

L'ECCELLENZA ENOLOGICA DELLA MORAVIA DEL SUD



Filari di Vite al tramonto nella zona di Mikulov

La Moravia del sud ha una tradizione enologica molto risalente nel tempo. Nel III secolo D.C. l'Imperatore Romano Probo annullò l'editto dell'Imperatore Domiziano e ordinò che si rinnovassero le piantagioni di vite nelle colonie a nord delle Alpi. Un gran numero di vigneti venne impiantato nel territorio della attuale Austria. La guarnigione romana a Vindibona, la cosiddetta “*Legio Decima Gemina, Pia Fidelis*”, edificò un insediamento ai piedi delle colline Pálava e vi impiantò i primi vigneti. Nel 1926 nel comune di Mušov gli scavi archeologici in una cinta muraria edificata dalla X Legione hanno portato alla luce una cesoia per potare la vite, confermandone la coltivazione in epoca romana. Un forte impulso allo sviluppo dell'enologia morava si verificò nel Medioevo ad opera degli ordini monastici e, soprattutto, dell'Imperatore Carlo IV (1316-1378). Il 16 febbraio 1358 Carlo IV emanò un decreto sulla piantagione della vite nella città di Praga che successivamente entrò in vigore in tutte le città reali. Nel decreto si legge che: “*Noi, con libero arbitrio e smisurata gentilezza d'animo, con l'aiuto di Dio, al fine di migliorare la condizione del Nostro regno e di tutti i Suoi sudditi, ordiniamo quanto segue: siano impiantati vigneti in tutte le terre esposte a sud che si trovano in un raggio di tre miglia da Praga. Chiunque sia proprietario dei terreni di cui sopra è tenuto a iniziare ad impiantare le viti entro 14 giorni dalla pubblicazione del presente decreto. Chi non vuole o non è in grado di impiantare le viti è obbligato a cedere i terreni alla persona designata dal borgomastro. Le persone che impianteranno le viti saranno esentate dal pagamento di qualunque tassa per un periodo di 12 anni decorrenti dal giorno della piantagione. A partire dal 13.mo anno ciascuno possessore di vigneti dovrà versare la decima al proprietario e 30,5 litri di vino al Re ogni anno.*

Tutti i vigneti devono avere una stessa dimensione di 18 filari in lunghezza (75,6 m) e 8 filari in larghezza (37,8 m) con una superficie totale di 2865 metri quadrati. Tutti i vigneti impiantati nel 1358 saranno esentati dal pagamento di tasse doganali ed ogni altra tassa locale. I consiglieri della città vecchia di Praga selezioneranno i borgomastri per Praga e per tutte le altre città reali. È severamente proibito a tutte le persone, di alto o basso lignaggio, danneggiare i vigneti. Ciascuna persona che provocherà danni ai vigneti o al vino, a piedi o a cavallo, o tracciando una strada in mezzo ai vigneti, sarà punito con il taglio della mano destra salvo il pagamento di una cauzione pari a 20 biglietti di Groschen Boemi. Chiunque venga colto di notte in un vigneto verrà decapitato e le sue proprietà verranno confiscate dal borgomastro. Il ladro dovrà essere ucciso durante la sua intrusione, se verrà ucciso successivamente l'autore dovrà porre due monete sul corpo dell'uomo morto. Ogni disputa che sorga in proposito sarà giudicata dal Consiglio della città vecchia di Praga". Dopo la lettura del decreto imperiale non residua alcun dubbio sul fatto che l'enologia venisse considerata a quel tempo una questione molto seria..... Ben presto la particolare cura dedicata alla coltivazione della vite si estese da Praga alla Moravia meridionale che presentava condizioni ambientali maggiormente favorevoli. Intorno al 1360 alcuni aristocratici di Brno investirono ingenti capitali per creare una estesa zona vinicola a Hustopeče, Mikulov a Znojmo. Nacque in tal modo il più esteso distretto vitinicolo della Moravia. La crescita del settore enologico in Moravia proseguì a fasi alterne nei secoli successivi arrivando fino al XIX secolo quando si contavano 18000 ettari di vigneti.



