davvero interessante, a partire dal nuovissimo bed & breakfast nato subito sotto il paese, fra le vigne, con camere di charme e piscina panoramica. In centro al paese Uroš Klinec, lo chef di famiglia, nel ristorante omonimo propone una cucina legata al territorio, ispirata ai sapori stagionali e della tradizione, ma rivisitata in chiave personale. Su tutto, la sua passione per l'ingrediente, prova ne sia che, oltre a vagare per l'intera regione cercando i produttori migliori, ha deciso di avviare la propria produzione di insaccati ottenuti da maiali allevati allo stato brado in regime biologico. Il risultato è di eccellenza. Per completare in modo degno le proposte gastronomiche di Uroš, non rimane che degustare la linea di vini biodinamici prodotti dal fratello Aleks. Si scoprono vini completamente naturali, ricchi di personalità e capacità d'invecchiamento: Ribolla gialla, Verduzzo, Pinot grigio e Malvasia fra i bianchi; Merlot e Cabernet fra i rossi. Da non perdere il Modana (cuvée seducente di Ribolla, Tokaj, Verduzzo, Malvasia e Chardonnay) e il Mora (cuvée rossa di Merlot, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon).

Dobrovo, il castello a guardia della bontà

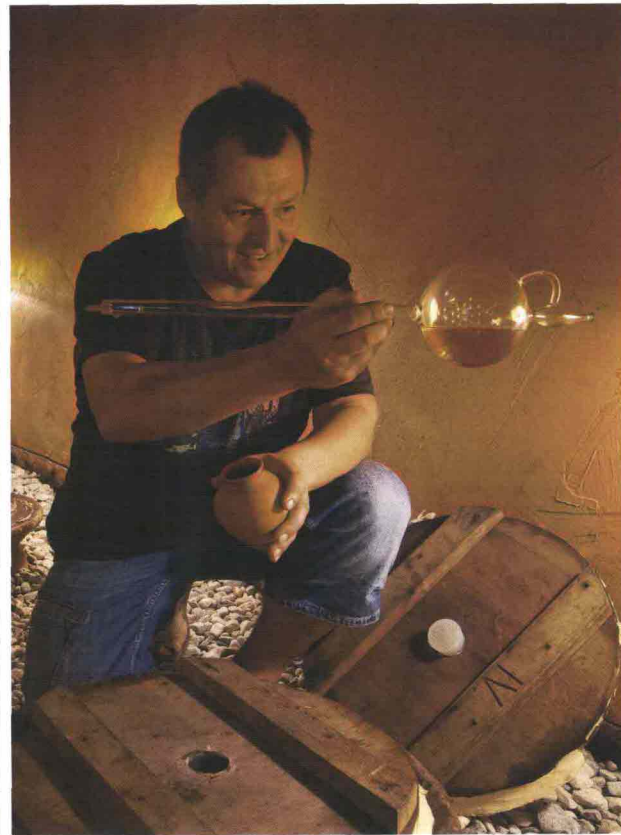
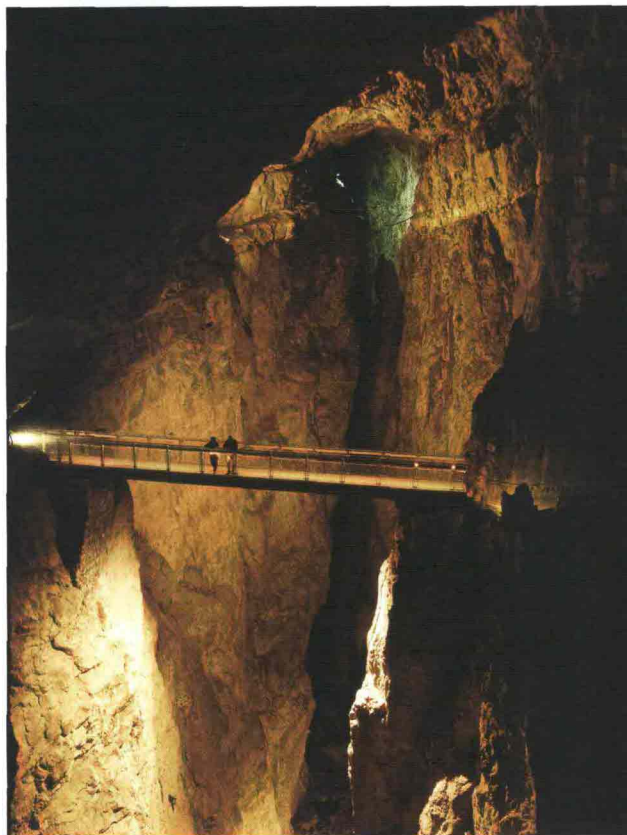
Ecco Dobrovo, il centro principale del Collio sloveno, raccolto intorno al suo castello bianco. La Vinoteka Brda, situata nelle vecchie segrete del castello, è una tappa

