



Provincia di Gorizia



Broda & Collio

con panoramica sui comuni di Gorizia e Nova Gorica
mit Überblick der Gemeinden Gorizia und Nova Gorica

2008



www.brdacollio.com

In un angolo di quel territorio che si confina da solo, al di là delle bandiere volute dagli uomini, chiamato Collio, terra vocata da sempre alla produzione di eccellenti vini, soprattutto bianchi, si trova la tenuta Movia della famiglia Kristančič. Localizzata a cavallo del confine tra Italia e Slovenia, tanto da avere vigneti su entrambi i versanti, l'azienda Movia produce vino sin dal 1820. Qui Aleš rappresentante dell'ottava generazione della famiglia porta avanti da tempo un modo nuovo di fare vino; un ritorno al passato un ritorno alla terra e all'uva rispettandone la normale evoluzione. Nel bicchiere Aleš vuole che ci si ritrovi un vino che sa di vino, un vino che mantenga integre le caratteristiche gli aromi e le tipicità dei vitigni utilizzati. I suoi vini sono prodotti con uve coltivate con metodi biodinamici e grazie ad una materia prima eccezionale hanno la possibilità di stare molti anni in barrique sulle loro fecce sino all'imbottigliamento che avviene senza chiarifiche né filtrazioni. Il risultato sono dei vini che hanno fatto conoscere il marchio Movia a livello mondiale ottenendo riconoscimenti importanti dagli esperti del settore e dai giornalisti delle riviste più accreditate. I vini di Aleš richiamano il terroir da dove provengono, non vengono stravolti in cantina per diventare dei vini convenzionali tutti simili tra loro; hanno, come il loro geniale produttore, una loro spiccata personalità, vini inusuali nei quali si riscontrano tutte le sfumature che solo un vino che vive di una sua vita può avere; vini che, come detto, sono al centro di dibattiti e che attraggono la curiosità degli addetti ai lavori di tutto il mondo. Stupiscono i suoi vini come stupisce Aleš con la sua personalità travolgente e passionale ed è proprio questa sua passione per la sua terra e le sue vigne che lo fa sperimentare e creare sempre qualche nuovo vino: famoso a livello internazionale prima per i suoi assemblaggi Veliko Belo e Veliko Rdece ora si cura le due creature forse più amate: il Puro Rosé ed il Lunar. Il primo è uno spumante rosé, da uve pinot noir chardonnay e ribolla in proporzione variabile, metodo classico che si potrebbe quasi definire un metodo Movia e che, come dice il nome, è prodotto senza aggiunte di alcun tipo in totale purezza (nella bottiglia sono presenti depositi che permettono al vino di migliorare e di continuare ad evolvere). Un vino spettacolare fin dall'inizio visto che il degorgement viene fatto al momento dell'apertura a testa in giù all'interno di una grande boule piena d'acqua. Il Lunar è forse il vino più particolare della gamma; un vino che è ottenuto da uve 100% ribolla, vitigno autoctono per eccellenza e bandiera della Brda, la cui fermentazione, macerazione e affinamento avvengono sulle bucce per circa 8 mesi. Dopo questo periodo l'imbottigliamento viene fatto per caduta durante la luna piena.

Come si può capire entrare nel mondo Movia ed assaggiare i suoi vini va oltre la semplice degustazione... vuol dire intraprendere un viaggio fatto di aromi, profumi e sensazioni... farsi trasportare attraverso un'esperienza che emozionerà chiunque!



