

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

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Mavrud vino bulgaro - Una bella sorpresa -

di Marino Forcellini

In questo periodo di coronavirus dove non è possibile viaggiare fisicamente, degustare un vino può essere l'occasione per un viaggio virtuale alla ricerca di quel territorio dove il vino è stato prodotto.

E il viaggio è ancora più particolare se stiamo bevendo un vino, non di una zona notissima a livello internazionale per la qualità dei propri vini, ma se si tratta di un vino bulgaro.

Sicuramente la Bulgaria non è il primo paese che viene alla mente ad un intenditore di vino, ma invece ha una sua storia millenaria di produzione del vino ed alcune eccellenze.

Intanto parliamo del vitigno: il MAVRUD. E' un vitigno autoctono bulgaro che risale all'epoca degli antichi Traci e viene considerato tra i vitigni più antichi al mondo, con una storia di oltre 3000 anni; coltivato nella regione della Tracia, nel sud-ovest della Bulgaria. E' un vitigno a bacca nera, il nome potrebbe proprio significare nero dal greco (màvros), ma vi è anche una suggestiva leggenda per spiegare il nome. Poiché Mavrud è anche un nome maschile, la leggenda sostiene che la storia del nome Mavrud si incroci con quella del bulgaro Khan Krum, che vietò la produzione e l'uso dell'alcool e distrusse la maggior parte dei vigneti durante il Primo Impero Bulgaro. In quel periodo una povera vedova prese un grappolo per nutrire il figlio che era malato. Nascose quindi l'uva, questa cominciò a fermentare e quindi la vedova fece bere vino al figlio. Il figlio cresciuto, durante una gara, nella quale bisognava riuscire a strappare un pelo dalla sua barba sconfisse il Khan. Il Khan rimase colpito dalla sua audacia e gli chiese da dove provenisse. Il ragazzo raccontò al Khan la sua storia, quella della madre, del suo grappolo d'uva e del vino. Il Khan portò quindi la vedova nel castello e le chiese il nome del figlio, Mavrud. Fu così che il Khan decise che le viti della vedova dovevano essere piantate e che si sarebbero chiamate Mavrud.

Quale che sia l'origine vera del nome, si tratta di un vitigno che ha grappoli molto compatti, che maturano molto tardi. Se viene fatta una vinificazione di tipo tradizionale con un passaggio di 12 -18 mesi in barrique si ottiene un vino dal colore rubino intenso con riflessi mattone, con aroma speziato e un fruttato di ciliegie mature, corposo, con un tannino morbido ma ancora ben presente e di una buona struttura e complessità.

Quello che ho degustato invece ha una vinificazione particolare. La cantina ha i propri vigneti in una delle regioni più favorevoli come suolo e clima, per la coltivazione dell'uva in Bulgaria: la pianura di Plovdiv, che fa parte dell'Alta Tracia. Le condizioni ampeologiche sono molto buone per ottenere una materia prima di qualità ed inoltre anche l'età dei vigneti (circa 20 anni) è una ulteriore garanzia sulla qualità delle uve.

Inoltre, come dichiarato dalla cantina stessa, viene utilizzata una tecnica di vinificazione praticamente quasi sconosciuta in Bulgaria, che l'enologo dell'azienda ha preso in prestito dai viticoltori del Nord Italia (produzione dell'Amarone). Dopo la raccolta, l'uva, (100% mavrud) viene appassita in un luogo aperto e asciutto per due mesi, raggiungendo così naturalmente un'alta concentrazione naturale di zuccheri e in seguito dopo la vinificazione, il vino viene affinato per diciotto mesi in botti di rovere bulgaro.

L'annata che ho degustato è il 2017, ed il prodotto è veramente molto interessante.

È viola scuro nel bicchiere con un naso complesso: aromi di mora, amarena, un tocco di balsamico e una speziatura dolce.

In bocca viene confermato quanto percepito al naso: è un vino caldo con sapori ricchi e maturi di prugne nere, di confettura, abbastanza morbido ed equilibrato, anche con un tannino ben presente con una lunga e piacevole persistenza.

Come abbinamento richiede sapori decisi, come potrebbe essere un brasato, un intingolo di cacciagione o un formaggio stagionato.

Sicuramente si presta ad un lungo invecchiamento.

