



DI MISSCLAIRE IN FOOD & BEVERAGE NON CI SONO COMMENTI

Aleš Movia: un'artista del vino biologico sul Collio Sloveno.

Una tradizione familiare che incomincia nel 1820 ...

11 MARZO 2016



L'incontro con Aleš Kristančič **Movia** è stato a dir poco travolgente, più che un produttore lo definirei un vero e proprio artista, uomo dalle grandi mani e dalla personalità coinvolgente. Vi riporto l'intervista, frutto di una non facile impresa!

La parola Tradizione cosa significa per te?

“Credo che il vino sia un grande dono e se si vuole produrlo bisogna cercare di rispettare la natura senza cambiarla troppo. Molti produttori utilizzano le vigne come delle vere e proprie macchine, ma la vite deve essere se stessa e dunque rispettata da l'uomo.”

Per rispetto della natura intendi una coltivazione biologica?

“Sì, credo che attuare delle pratiche biologiche in vigna sia possibile e anche necessario perché alle piante serve soprattutto Energia. La nostra azienda, a conduzione familiare, ha origini antiche che risalgono al 1820, attualmente abbiamo 22 ettari tra Slovenia e Italia, la Natura e la Tradizione sono il nostro binomio per eccellenza.”



Che vitigni coltivate?

“Per quanto riguarda i rossi: merlot, cabernet sauvignon e pinot nero, mentre i vitigni a bacca bianca sono più numerosi, il più coltivato è sicuramente la ribolla gialla, poi friulano, pinot grigio, chardonnay e sauvignon”

Applichi a tutti lo stesso metodo di vinificazione?

“Sono tutti vini macerati, ma i tempi di macerazione sono molto diversi, per esempio il pinot grigio lo teniamo a contatto con le bucce solo per poco tempo: se lo maceri per un periodo troppo prolungato il vino risulterà di un colore troppo scuro che potrebbe far pensare a un vino giovane ossidato o a un vino molto invecchiato. Entrambe presupposizioni errate e fuorvianti ma molto determinanti per i consumatori: si beve anche con gli occhi!”

I vini Movia sono prodotti senza alcuna filtrazione e senza interventi enologici, quindi si lavora soprattutto in vigna e non in cantina, tutto dipende dall'annata?

“L'annata è certamente determinante, anche perché la vendemmia è una sola e non puoi sbagliare, hai una sola possibilità. Bisogna lavorare sempre al meglio, e poi sapersela giocare

bene. Alla fine ogni anno hai un vino diverso con caratteristiche che lo rendono unico e irripetibile.”



Ph. Terra Magica

Negli ultimi anni il mercato vitivinicolo è cresciuto tantissimo, c'è una continua competizione, i produttori sono sempre di più, quanto conta il marketing in quest'ambito? “A mio parere la cosa migliore da fare è non uniformarsi agli altri, per esempio le etichette delle bottiglie sono come un vestito per il vino e da un po' di tempo penso che mi piacerebbe diventare io stesso il “sarto”, sì vorrei disegnarle direttamente io, forse non saranno bellissime ma vorrei dare voce ai miei vini attraverso le etichette.” Mi sembra un'idea davvero originale! “Sì, piace molto anche a me, vorrei proprio che il vino parli alla persona, che si descriva: poche parole ma significative e accattivanti.”



Ph. Terra Magica

Dopo questo scoop penso proprio che l'intervista si possa concludere, iniziamo finalmente la degustazione!

Pinot Grigio 2013 (13% alcol), bella tonalità di giallo paglierino, all'olfatto offre un bouquet di fiori gialli, accompagnato da frutta dolce, come la mela cotta, il tutto avvolto da mineralità sassosa. Il sorso è corrispondente, con un leggero finale amarognolo.

Ribolla (o Rebula) 2012 (12% alcol), giallo paglierino chiaro, intensi sentori fruttati di agrumi, profuma lievemente di gelsomino, in bocca invece è vibrante, fresco, ed equilibrato, con chiusura minerale.

Lo Chardonnay Lunar 2008 (14% alcol), è un vino che dev'essere raccontato per poterlo apprezzare totalmente, sull'etichetta sono infatti riportati il numero 9 e il disegno di una luna. Questo particolare vino affina per 9 mesi e l'imbottigliamento viene fatto per caduta durante la luna piena, senza filtrazione e rimane in bottiglia sei mesi prima di essere commercializzato. Inoltre la bottiglia dev'essere tenuta in frigorifero in piedi per almeno una settimana per permettere ai residui (piuttosto considerevoli) di posizionarsi sul fondo. Infine il vino dev'essere decantato al momento del servizio per separarlo dal deposito.

Si presenta con una bella tonalità di giallo dorato, l'aspetto è molto giovanile e accattivante, regala intensi sentori fruttati e di frutta secca, la mineralità è di certo protagonista sia al naso

che in bocca, il sorso all'inizio potente e un po' duro si ammorbidisce e chiude con un finale leggermente fumè.

Concludiamo con due grandi cavalli di battaglia di **Moviea**: i due uvaggi, Veliko bianco(2008) e Veliko rosso(2005). Il primo è composto da ribolla 70%, sauvignon 20%, pinot grigio 10%, un vino che colpisce per la complessità dei profumi, di grande struttura, molto equilibrato tra morbidezze e durezza e sorprende per la persistenza. Il Veliko rosso: merlot 70%, pinot nero 20%, cabernet sauvignon 10%, ha un colore intenso, quasi impenetrabile, al naso si uniscono armoniosamente sentori primari di frutta come il ribes nero con quelli terziari di cuoio e tabacco, il sorso è elegante e deciso con tannini avvolgenti e arrotondati dalla maturazione.

Mademoiselle du vin



Ph. TripleA