

I vini in anfora della Georgia, moda o necessità? Invernizzi: “Lo storytelling è tutto!”

8 Novembre 2023



MERANO – Back to the Roots, un ritorno al passato inteso come sguardo alle origini, anche della viticoltura. È stato questo il motto di quest’anno del **Merano Wine Festival**, incarnato più di ogni altra cosa dai vini della Georgia, dove secondo le principali fonti storiche il vino ha avuto origine circa 8mila anni fa.

In una degustazione, in particolare – quella sui vini in qvevri condotta da **Guido Invernizzi**, medico dell’ospedale di Novara noto per essere un apprezzato formatore dell’Associazione italiana sommelier (Ais) – il viaggio ha condotto alla scoperta della produzione del vino in anfora su cui il patron della manifestazione, **Helmut Kocher**, sta concentrando particolare attenzione.

Negli ultimi anni il Paese si è fatto apprezzare nel mondo per la sua produzione enologica,

anche se l'export rimane una voce residuale ed è concentrato principalmente in Usa e Gran Bretagna. La riscoperta della vite, coincisa con la caduta dell'Unione sovietica – di cui la Georgia era parte – dove il regime aveva portato avanti un massiccio piano di estirpazione lasciando solo cinque varietà, puntando tutto sulla quantità per il mercato russo, ha permesso negli ultimi trent'anni di arrivare ad avere, oggi, 525 vitigni censiti. Il più conosciuto è senza dubbio il Saperavi, a bacca rossa.

“Quando c'è una dittatura il mondo del vino si ferma”, riflette Invernizzi, “guardiamo anche in altri continenti: quando è partita la grande vitivinicoltura sudafricana? Quando è finito l'apartheid! Quando hanno cominciato ad esserci capolavori in Argentina e in Cile? Quando è finito il regime dei generali. Io ho notato che in Georgia e in Armenia ci sia proprio una felicità nel riprendere una cultura che portano dietro da migliaia di anni”.

Nella degustazione meranese: Amoa Khikhvi Qvevri 2021; Barbales Marani Krakhuna Qvervri 2021; Nino Meris Kisi 2022 Qvervri; Chateau Mukhrani Chinebuli 2021; Winery Ikalto Saperavi Qvervri 2019; Marbano Winery Asuretuli 2019 Qvervri; Natanadze's Wine Cellar Meskhuri Amber 2021 Qvervri; Winery Ambra Aleksandrouli-mujuretuli 2022 Qvervri.

Otto vini di cui ben 7 in anfora, eppure solo il 5 per cento della produzione nazionale avviene con questa tecnica.

“Sicuramente le mode sono mode”, ammette Invernizzi, “e l'anfora è stata negli ultimi anni una moda esplosiva. Sono dei vini particolari, alcune volte difficili, molto migliorati nel tempo perché all'inizio erano molto spigolosi soprattutto per i nostri palati”.

“Lo storytelling è tutto”, rileva, “se c'è una cosa incompleta, quando si degusta il vino, è quella di limitarsi a sentire i soliti 4, 5 o 6 profumi. Ci sono così tante cose intorno al vino, dal terreno alla vinificazione, che il consumatore deve sapere quel che ha nel bicchiere al di là dell'uva sennò sarebbe solo un elenco di fiori e frutti che alla fine dei conti emozionalmente e culturalmente danno poco!”.