



Movia Wines

Agricoltori Artigiani Artisti

* di Mariella Trimboli

Le belle cose che non si possono comprare, sono quelle che hai dentro di te e se c'è tradizione provengono dal vissuto delle precedenti generazioni". Parola di Aleš Kristančič! Dobrovo si trova sul Collio sloveno. E proprio qui, dove tutto risulta essere modellato dall'uomo in un contesto immerso nel verde, nasce il Puro. Una cantina imponente che oggi vede l'ottava generazione al comando. Dalla terrazza che domina le vigne la vista mozzafiato ti mette in pace con il mondo. Una famiglia che infonde un sereno benessere; la moglie Vesna, gentile e disponibile, sa interpretare e rispettare la creatività di Aleš; il figlio Lan segue le orme del padre. Poi c'è la figlia Ela che ha frequentato un Master di International Marketing Management a Glasgow e ora lavora in azienda. Aleš è una persona determinata che ama dire ciò che pensa. "Fino a 50 anni fai il diplomatico - queste le parole del papà scomparso nel 2013 - poi arriva il momento di dire come la pensi". E probabilmente era un giorno in cui, superata la soglia del mezzo secolo, la tv slovena durante una manifestazione gli chiese: "È vero che voi dite che il vino lo puoi bere mentre guidi? Sì perché il vino va nell'anima...e se ti ferma la polizia non troverà tracce alcoliche perché è l'anima e non il corpo ad avere ciò che cercano." Il ruolo del vino secondo Aleš è principalmente sociale. Con il suo Puro ha fatto il giro del mondo e anche il giro di continue soddisfazioni: spumante naturale, metodo classico, rifermentato con il mosto, senza l'uti-



In alto:
Nina Segula, Lan, Ela,
Ales, Vesna.
Qui sopra:
Vesna.
Nell'altra pagina
in senso orario:
Aleš Kristančič
con il figlio Lan,
la cantina
e ancora Aleš.
Foto:
Marijan Močivnik,
Studio Ajd

lizzo di zucchero e lieviti. La vendemmia avviene quando l'uva è matura, racconta con orgoglio, ossia quando il seme può trasmettere nuova vita. Noi abbiamo assaggiato il Puro (Ribolla gialla e Chardonnay) del 2010 rifermentato con il mosto del 2012. Nel Puro al momento dell'apertura i sedimenti sono esclusivamente quelli della rifermentazione. Ancora oggi Aleš non ha trovato un altro sistema per fare la bollicina in questa zona. "Sul frutto verde l'ultimo trasporto è quello della terra e se impieghi un metodo che lascia maturare l'uva poi non devi utilizzare lo zucchero per fare la seconda fermentazione perché aumenterebbe solo la gradazione". Tra i vini assaggiati: Veliko Belo (Ribolla, Pinot grigio e Sauvignon) è il risultato della poca macerazione (una notte) in pressa, perché un gusto troppo pieno lo renderebbe pesante. I macerati non è detto che debbano essere difficili da bere. Secondo Aleš è importante che quando i vini fanno un po' di macerazione mantengano le loro caratteristiche varietali (profumo e gusto) La macerazione, sostiene, è un processo che porta a un vino sbagliato nel momento in cui la macerazione stessa diviene lo stile di quel vino. Lunar Rebula: gli acini interi vengono messi in barrique dove parte il processo di vinificazione totalmente autonomo senza intervento dell'uomo. Abbiamo assaggiato il 2014 (annata non facile perché fredda e piovosa). Le analisi hanno rilevato 7mg di solforosa, praticamente niente, questo significa che le uve erano altrettanto particolarmente sane.



La filosofia del Lunar nasce dall'idea che il vino non è un'invenzione di oggi ma che esiste da sempre. La differenza del metodo di vinificazione del Lunar e un vino macerato sta nel fatto che nella macerazione dopo la fermentazione viene usata la pressa mentre nel Lunar il cappello che si forma diventa il filtro che rende poi il vino limpido. Il rovescio della medaglia è che da 1 Kg di uva si ottiene al massimo 1/2 lt di vino. Per l'economia dei vignaioli questo è un problema. E Aleš inoltre utilizza bottiglie da litro mantenendo il prezzo della bottiglia da 0,75 così che nessuno possa dire che vende il fondo. Veliko Rdeče (Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot nero): il Pinot nero, certamente antico, che Aleš ha trovato in vigna è il primo a maturare ed è quindi l'uva che fa la prima fermentazione poi a seguire il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Le uve maturando in tempi differenti vengono quindi vendemmiate in momenti diversi (vendemmia lunga). "L'enologo - spiega Aleš - mi consigliava di usare la solforosa ma io non l'ho mai ascoltato e lui puntualmente mi diceva: *se tu non fossi Movia non ti direi cosa fare, ma proprio perché sei tu continuo a dirtelo anche se so che fai di testa tua.*" E se gli chiedi perché il suo Pinot grigio non abbia preso un colore ramato ti risponde: "il colore aumenta con il tempo e con la temperatura e io non voglio fare un vino pesante perché se non stai attento insieme al colore la gradazione alcolica sale di molto. Così la macerazione avviene a temperatura moderata perché il vino non è sempre uguale. Lascio che la fermentazione si completi ma alla fine opto per una pressatura molto soft, non voglio che abbia uno stile specifico. Il mondo della macerazione è sempre stato un po' frustrato da questa attenzione nei confronti del colore e un tempo il Pinot Grigio non si faceva macerare. A me piace che sia, fruttato fresco e leggero che non cambi al gusto per un po' di colore in più. Così gli faccio fare un mese di macerazione con il cappello sommerso senza toccarlo proprio perché non voglio che predomini la ruvidezza del macerato. Malvasia e Tocai sono vini freschi mentre gli altri sono normalmente più strutturati. Anche il Sauvignon con i suoi 12,5%, non è aggressivo e le sue caratteristiche varietali sono espresse delicatamente." Aleš da sempre punta a un prodotto elegante fedele al suo progetto Triple A: agricoltori artigiani, artisti perché Aleš è un purista e un artista del vino. I vini più venduti: Veliko Belo, Veliko Rdeče, Lunar e Puro (120.000 bottiglie). ■



MOVIA WINES
Ceglo 18
5212 Dobrovo v Brdih
Tel. +386 5 395 95 10
(Vesna Kristančič, Mateja Pavlin)
Fax +386 53959511
Cell. +386 41735777
www.movia.si
movia@siol.net

DOVE DEGUSTARE I VINI DI MOVIA

**ENOTECA MOVIA
KRISTANČIČ VESNA S.P.**
Mestni trg 2 1
000 Ljubljana
Tel. +386 14255448
(Borut Ličen)
Fax +386 142622430
Cell. +386 51304590
vinoteka.movia@siol.net
Da lun a ven: 12 - 23