

N°9 - SETTEMBRE 2014 € 4,00

# LA CUCINA ITALIANA

*Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

**PER MERENDA  
I MUFFIN PIÙ BUONI**

**UN RICCO  
BUFFET  
IN VIGNA**

**85**

**NUOVE RICETTE  
DA PROVARE  
AI FORNELLI**

*Di stagione*  
Funghi porcini  
per uno  
cruent vellutato

**PIATTI FACILI E GUSTOSI**

**GOLOSITÀ  
d'AUTUNNO**



# Slovenia - Tra le 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.



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

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.

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 de 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.

LA CUCINA ITALIANA

<http://www.lacucinaitaliana.it/default.aspx?idPage=969>