



Collio sloveno al Portichetto

Potremmo battezzarlo un "gemellaggio" quello tra il Ristorante Il Portichetto di Caraglio e la Fattoria Movia di Dobrovo in Slovenia che, mercoledì 18 luglio, si sono incontrate per scambiarsi amichevolmente culture gastronomiche ed enologiche diverse ma affini.

Felice Bruno, titolare del Ristorante, aveva incontrato Ales Kristancic, produttore di vino Collio, al Vinitaly di Verona... è nata una splendida amicizia che si è approfondita quando Felice, con la moglie Teresa e la figlia Silvia, hanno fatto visita ai 18 ettari di vigna di Ales, della fattoria Movia datata 1820.

"Verrai a trovarci a Caraglio con i tuoi vini? Ti promettiamo una cena ad hoc e tanti amici simpatici" ...e così è stato. Ales è venuto a parlarci dei suoi vini, della sua passione per la viticoltura, della sua storia...

"La vite è una persona strana, vuole vivere una mezza sofferenza", mi dice in un italiano chiaro, semplice e corretto, guardando il "suo nettare" roteare nel bicchiere, prima di portarlo alla bocca.

"Cresce con un clima che subisce sia l'influenza delle Alpi che quella del Mediterraneo per diventare corposo e fresco, forte e morbido, un irresistibile miscuglio di contraddizioni..."

Ciò che stiamo degustando è un Vila Marija Belo 2000 abbinato a crostini con patè di fegatini. Il Belo 2000 viene prodotto con l'aiuto della "luna speciale" che lo rende delicato, quasi impercettibile...

"Il vino non si degusta, si beve", mi corregge subito Ales... e allora beviamo, subito dopo, con delicatissime e profumate scaloppine di coniglio all'agro di lamponi una Ribolla Gialla del '99.

"Con lei non è mai un amore a prima vista: la Ribolla è un vino nobile, autoctono, che non si mostra, difficile da capire, semplice e assurdo, potente...ti seduce. Il vitigno è nostro da anni, lo abbiamo salvato dalla fillossera ed il vino è appena imbottigliato dopo essere stato due anni in barrique di quercia".

Più facile è il Sauvignon che riscuote tanti "Ah, sì, questo sì che è buono, lo preferisco!".

"Certo - prosegue Ales - il Sauvignon è più facile da capire, il suo profumo è intenso, perché il segreto sta nel cogliere il frutto molto maturo...certo è un rischio ma è l'unico modo per fare grandi vini...saper aspettare".

Anneghiamo il Sauvignon '98 in Battuta di Fassone al coltello con funghi porcini, accompagnata da un canestrino di insalata contadina. Ales ha gli occhi che brillano e ci sve-



Caraglio. Il produttore sloveno Ales Kristancic con Felice Bruno

la, tra un boccone e l'altro, tra un bicchiere e l'altro (ogni vino è servito in calici diversi) i segreti del suo mestiere.

Gli agnolotti del plin ai fiori di zucca e i tajarin ai funghi porcini lo riportano a tavola per servirci un Veliko Belo del '97.

"Senti questo: è Veliko, grande, ed è Belo, bianco. Certo è azzardato dichiarare un nostro vino Grande ma ci costringe a puntare sulla qualità, è un impegno che manteniamo sempre, da duecento anni. Un grande vino con il quale si ricordano i momenti migliori...eh, sì, perché i ricordi più forti spesso sono legati ad un grande vino".

E poi l'unico rosso annunciato, un Veliko Rdce del '94, ottenuto con le uve di Merlot, Pinot Nero e Cabernet a bagnare l'oca in crosta con verdure al forno.

Il bicchiere che ci viene portato subito dopo, il più piccolo, preannuncia una prelibatezza, il Passito Izbrani Plodovi '96 di cui Ales ci racconta la storia.

"Per ottenere un litro di passito ci vogliono 48 kg di uva e un batterio, il Botritis, assatanato! Eh sì, le uve si raccolgono molto tardi, quando i batteri le hanno intaccate e l'aria è fredda ma asciutta. L'acino è secco, prosciugato, come l'uva passa e viene spostato in cantina, su grati ad asciugare, dove la temperatura è più alta e umida. I batteri cre-

scono, così come il chicco che viene prosciugato delle ultime gocce d'acqua. Più perde acqua più sarà alto di grado".

Il Castelmagno sapientemente servito con miele di castagno arrotonda il suo sapore.

È sarà l'ultimo vino proposto da Ales perché il dolce, ribes al Grand Marnier con gelato, non richiede nient'altro se non un sospiro di piacere. Ci penserà poi Felice a chiudere in bellezza proponendoci un sorso di Barolo Chinato servito in coppetta di cioccolato.

Grazie Felice, per questa serata speciale, grazie Teresa, regista e coreografa di una cucina eccellente, servita ai tavoli della figlia Silvia sotto la supervisione di Nadia, direttrice di sala, grazie Poldo, superbo cuoco dietro le quinte, e grazie Ales per averci regalato un viaggio in Slovenia indimenticabile, perché i grandi vini fanno il ricordo.

Barbara Serafino

Errata Corrige

Si comunica ai nostri gentili lettori che nella guida "I Sentieri del buongustaio - 2ª edizione", è stato pubblicato erroneamente il numero di telefono del ristorante "Antica Osteria Dell'Orsa". Il numero corretto è 0172 - 717606.

Ci scusiamo con i lettori e con i titolari del Ristorante.



La signora Teresa, Poldo e Felice Bruno del Ristorante "Il Portichetto" di Caraglio

