

ALES A GENOVA CON I SUOI LUNAR

23 ottobre 2013 (quando gli acini divengono vino)



In una memorabile serata La Cantina MOVIA è stata protagonista con i suoi vini. ALES KRISTANCIC proprietario e vera anima dell'azienda ci ha presentato il LUNAR RIBOLLA ,l'ultima delle sue creature che, da qualche anno, ha consolidato il patrimonio produttivo del suo Collio sloveno in DOBROVO poco distante da Gorizia. La pessima serata da allerta 1 non ha fermato il nostro gruppo d'assaggio ormai legato ed impegnato con un forte

interesse per i vini naturali delle Triple A di VELIER . Il PURO uno spumante rosè a metodo champenois da uva Pinot Noir ha iniziato a scaldare i palati. La sua purezza viene dalla assoluta assenza di anidride solforosa e dal fatto che viene stappato con una tecnica che chiameremo "Ales" con apertura in un contenitore d'acqua ove lascia il sedimento gelato e con un "coup de poignée" la bottiglia ritorna pronta a mescolare uno ottimo rosè. Il Pinot Noir che non ci stancheremo mai di celebrare, ancora una volta stupisce per brillantezza del suo colore rosato carico con una nuance di pelo di cipolla. Un elegante e persistente profumo ha preceduto al palato il sorprendente riconoscimento varietale che da personalità e soprattutto una piacevole e gradevole beva. I due Magnum LUNAR 2007 e 2008 al banco d'assaggio hanno avuto una attenta stappatura e decantazione nelle attraenti brocche della ROGARSKA , una ditta slovena che produce splendidi cristalli per il vino. Dal collo d'oca del decanter ecco scendere nei grandi tulipe il LUNAR RIBOLLA 2008 dal colore giallo carico-rossiccio dal naso timidamente selvatico, molto chiuso ma con forte intensità. Il 2007 meno rossiccio più composto alla ricerca della sua futura personalità ,ma con una grande tensione corporea in attesa di esplodere. Per i due vini, il colore ,leggermente velato ,spiega le quattro dita di sedimenti lasciati nei magnum al decantage. Mentre ALES afferma che ogni magnum o bottiglia hanno un comportamento dissimile poiché dopo l'imbottigliamento ,la marcata presenza delle sue "lie" o fecce nobili produrrà nel vino proprie evoluzioni. Quindi ogni bottiglia un racconto. Ne consegue che sia venuta a meno la comparazione tra le due annate, pur differenti ,perché tutti presi dalla carnosità dei due LUNAR RIBOLLA e dalla loro unicità. La degustazione che ha dato luogo a molte domande alle quali ALES ha risposto fornendo chiarimenti, con il suo italiano aiutato da una marcata gestualità, ha dimostrato che cresce il dibattito, se ricordiamo, ad inizio anno, quanto si sia rimasti silenziosi al termine della "lectio magistralis" di Nicolas Joly.

Ma torniamo alle lune dei due RIBOLLA LUNAR. Questo il modo di procedere di Ales dopo la vendemmia. Diraspamento quasi manuale per avere gli acini integrali e riempimento ai tre-quarti dei contenitori in legno ,tipo barrique, modificati da Ales all'apertura in alto con un boccaglio in acciaio dotato di uno sfiato che ha il compito di far salire e uscire i gas di fermentazione. L'uva ridotta al solo frutto acino inizia una lenta fermentazione naturale e diviene vino nell'arco del tempo scandito da 7-8-9 o più lune nuove .Il rendimento uva-vino è del 35%. Quindi della metà delle normali vinificazioni. Quando saranno finite le fermentazioni il vino andrà in bottiglia a maturare sulle sue fecce che saranno il patrimonio per la crescita alla ricerca di una lenta propria armonia degustativa e di una condizione organolettica ideale destinata a



durare molti anni. Non è semplice rappresentare questo Rinascimento del vino senza confini nazionali, senza i legacci dei disciplinari con la massima libertà di ciascuno ad esprimere il proprio terroir, il proprio intelletto.

Ales ci è parso un perfetto intellettuale della terra di DOBROVO con il suo esclusivo progetto ,fatto dell'impegno totale di una vita, molto complesso e faticoso e soprattutto caratterizzato dalla sua trascendentale personalità. Gli assaggi di GREDICH e dopo del VELIKO

BELO (Grande Bianco),ottimi vini dai colori, profumi e gusti eccellenti , ci hanno ricollegati ai vini Movia che conoscevamo da tempo. Dopo Veliko Belo così ricco ed armonico è seguito il rosso VELIKO REDCE austero e bordolese, ricco di persistenze. Ma la nostra impressione è invece , che LUNAR RIBOLLA rappresenti una nuova filosofia come il passaggio di stile da parte dell'artista ,il compimento di un percorso, la maturazione intellettuale di un intimo e sofferto rapporto dell'uomo, in questo caso vignaiolo, tra terra e cielo. Le motivazioni di Ales hanno supporti scientifici ma soprattutto i due vini legati alle lune hanno stupito per la loro estraneità alla maledetta anidride solforosa, resa totalmente assente dalla presenza delle fecce nobili presenti nei magnum in modo massiccio. Parte viva ed integra del vino. Di tutto ciò se ne ha conferma il mattino dopo quando non assale il mal di testa e forse anche male nel fisico. La preziosa presenza di Fabio Luglio (Velier) ha aiutato il gruppo a compenetrare e capire alcuni tortuosi passaggi sulla vinificazione dei LUNAR RIBOLLA.

Lo splendido incontro di ALES KRISTANCIC e della incantevole Signora VESNA con " i genovesi" si è concluso sulla succulenta GALLINA RIPIENA ed altre cose buone dell' Enoteca, tra canti ed assaggi sotto la pioggia battente di una serata resa felice dall'intensità del rapporto umano di ALES e dal grande successo di PURO unico spumante al mondo in assenza di solforosa... ..ad maiora.....

Pino Sola