obbligatoria per farsi un'idea del panorama enogastronomico della regione: vi si trova tutto il meglio della produzione enologica della zona, accompagnata da un festival di prosciutti, salami, formaggi e altre leccornie, tutte slovene e tutte superbe.

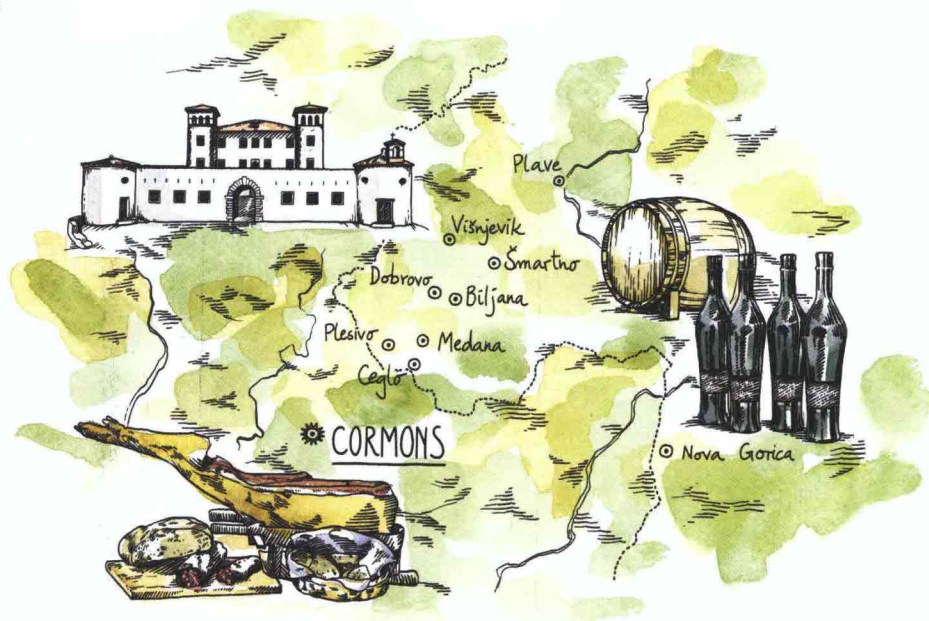
Il nostro itinerario prosegue verso Šlovenec, per visitare la cantina dell'agriturismo Kabaj Morel. Jean Michel Morel, francese di Bordeaux trapiantato qui per amore, produce una linea interessante e completa di vini che culmina nella gamma di quelli d'anfora. Questo metodo di vinificazione è considerato uno dei più antichi, con 5000 anni di storia, e nasce in Georgia, dove esistono gli ultimi produttori di queste anfore di terracotta che devono essere trasportate con grande cura e poi interrate in locali idonei. I vini ottenuti per fermentazione e maturazione in anfora presentano aspetto e caratteristiche assai diverse da quelli normali. Si tratta di vini decisamente ossigenati e concentrati (di colore ambrato nel caso dei bianchi). Due i vini d'anfora di casa Kabaj Morel superlativi: il bianco da uve ribolla gialla, sauvignon, chardonnay e malvasia, e il rosso ottenuto da uve cabernet e merlot. Molto interessante fra i vini classici la cuvée bianca Luisa Prestige.

Un metodo di vinificazione millenario

Poco lontano, a Višnjevnik, il terreno assai povero (marna e arenaria stratificate, in dialetto *ponca*) rappresenta l'habitat ideale per la ribolla. Ecco la cantina Erzetič, un altro produttore che si è avventurato nel mondo delle



ITINERARIO IN SLOVENIA



anfore con quattro vini: Amphora Belo (cuvée di Ribolla gialla e Pinot bianco), Pinot gris Amphora, Cabernet Sauvignon Amphora e Amphora rosso (blend di Merlot e Cabernet Sauvignon).

