FARONOTIZIE.IT

Anno VI- n° 58
Marzo 2011

Redazione e amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

IL VINO GEORGIANO – DALLE TRADIZIONI ALLA MODERNITÀ

di Nana Gobronidze

Il vino georgiano, con la sua storia, è il più antico in Europa. I più primi segni di industria vinicola trovati indicano l'esistenza di una cultura del vino risalente a circa 7000 anni fa, il che assegna alla Georgia lo "status" della patria del vino.

Nel territorio della Georgia fu scoperta una cantina dell'epoca eneolitica: ai quei tempi per conservare il vino usavano anfore di terracotta (**Qvevri**).

Furono scoperte anche coppe d'oro, d'argento e di bronzo.

Tra queste venne rinvenuta la famosa coppa d'argento raffigurante un rituale religioso che si celebrava con il vino e che, secondo la particolare composizione, è di grande importanza.

Al culto della vite è addirittura legata la divulgazione del cristianesimo in Georgia: Santa Nino fece una croce con dei tralci di vite legandola con i suoi capelli.

Il tema della vite è entrato anche nella chiesa georgiana, tanto che esiste proprio una canzone religiosa dedicata a Madonna che lo richiama (***"Scen Khar Venakhi" –Tu sei la vite in fiore***).

La più famosa tra le regioni vinicole della Georgia è la regione di Kakheti. Il vino tradizionale di Kakheti è conservato nelle anfore di terracotta ed è importante per la cultura georgiana al pari de "Il cavaliere con la pelle di pantera"*(poema epico nazionale del XII secolo, tradotto in numerose lingue)* o della polifonia georgiana.
Negli ultimi anni, la produzione dei vini di Kakheti è diventata più ampia, varia.

L'invecchiamento del vino avviene non solo nelle anfore, ma anche in botti di quercia.

La terra e le micro-zone sono molto importanti per ottenere un vino di alta qualità, considerando la tecnologia e l'esperienza europea.

Tra la produzione dei vini bianchi della regione di Kakheti, quello sicuramente che eccelle è il Rqaziteli.
Prima, per definire il vino bianco si usava il termine "colore di tè", oggi la gamma dei colori è diventata molto più ricca, però descrivendo il vino bianco georgiano, si pensa subito al colore dell'ambra o dell'ambra scura.
I migliori vini del regione di Kakheti sono: ***Qinzzmarauli, Saperavi, Rqaziteli***

La zona specifica di coltivazione del vitigno di "Rqaziteli" è situata nella

Georgia orientale, nella regione di Kakheti, sulla pendenza meridionale della diramazione del monte Kavkasioni che confina con la pianura di Alazani, a circa 250-550 metri sul livello del mare. Da questo vitigno si ottiene la stragrande maggioranza dei vini del regione di Kakheti.

Qinzzmarauli: è un vino naturalmente abbastanza dolce, di sapore armonico, completo, vellutato, fine, dolcezza piacevole, con tono e aroma di frutta, di colore di melograno scuro. Gradi 10,5- 12%. Si abbina bene, con cioccolato e i dolci.

Saperavi: è un vino rosso secco, di colore di melograno, prodotto dal vitigno con lo stesso nome. Si sente l'estratto forte abbinato con l'armonia del gusto e con bouquet ricco. Gradazione sui 10,5- 12%. Gustatelo con la carne di pollo e maiale, o con il formaggio.

Rqaziteli è il vino bianco di alta qualità, prodotto dal vitigno di Rqaziteli, con il metodo locale moderno. Si distingue per il colore di ambra scura, con il bouquet sviluppato di frutta e aroma. Alto livello d'estratto e note amarognole piacevoli danno al vino un sapore originale. Rqaziteli viene invecchiato in botti di quercia per 2 anni. La percentuale dell'alcool è 11,5- 13%. Si abbina bene con frutti di mare, carne di pollo e con formaggi freschi o poco stagionati.

Ci sono diverse aziende georgiane che producono il vino, tra le quali ricordiamo le più famose: Telliani Valley (www.telianivalley.com), Badagoni(www.badagoni.ge) che organizzano anche percorsi turistico-enologici nelle loro aziende vitivinicole, accompagnando la degustazione dei vini alla tavola georgiana, binomio assolutamente indispensabile.