

I vini della mia Georgia

Secolari e sopraffini

Testo Pamela McCourt Francescone

Foto Archivio AG Alco

George Agladze, imprenditore vinicolo e winemaker, affermato regista, sceneggiatore e produttore di film e fiction racconta le sue due grandi passioni: il vino e il mondo effimero e cosmico del cinema. "Passo più della metà della mia vita con i vini, l'altra parte la dedico al cinema: due cose che amo profondamente. Sono un uomo felice", dice George Agladze, viticoltore e cineasta georgiano. "E' facile spiegare la mia passione per il vino. Sta nel sangue dei georgiani da più di 8.000 anni, e nella mia famiglia dall'1800 grazie a mio trisavolo George". Testimonianze archeologiche e storiche non lasciano dubbi sul fatto che il vino, ghvino, nacque proprio in Georgia nel Neolitico. Il procedimento tradizionale di viticoltura georgiana, utilizzando le giare qvevri -forme ovoidali in terracotta dove viene riposta l'uva pressata prima di essere sepolte sottoterra dove rimangono per i sei mesi della fermentazione- è entrato nel 2013 a fare parte del Patrimonio Culturale Intangibile dell'UNESCO. "Il mio trisavolo si arruolò nell'esercito russo, dove ha stretto amicizia con un generale francese, un grande intenditore di vini che apprezzava molto i vini prodotti dal giovane uffi-





ziale, secondo i metodi tradizionali georgiani", spiega Agladze. Un'amicizia che divenne ancora più stretta quando George s'innamorò della figlia del generale. "Tornato in patria George si stabilì a Racha e, armonizzando sapientemente le tradizioni georgiane e quelle francesi, fondò la nostra casa vinicola che ogni anno produce 35.000 bottiglie di vino, altre 20.000 di vodka, la chacha, e anche un ottimo brandy". Fondamentale per la produzione di un buon vino, dice Agladze, sono il territorio e la terra. "Ma bisogna avere anche le condizioni climatiche ideali e viti di qualità, come le nostre che sono autoctone. Un altro elemento insostituibile è la passione, perché ogni viticoltore lascia la sua impronta personale sui vini che produce. E' qualcosa d'impalpabile e intangibile, un quid che fa sì che la stessa uva e gli stessi procedimenti, se messi in due mani diverse, producano due vini differenti, anche se con le stesse caratteristiche." La produzione della casa vinicola AG Alco spazia dai rossi e bianchi ai rosé, e provengono dai vitigni coltivati a Kaxeti, Katli, Imereti e Racha, i territori dove cresce l'uva per i migliori vini georgiani. Coltivata secondo rigidi criteri organici e biodinamici, l'uva di Agladze viene raccolta a mano, trasportata in ceste di bambù, pigiata entro tre ore dalla raccolta e processata senza pedicelli, mentre per la fermentazione e la maturazione vengono usate botti di quercia chiamate chana. Dai rossi Sapervi dall'aroma di melograno, ciliegia e mirtillo e Tavkveri, che rilascia un bouquet di fragola e ribes, al bianco Goruli Mtsvane con un retrogusto di melone, nespolo e pera e al Rosé con riflessi dorati che libera una fragranza intensa di petali, i vini di Agladze sono non filtrati e accomunati da toni eleganti e armoniosi. Completa la gamma la Chacha, trasparente e con l'aroma di uva, erba fresca e fiori bianchi, che ha radici nella preistoria ed è il liquore nazionale georgiano. "Per AG Alco l'etichettatura e il confezionamento sono importanti quanto la qualità dei vini, perché per noi un buon vino deve soddisfare i cinque sensi. Deve essere un misto di spiritualità e armonia con radici nella tradizione; il frutto di grande impegno e ricerca costante". Qui l'estro di Agladze si proietta sul design e sul simbolo della sua azienda, i due angeli inginocchiati che distinguono le sue bottiglie. Un'immagine ispirata a quell'altro George Agladze, il giovane soldato georgiano che produceva vini di tale pregio che un giorno l'alto ufficiale francese gli disse "Due angeli La proteggono, uno è georgiano e l'altro francese". ■

www.agalco.com

www.tourism-association.ge