

COLLIO SLOVENO, UNO SPUMANTE DA APRIRE SOTT'ACQUA A TESTA IN GIÙ

29 Agosto 2017



TRIESTE - La bottiglia infilata, collo in già, in una bacinella di vetro piena di acqua; il tappo tirato via lentamente; il vino espulso con forza dal gas, insieme ai sedimenti dei lieviti; e un gesto, rapido e sicuro, per togliere la bottiglia dall'acqua ed evitare che si perda il vino.

Non è sicuramente un metodo semplice per aprire una bottiglia di spumante, ma altrettanto sicuramente - come dimostrato al "Park Wine Party" di Nova Gorica, convention per la presentazione delle eccellenze enologiche della Slovenia - è l'unico metodo, per di più molto scenografico e spettacolare, per conoscere e gustare uno spumante metodo classico molto apprezzato da appassionati e sommelier.

È il “Puro” della cantina slovena “Movia” di **Ales e Vesna Kristancic**, a Dobrovo, sul Collio sloveno, a ridosso del confine con l’Italia.

Quello di aprire la bottiglia “sott’acqua” è l’unico modo per evitare che i residui della fermentazione in bottiglia (30 mesi, all’insegna della naturalità più assoluta, senza mai alcuna “sboccatura”, con i lieviti sempre vivi) vadano a intorbidire lo spumante.

Insieme alla bottiglia, Movia fornisce dei cilindri di cartone che consentono di conservare la bottiglia a testa in giù, in maniera che, dopo due-tre settimane, tutti i depositi si raccolgano verso il tappo. A questo punto, basta aprire la bottiglia nell’acqua, ancora a testa in giù, e lo spumante resterà “puro”, appunto.