

La Slovenia si presenta a Roma con amore

di Gianluca D'Amelio



Lo so, sono passate due settimane dall'evento "Dalla Slovenia con amore", e solo oggi mi accingo a renderne conto ai lettori di Soul & Food, ai quali rivolgo le mie scuse. Lunedì 28 novembre, in uno dei luoghi più belli del mondo, al **Palazzetto di Trinità dei Monti** a Roma, l'enogastronomia slovena si è presentata ai romani con **5 grandi chef e 20 produttori di vino**, tra i migliori della nazione.

Dal punto di vista enologico la Slovenia, con le sue colline e i suoi pendii, può essere considerato un prolungamento della **Venezia-Giulia**. Si può distinguere in tre regioni vinicole: la più estesa è **Podravje**, dove vengono prodotti in prevalenza bianchi da uve Laški rizling, Šipon e Renski rizling (riesling renano); la regione di **Posavje** è la più piccola ma anche la più varia, e il vino più tradizionale di questa zona è il rosèCviček; la regione vinicola più interessante invece è quella di **Primorska**, che è la più occidentale e quella dove prevalgono la ribolla gialla e i rossi di buona struttura simili a quelli friulani.



Quando si parla di Slovenia, di eventi e di enogastronomia, non si può non parlare della bravissima [Andreja Lajh](#), l'organizzatrice che non sbaglia un colpo. E ovviamente non ha sbagliato neanche questo, portando al Palazzetto il meglio di quanto possa offrire questo piccolo stato. Così mentre i produttori facevano degustare i propri vini, gli chef hanno deliziato il palato dei presenti con le loro **prelibatezze**. Il mattatore della serata è stato, neanche a dirlo, **Aleš Kristančič** dell'azienda [Movia](#), che ogni volta che stappava il **Puro** catturava l'attenzione di un bel gruppetto di persone. Per questo splendido spumante, prodotto in versione bianco (60% chardonnay, 40% ribolla gialla) e versione rosè (100% pinot nero), devo però assolutamente spendere qualche parola in più. Viene

prodotto con il **metodo classico**; sì, insomma, più o meno. In realtà, a differenza del metodo classico, al Puro non vengono aggiunti né il “**liqueur de tirage**” – lo sciroppo e i lieviti selezionati che inducono la



rifermentazione in bottiglia – nè il “**liqueur d’expédition**”, ossia lo sciroppo che si aggiunge dopo la sboccatura, perché quest’ultima non viene proprio effettuata. O meglio, viene effettuata al momento della stappatura, quella che attira la curiosità di chi guarda. La bottiglia, essendo ancora presenti i lieviti, viene tenuta **a testa in giù** per fare in modo che questi si raccolgano verso il collo. Tenendola sempre nella stessa posizione la bottiglia viene inserita in un recipiente d’acqua e viene stappata con un apposito strumento. La pressione

all’interno di essa fa fuoriuscire immediatamente i residui raccolti nella zona del tappo, e lo spumante è pronto per essere versato ([guarda il video](#)).

La serata – patrocinata dai viticoltori sloveni presenti, da [Koppert Cress](#) e dall’**ambasciata della Repubblica di Slovenia** a Roma – è stata veramente bella ed emozionante, così come emozionante è stato ascoltare le storie dei produttori e degustare i loro vini. Credo sia arrivato il momento di tornare in Slovenia, per immergermi in quell’atmosfera e in quei profumi che solo una grande terra ci può dare.

[Le fotografie sono di Dean Dubokovič]