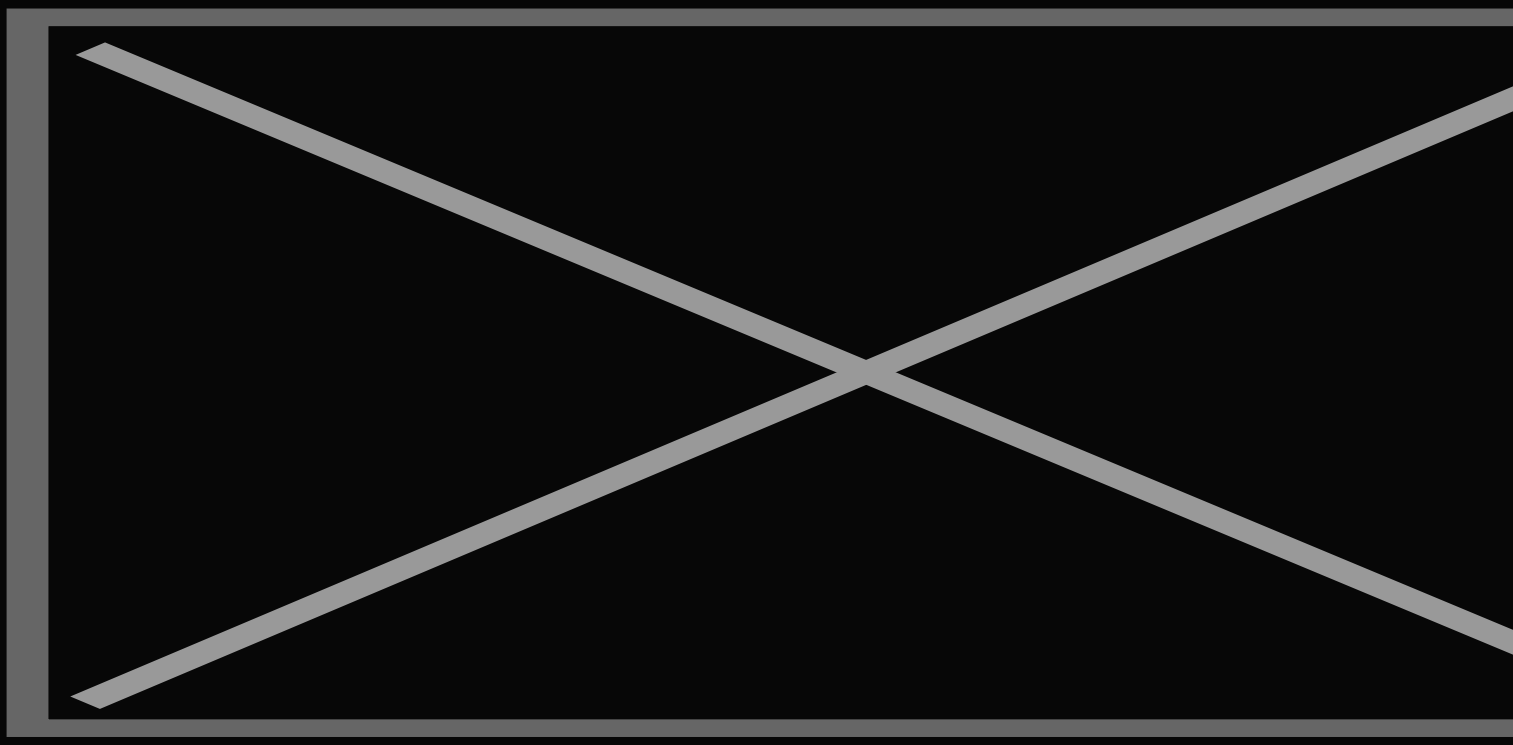
# Il vino georgiano conquista i mercati

vino-georgiano-02-b1c70b8f

Vino georgiano: chi è costui? Fino a pochi anni fa una bizzarria. Come il vino naturale, non trattato, biologico. Troppo strani per essere presi in considerazione, perché il vino è vino, fa parte della nostra tradizione. Oggi se ne parla sempre di più. Come si parla del vino orange o ambrato, come preferiscono chiamarlo da queste parti. Ce n'è per scatenare il sovranismo alimentare tanto in voga di questi tempi: ma come, noi che il vino lo facciamo da sempre dobbiamo andare a cercarlo in quell'oscuro Paese in mezzo al Caucaso? Peccato che in Georgia il vino, naturale, biologico, non trattato né filtrato si produca da 8.000 anni. Scavi recenti hanno scoperto anfore che lo contenevano risalenti al Neolitico. In questa culla del vino crescono oltre 500 vitigni e sono 100mila i vignaioli registrati. Vitigni autoctoni antichissimi sopravvissuti al tempo e alla spietata pianificazione agricola sovietica, che ne aveva selezionati due ad alta resistenza e produttività, Rkatsiteli e Saperavi, un bianco e un rosso, per produrre vini "da battaglia" da esportare in tutte le repubbliche.

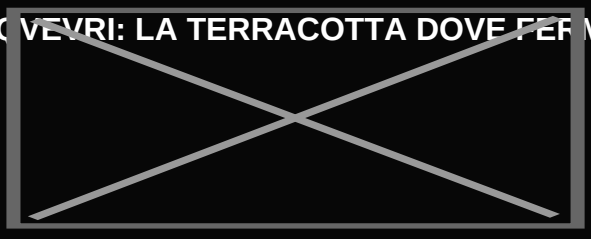
[caption id="attachment_161799" align="aligncenter" width="893"]



La cantina di Vinotel[/caption]

Per fortuna gli altri vitigni continuarono ad essere coltivati per la produzione famigliare, in piccoli appezzamenti e giardini. E da lì sono rinati, grazie anche alla spinta del governo. E la zona di Kakheti è diventata una Strada del vino con ristoranti e bed&breakfast pronti ad accogliere i turisti sempre più numerosi. Ora il vino è tenuto in altissima considerazione. Fino a poco fa i viaggiatori che