Paesaggio Vitivinicolo nella zona di Břeclav

La lunga tradizione nella coltivazione della vite e nella vinificazione ha permesso di selezionare opportunamente i vitigni e di scegliere i migliori posti per le vigne con i metodi più adatti per condurle. Attualmente la Moravia possiede il 94% dei terreni vitati della Repubblica Ceca (circa 20 mila ettari) e la produzione annua si aggira su circa 800 mila ettolitri. I vini bianchi, in maggioranza fermi, la fanno da padroni ma negli ultimi anni si stanno affermando gli spumanti, i vini da dessert (tra cui il vino del ghiaccio) ed alcuni rossi.

Il modello cui si ispirano i viticoltori moravi è con tutta evidenza quello francese: la maggior parte delle aziende **sono** (è) a conduzione familiare e questo determina una grande varietà di profumi e di gusti. L'influenza francese ha una sua spiegazione storica in due antefatti della fine del XVIII e dell'inizio del XIX secolo. Nel 1769 Maria Teresa d'Austria, dopo aver promulgato la sua storica riforma agraria, invitò 45 famiglie di vignaioli francesi a stabilirsi in Moravia affinché diffondessero la loro raffinata arte della viticoltura e della vinificazione. Nel 1805, all'indomani della battaglia di Austerlitz (Slavkov u Brna), un buon numero di soldati francesi vincitori decise di stabilirsi nelle terre morave. **Attualmente** la Regione vitinicola della Moravia comprende quattro sottoregioni. Nella sottoregione di Znojmo le temperature più basse rispetto al resto della regione favoriscono l'aromaticità e la freschezza dei vini. I terreni sono ricchi di argilla e loess e si coltivano principalmente grüner veltliner, müller-thurgau e *ryzlink*. La sottoregione di Mikulov comprende la parte meridionale dei monti Pavlovské dove giungono le prime masse di aria calda dopo la stagione invernale. È ricca di terreni calcarei al di sopra di strati di gesso, il che favorisce la coltivazione di vitigni destinati alla produzione di spumanti.



Vigneti ai piedi dei monti Pavlovské

La zona di Mikulov è tra le aree più calde della regione dove fin dai tempi dei Romani si coltivava la vite. Attualmente si coltivano *ryzlink vlassky*, chardonnay, *rulandské bielé*, *rulandské sedé* (pint grigio), sauvignon, müller-thurgau, *ryzlink rynsky*. Tra i vitigni bianchi si annoverano anche alcuni incroci quali il *palava* (*traminer cerveny* x müller-thurgau), l'*aurelius* (*neburské* x *ryzlink rynsky*) e il *malverina* [(*seyve villard* x *fruhroter veltliner*) x (merlot x seibel)]. Quest'ultimo, molto resistente alle malattie, viene utilizzato per la produzione di vini ecologici in continua ascesa di popolarità.

La sottoregione di Velke Pavlovice dispone di terreni molto variegati, ricchi di magnesio, loess e argilla nei versanti che scendono verso Brno dalle colline sopra Hustopece. In questa zona si producono vini da vitigni rossi (come *modry portugal* e *frankovka*) e da vitigni bianchi (come grüner veltliner, traminer e neuburg). L'ultima sottoregione è quella di Slovacko al confine con Slovacchia e Austria. Si tratta di una zona con una grande varietà di paesaggi, suoli e microclimi. Sono particolarmente apprezzati i moscati delle vigne tra i villaggi di Tupes e Polesovice oltre al caratteristico cabernet moravia (cabernet franc x zweigeltrebe) coltivato soprattutto quello dei dintorni di Bzenec o Blatnica. Nelle quattro sottoregioni, come già ricordato in precedenza, esiste una molteplicità di produttori che a partire dal 1989, anno della caduta del regime comunista, si sono riappropriati dei vigneti dando vita a una progressiva modernizzazione delle loro aziende, affinando le tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione. Il tutto senza dimenticare la tradizione e conservando la semplicità delle origini: visitando le cantine colpisce l'atmosfera genuina che si respira, l'allegria e la giovialità dei produttori, la sensazione di spontaneità e calore che ricorda la provincia vitivinicola italiana di un tempo dove il rito del bicchiere di vino in compagnia esprimeva il senso di complicità e familiarità che avvolgeva la vita dei paesi.



