

Sognando di fare vino. Noroc!

scritto da Giovanna Romeo | 14 Ottobre 2019



Destinazione ancora poco frequentata dal turismo di massa, la Repubblica Moldava offre ritmi di vita che si fondono con la tranquillità di un paesaggio agricolo, di una campagna verde e della convivialità della tavola. Folklore, danze tradizionali, la buona cucina, l'alternanza delle stagioni, tutto funge d'ispirazione per vivere il loro stile di vita: un buon calice di vino. Sorseggiarlo nella "Casa Mare", dove gli ospiti sono invitati a rifocillarsi. Semplicemente la stanza più importante della casa, parte integrante del grande senso di ospitalità dei Moldavi.

Crocevia di antiche rotte commerciali, stato dell'Unione Sovietica prima, Repubblica indipendente poi, vede oggi nel vino memoria e risorse economiche. Possiede realtà produttive che potremmo suddividere in due modelli: le cantine più grandi

e significative per produzione e impatto economico come Château Vartely, Castel Mimi, Cricova e Château Purcari, e i piccoli produttori: la nuova scommessa. Le prime hanno realizzato veri e propri brand fatti di una produzione che si avvale di consulenze e di tecnologia italiana oltre che di un'ampia offerta di ospitality. Strutturate come resort e luxury hotels, offrono percorsi di tasting e proposte di cucina tradizionale che accompagnano il viaggio emozionale in un patrimonio millenario fatto di contaminazioni di civiltà e culture. Numeri da capogiro per quanto riguarda la produzione: Château Purcari, la più antica cantina della Moldavia, sita nel distretto di Stefen Vodă a meno di 120 km da Chişinău, possiede 250 ettari di vigneto ed esporta in 25 paesi tra cui US, Canada, Regno Unito, Cina, Polonia e Paesi Baltici. Al pari della prima, anche Château Vartely fondata nella città di Orhei, in tempi più recenti (anno 2008), è specializzata nella produzione di vini di qualità con ciclo integrale: uve di proprietà e l'attitudine alla produzione di metodo classico brut. Le piccole cantine, contrariamente al pensiero dei più, sono il principale tessuto del cambiamento: una nuova generazione di vignaioli che rivelano in modo autentico varietà come Fetească Bianca, Fetească e Rara Neagră, Saperavi, Viorica.

Riconoscere il territorio in un sorso: lo raccontano così i produttori incontrati alle giornate del National Wine Day in Chişinău. È l'obiettivo di Victor Vucturău dell'azienda vinicola Atú Winery unica cantina urbana che lavora le uve secondo principi biologici-biodinamici. Trentacinquemila bottiglie e otto tipologie di vino destinate al mercato estero quale Romania, Germania e Cina. Carpe Diem Wines, tra le cantine boutique più interessanti e premiate della Moldavia, di bottiglie ne fa qualcuna di più, circa centomila esportate per il 70% in Cina, Corea, Giappone, Singapore oltre che Ucraina, Polonia, UK e Danimarca. Vendemmia manuale e 15 mesi di affinamento in botte di rovere per l'etichetta simbolo "Bad Boys" Vintage 2017. Blend di Fetească Neagră e Saperavi è

prodotto in settemila e duecento bottiglie. Anche Kara- Gani, nome piuttosto nuovo per la wine map, vede oggi al timone la quarta generazione di winemakers. Ubicata in Gagauzia, regione posta lungo il confine ucraino, imbottiglia da soli due anni. Circa diecimila bottiglie e il riscontro positivo di degustatori che le hanno conferito importanti riconoscimenti. Lieviti selezionati, uve vinificate e affinate in acciaio raccontate da Lora e Gheorghe insieme ai piatti della cucina Gagauza. Degustazione di tre calici a 150 Lei (moneta ufficiale), 7 euro. Gitana Winery esporta il miglior Riesling della Moldavia. Cinque ettari in un unico fazzoletto di terra nel punto piu alto della collina, e una produzione di sole seimilacinquecento bottiglie. L'enologo preso in prestito in Italia, ha reso questa piccola cantina competitiva per il mercato internazionale. Proprio come Minis Terrios di Prisacaru Dan, vignaiolo e fondatore. Ha studiato in Borgogna e una volta rientrato in Moldavia ha realizzato con sua moglie Diana la folle idea di fare vino. Duemila bottiglie nel 2013, oggi ventimila "e abbiamo appena iniziato" – ci racconta. Dan possiede dieci ettari di terra, di cui solo cinque di vigneto. Cinque differenti tipologie di vino: il 60% della produzione rimane nel mercato interno, mentre il restante 40% è destinato ai paesi asiatici. Molto bene il Giappone, il loro principale importatore e Singapore. Segue il Canada, la Romania, l'Olanda, oltre il nord America, destinazioni tutte molto vivaci e dinamiche.

"La conoscenza non è abbastanza – ci dice Dan – spesso intuito e passione sono il miglior alleato dei winemakers. Solo uomini dietro al vino" .