S I N C E 1 8 2 0
B R D A

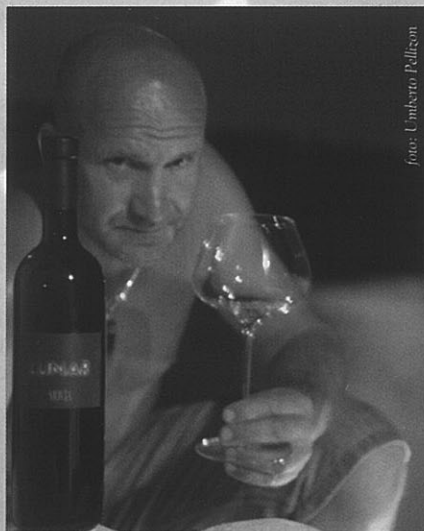


foto: Umberto Poligon

In una Ecke des Collio, das trotz der von den Menschen gewollten verschiedenen Flaggen, ein einheitliches Gebiet ist, und das sich seit jeher dem Anbau hervorragender Weine, vor allem den Weißen, widmet, befindet sich das Gut Movia der Familie Krtnančič. Direkt an der Grenze Italiens und Sloweniens, sodass es sogar Weinberge auf beiden Seiten besitzt, baut das Gut Movia seit 1820 Wein an. Aleš, ein Angehöriger der achten Generation, bemüht sich hier seit einiger Zeit um eine neue Weise der Weinherstellung, mit der Rückkehr zur Vergangenheit, zum Boden, zu den Weintrauben, jedoch immer ihre normale Evolution berücksichtigend. Im Weinglas will Aleš wieder einen Wein der auch wie ein Wein schmeckt, ein Wein der die charakteristischen Aromen und die Besonderheiten der verwendeten Weinreben beibehält. Seine Weine werden nach den biodynamischen Grundsätzen hergestellt und Dank dem ausgezeichnetem Rohstoff haben sie die Eigenschaft, dass sie jahrelang in Barriques gelagert werden können - bis zur Abfüllung, ohne Säuberung und ohne Filtrierung. Das

Ergebnis sind Weine die das Markenzeichen Movia weltbekannt gemacht haben, mit Auszeichnungen und Annerkennungen der wichtigsten Fachleute des Weinsektors und der Journalisten renommiertester Fachzeitschriften. Die Weine von Aleš erinnern an das Terroir aus dem sie stammen, sie werden in den Weinkellern nicht in konventionelle, alle einander gleichenden Weine verändert. Sie haben, wie auch ihr genialer Hersteller, eine deutliche Natur, es sind ungewöhnliche Weine, in denen man alle Nuancen erkennt, die nur ein Wein haben kann, der sein eigenes Leben lebt. Weine die im Mittelpunkt von Debatten stehen und die Aufmerksamkeit der bekanntesten Fachleute der ganzen Welt anziehen. Die Weine überraschen uns, wie uns auch Aleš überrascht - mit seiner überwältigenden und leidenschaftlichen Persönlichkeit, es ist gerade diese

Leidenschaft für sein Land und seine Weinberge die ihn dazu führen zu experimentieren und immer neue Weine herzustellen. Er ist international bekannt vor allem für seine Verschnitte Veliko Belo und Veliko Rdece aber auch seine beliebtesten Produkte: den Puro Rosé und den Lunar. Der erste ist ein Rosé-Sekt hergestellt aus den Trauben des Pinot Noir, des Chardonnay und der Rebula in variabler Proportion, mit der traditionellen Methode, die man sogar Movia-Methode nennen könnte, und die wie es der Name auch sagt, ganz rein ohne jegliche Zusatzstoffe ist (in den Flaschen findet man Ablagerungen die dem Wein ermöglichen sich weiter zu entfalten). Ein von Anfang an spektakulärer Wein da das Dégorgement mit dem Flaschenehls nach unten in einer großen mit Wasser vollen Boule durchgeführt wird. Der Lunar ist wahrscheinlich der besondere Wein der Palette; ein Wein der aus 100% Rebulatrauben hergestellt wird, der autochtonen Sorte in sich und des Wahrzeichens der Brda, dessen Fermentierung, Gärung und Verfeinerung ungefähr 8 Monate in den Fässern wirkt. Danach wird der Wein bei Vollmond abgefüllt. Es ist klar dass Movia eine eigene Weinphilosophie ist und das man hier über eine normale Weinverkostung hinausgeht... es ist mehr eine Reise voller Aromen, Düfte und Eindrücke... es ist - sich fühlen lassen von einer Erfahrung die jederman berühren würde!

Monica Gregoricchio

Monica Gregoricchio



KRISTANČIČ - MOVIA MIRKO IN ALEŠ

Ceglo 18, 5212 Dobrovo v Brdih - Tel: +386 5 395 95 10 Fax: +386 5 395 95 11
www.movia.si - movia@siol.net