Na Zdraví (Salute in ceco)

Al grande numero di produttori corrisponde una grande varietà di vitigni ed una spiccata differenza di gusti e profumi (anche in vini prodotti dallo stesso vitigno ma da cantine diverse) che costituisce – unitamente alla complessità delle uve aromatiche - la vera eccellenza enologica Morava. Come emblema degli alti standard qualitativi raggiunti dalla produzione vitivinicola morava riteniamo utile riportare l'esperienza della Vinařství Josef Valihrach (la cantina di Josef Valihrach) che si trova a Kašnice, un villaggio di 230 abitanti nel distretto di Břeclav. La cantina venne fondata subito dopo il 1989 da Josef Valihrach che attualmente con la propria famiglia conduce 17 ettari di vigneti e produce in predominanza vini bianchi puri: chardonnay, *rulandské sedé*, *ryzlink rýnský*, *veltínské zelené*.

Gli ospiti della cantina vengono ricevuti in un ambiente accogliente dove spiccano le targhe, medaglie e coppe conquistati nel tempo dalla cantina a partire dal premio quale migliore Viticoltore dell'anno in Repubblica ceca (2009 e 2010) sino alla consacrazione internazionale. Tra i maggiori premi conquistati si annoverano:

- la medaglia d'oro conquistata con il vino bianco Hibernál 2010 al Concours International des Vins di Lyon;
- la medaglia d'oro con il Chardonnay 2007 al Concours mondial de Bruxelles;
- la medaglia d'argento con il Chardonnay 2007 conquistata in Francia al Chardonnay du Monde 2012;

La consacrazione definitiva è arrivata con la medaglia d'oro ed il titolo di miglior chardonnay del mondo conquistata in Francia al Chardonnay du Monde 2014 con il proprio Chardonnay 2005.



*Chardonnay 2005 della Vinařství Josef Valhřach
Migliore Chardonnay al Mondo al Chardonnay du Monde 2014*

Il trionfo in terra cisalpina dello Chardonnay della famiglia Valhřach (in cantina lavora anche il figlio del signor Josef) ha avuto una grande risonanza mediatica che è stata accolta di buon occhio da tutti i produttori moravi il cui lavoro svolto nell'ombra per anni sta raccogliendo i suoi meritati frutti. Infatti sono molte le cantine morave che negli ultimi anni hanno conquistato premi internazionali, in particolare per i propri vini bianchi che si distinguono per leggerezza, pulizia, stile e, soprattutto, per l'ampiezza e la profondità dei profumi primari. Occorre, nondimeno, segnalare il continuo affinamento che si registra nella produzione di vini rossi (ferma restando la minore vocazione del territorio) tra i quali segnaliamo il Pinot nero e la Frankovka ben strutturati della Zámecké Vinařství Bzenec cui conferiscono le uve 360 ettari di vigneti distribuiti nelle tre sottoregioni di Znojmo-Slovacko-Mikulov. Senza dimenticare gli spumanti che si distinguono per freschezza, vivacità, buon nerbo e piacevole struttura fruttata oltre ai vini dolci, ai vini delle vendemmie tardive, gli ice-wines ed i passiti apprezzati per la loro leggerezza con note floreali e l'aroma di frutta candita.

