

**UN VINO
DA NON PERDERE**

La Georgia e un brindisi di 5mila anni

Gabriele Zanatta

● Il vino di qualità colleziona sempre più passaporti, ora anche quello della Georgia. Nell'ex repubblica sovietica brindare incrociando coppe di vino locale è un rito conviviale imprescindibile da più di 5mila anni. Tra tanti nettari che i palati occidentali considererebbero folklore e niente più, si elevano piacevolissime etichette importate in Italia da Luca e Paolo Gargano, titolari della genovese **Velier**, www.velier.it. Su imbeccata del guru della biodinamica **Nicolas Joly**, i due fratelli si sono recati meno di un anno fa nel Kakheti, la regione più vocata, terra disseminata di uve a bacca bianca. Qui hanno scoperto due gemme della cantina **Prince Makashvili**, dove alcuni ragazzi, guidati da un filologo che è uno degli ultimi custodi di pratiche arcaiche di vinificazione, ricorrono alle anfore di



terracotta, tecnica sempre più diffusa anche nel nostro paese. Morale: il loro **Rkatsiteli**, da cru **Tsarapi**, nel villaggio di **Kardanakhi**, fermenta 6 mesi in anfora con le bucce, non viene filtrato e passa altri 6 mesi in bottiglia prima di sprigionare al naso profumi archetipali di purezza e semplice mineralità. Così pure il secondo **Prince Makashvili**, bianco **Mtsvane** al 100%. E lo **Rkatsiteli** di un altro produttore, **Tamazi Natroshvili**, anch'esso di piacevolissimo bouquet ed elevata bevibilità, previa però abbondante decantazione. La distribuzione in Italia è appena iniziata, bottiglie che vengono a costare da 13,50 a 22,50 € e si possono già assaggiare in qualche enoteca o super-ristorante tipo **La Brinca** di Genova, **La Barrique** di Torino o il **Laite** di Sappada (Belluno).