

La realtà del vino Georgiano lentamente ma inesorabilmente sta passando da patrimonio condiviso tra gli addetti ai lavori ad interesse che coinvolge sempre più appassionati del vino. Questa viticoltura sta finalmente uscendo dai confini nazionali per farsi conoscere da tutti gli appassionati. Negli ultimi anni a Roma fortunatamente è stato possibile partecipare ad alcuni appuntamenti di approfondimento dei suoi contenuti enologici.

Uno di questi è stato organizzato da Chelti Winery, attualmente tra le realtà più intraprendenti nel portare in giro per il mondo la viticoltura Georgiana. L'Azienda a conduzione familiare è attiva dal 2001 e si trova nel Kakheti presso Shilda nella zona di Kvareli, attualmente riconosciuta come la zona più vocata del paese. L'Origine artigianale dell'Azienda, ora di respiro internazionale, non poteva che prescindere da un approccio tradizionale che partendo dalla qualità delle uve mira da sempre a conseguire gli alti livelli qualitativi che gli vengono riconosciuti.

Ciò non può che tradursi nell'utilizzo del qvevri, elemento centrale e distintivo dell'intera viticoltura Georgiana. Le origini dell'utilizzo di questo vaso di argilla interrato risalgono a 8000 anni fa e da allora le tecniche di produzione del vino sono rimaste pressoché intatte, attraversando l'intera storia del vino dalla domesticazione della vite ai giorni nostri.

Nella cantina Aziendale posta a sette metri sotto il livello del mare, le anfore interrate mantengono una temperatura costante che varia tra i 12 e i 16 gradi. Chelti Winery comunque produce anche vini con il sistema "europeo" in uso nel resto del mondo, ed in questo senso rappresenta un collegamento tra le due viticolture, dimostrando anche che la grande varietà qualitativa dell'ampelografia Georgiana è in grado di dare ottimi vini a prescindere dal sistema di vinificazione utilizzato.

Il riconoscimento al lavoro dell'Azienda è certificato dagli ottimi risultati conseguiti presso i numerosi concorsi enologici mondiali in cui ha presentato i suoi vini. Con il Chelti Saperavi di Qvevri Riserva 2015, il vino della cantina Chelti a giudizio del Mundusvini di Dusseldorf è entrato nella lista dei 30 migliori vini del mondo, raggiungendo di fatto il punto più alto di riconoscimento internazionale per la viticoltura Georgiana.

Abbiamo potuto degustare questo vino ma nel millesimo 2016 in cui nell'approccio ha rivelato toni di ciliegia e ribes in piena maturazione, spezie dolci e accenno al cioccolato, accompagnati da sentori minerali che l'esperienza su questi vini un giorno suggerirà forse provenienti dall'utilizzo del particolare vaso vinario.

Nonostante i 14,5 gradi dichiarati in etichetta il vino rimane dinamico, aiutato da una freschezza che gli impedisce di sedersi. Il tannino è importante, come sempre nelle uve Saperavi, ma la gestione del processo di vinificazione e la sua qualità lo rendono estremamente piacevole al palato e di grande equilibrio.

Precedentemente a questo è stato servito il Kisi of qvevri 2019, dallo splendido colore ambrato chiaro e tipologia che desta attualmente la maggiore curiosità degli appassionati per la Georgia del vino. Gli aromi sono intensi e richiamano inizialmente la maturazione di frutta a polpa bianca, per poi lasciare decisamente il passo alle note più persistenti di miele, spezie, frutta disidratate ed accenni alle erbe officinali. Bocca di grande spessore, caratterizzata dalla presenza tannica tipica di questi vini che lo rende accattivante incastonandosi con l'acidità in grande equilibrio e persistenza.