arrivavano in Georgia per affari ricevevano una bottiglia all'aeroporto, con gli indirizzi a cui rivolgersi per investire. Il vino è ovunque, se ne parla e lo si propone in continuazione. Tbilisi è piena di enoteche che, in un Paese dalla lingua incomprensibile, rendono chiaro fin dal nome la loro vocazione: Vino Underground, G.vino, Muse & Wine, Vinotheka. "Usiamo lo stesso metodo di 8.000 anni fa, non trattato e non filtrato, e quindi meglio tollerato. Agli stranieri piace anche perché sono sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo – ci spiega la sommelier di **Vinotel**, un hotel e ristorante, nella bella cantina – Oggi i consumatori cercano autenticità, storytelling, originalità. E nel robusto, particolarissimo vino georgiano trovano tutto questo".

**QVEVRI: LA TERRACOTTA DOVE FERMENTA IL VINO**



Il vino in anfora è un metodo antico con il quale si sta sperimentando sempre più spesso anche in Italia (pionieri sono stati i friulani Radikon e Gravner). Il

qvevri è la grande anfora di terracotta a forma d'uovo, sigillata e interrata nelle cantine, in cui avviene prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini. La porosità del materiale trasmette cambi di temperatura e areazione, l'assenza di angoli favorisce un'ossigenazione omogenea. È usata sia per i rossi sia per i bianchi, che lasciati in contatto con le bucce assumono un colore ambrato e sensazioni aromatiche forti e d'impatto. I tre quarti della produzione avviene nei Kakheti, noto per vini tannici e robusti, prodotti da vignaioli tradizionali. Ma ci sono anche innovatori come i francesi Vincent Jullien e Guillaume Gouerou della casa vinicola Lapati che "mescola la lavorazione tradizionale georgiana con tecniche europee e un tocco francese".