Il viaggio prosegue verso Šmartno, villaggio in cima a un colle nel centro geografico della regione, raccolto intorno alla chiesa barocca di San Martino e protetto da una cinta muraria. Il borgo, dell'inizio del 1300, si è conservato in modo sorprendente, le auto rimangono fuori dai bastioni ed è frequentato da artisti e viaggiatori in cerca di quiete e atmosfera. In questo microcosmo fuori dal tempo ha aperto i battenti il mini hotel Hiša Marica: 4 camere e un piccolo shop dedicato ai sapori. A tavola si degustano affettati e formaggi accompagnati dai vini di produzione propria: è una sosta deliziosa.

In pochi chilometri si raggiunge il paesino di Biljana, per incontrare Miran Sirk della cantina Bjana, piccolo produttore di bollicine. Bella la visita della cantina con le bottiglie che riposano sui propri lieviti, molto interessante la degustazione che rivela una linea di vini di ottimo livello con un rapporto qualità/prezzo davvero notevole. Da Biljana, percorrendo una bella strada in collina fra le vigne, si passa oltre Kozana e si scende verso sud fino a Vipolže, a pochi passi dal confine italiano. È qui che opera Edi Simčič, conosciuto per la potenza e la struttura dei suoi vini. Bianchi opulenti come il Triton Lex (cuvée di Chardonnay, Sauvignon e Ribolla gialla in parti uguali) o il Sauvignon blanc in purezza e rossi di notevole struttura come il Duet Lex, un taglio bordolese classico che si mette in mostra in un territorio da sempre considerato elettivo per i vini bianchi. Volendosi fermare, si può affittare la bella casa di design che la famiglia Simčič ha costruito da poco, con piscina e accesso privato alla cantina.

Gole mozzafiato e sapori ricercati

Per dare una tregua alle papille gustative e preparare il fisico per il prossimo appuntamento gastronomico niente di meglio che una puntata nelle spettacolari forre di Tolminka. Lasciato il Collio, si percorre per un breve tratto

la valle dell'Isonzo fino al paese di Tolmin, dove si seguono le indicazioni per le forre. Un breve ma suggestivo reticolo di sentieri e ponticelli sospesi consente di scoprire un susseguirsi di cascate, rapide e gole mozzafiato, caratterizzate dall'incredibile color turchese dell'acqua. Il villaggio di Selo è a pochi chilometri da Tolmin e qui si trova uno dei migliori ristoranti della Slovenia, Casa Hiša Franko: in una vecchia cascina di campagna Valter e Ana rinnovano la tradizione di famiglia, dove nulla è lasciato al caso e i sapori sono ricercati ma legati al territorio. Non guastano un'eccellente carta dei vini e la possibilità di chiudere questo itinerario riposandosi in una delle poche ma deliziose camere.

TOME FRESCHE E OLIO EXTRAVERGINE

Appuntamento goloso nella valle di Pristava, nei dintorni di Plesivo. In una casetta poco segnalata, sulla sinistra della strada che serpeggia fra le macchie boschive del fondovalle, Jure Konjar è l'artefice di una microproduzione di formaggi di capra e pecora. Oltre al primosale e alle tome fresche, sono da segnalare le ricotte delicatissime. Nei pressi di Višnjevik, in località Vedrijan, merita invece una sosta la Kmetija Drnovšček, piccola azienda che produce un sorprendente olio di oliva extravergine.

INDIRIZZI UTILI

CANTINE
Bjana
Biljana 38,
www.bjana.si
Erzetič
Višnjevik 25,
Dobrovo,
www.vina-erzetic.com
Movia
Cegla 18,
Dobrovo,
www.movia.si
Simčič
Vipolže 39,
Dobrovo,
simcic.aleks@gmail.com
AGRITURISMI, B&B
Kabaj Morel
Šlovrenc 4,
Dobrovo,
www.vinokabajmorel.it
Klinec
Medana 20,
Dobrovo,
www.klinec.si

RISTORANTI, HOTEL
Casa Hiša Franko
Staro Selo 1,
Kobarid,
www.hisafranko.com
Hiša Marica
Šmartno 33,
Dobrovo,
www.marica.si
PUNTI VENDITA
Jure Konjar (formaggi)
Pristava 4,
tel. +38631281714
Kmetija Drnovšček - Kovačevi (olio)
Vedrijan 2/a,
tel. +38641513773
Vinoteka Brda
Grajska cesta 10,
Dobrovo,
www.vinotekabrda.si
Ente Turismo Sloveno
Galleria Buenos Aires 1,
Milano, www.slovenia.info

Illustrazione: Karin Kellner/2D&H