



Serbia: l'impegno per ottenere vini di qualità e accrescere la posizione sui mercati

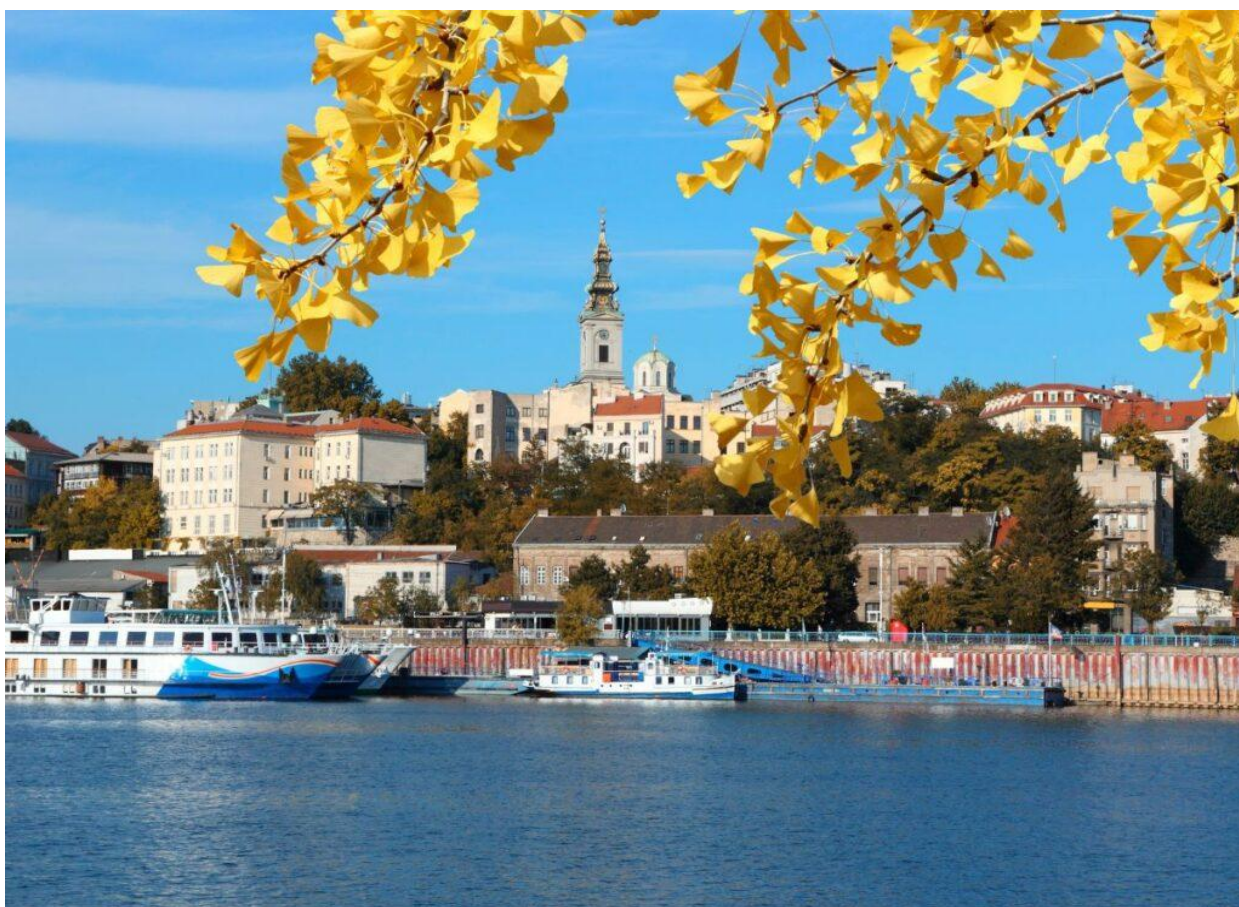
La viticoltura della Serbia, negli ultimi vent'anni, si è orientata verso una maggiore qualità beneficiando del sostegno pubblico e di un territorio interessante per ricchezza e varietà pedoclimatica. A giudicare dai riconoscimenti positivi conquistati di recente, si può dire che i viticoltori stiano facendo un buon lavoro

Su un territorio che si sviluppa in lunghezza tra il bassopiano pannonico e la penisola balcanica, la produzione di vino in **Repubblica di Serbia** si articola in oltre **seicento tipologie** che rispecchiano la forte eterogeneità pedoclimatica. Una tradizione che ha origini antichissime, le prime testimonianze risalgono ai Greci, ma solo negli ultimi vent'anni i vini serbi hanno attirato l'attenzione tanto della critica di settore che degli appassionati.

Storia della viticoltura della Serbia

Dai primi anni del Duemila, la storia dell'enologia serba è stata fortemente influenzata dai sussidi statali che hanno spinto molti imprenditori a dedicarsi alla viticoltura. Nonostante inizialmente l'attenzione si fosse concentrata sui vitigni tradizionali, a discapito di quelli autoctoni, il sostegno pubblico è stato comunque decisivo per indurre molte aziende ad **investire e apportare miglioramenti agronomici e infrastrutturali**.

L'**utilizzo di attrezzature per la fermentazione sempre più avanzate** nonché l'attenzione per i **processi di invecchiamento e imbottigliamento**, hanno gradualmente migliorato la qualità dei vini serbi favorendo un posizionamento di mercato sempre più soddisfacente.



Uno scorcio di belgrado, capitale della Repubblica di Serbia.

I vitigni autoctoni serbi

Sui circa ventimila ettari vitati, la Serbia manifesta una prevalenza di cultivar internazionali, come Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Merlot, ma produce anche **varietà autoctone** tra cui:

- il **Prokupac**, il vitigno autoctono più famoso del Paese e utilizzato principalmente nella produzione di vini rossi, dal colore intenso e dai sapori fruttati. Viene coltivato specialmente nelle **regioni di Župa e Niš**, rispettivamente nella parte centrale e meridionale della Serbia,

caratterizzate da terreni ricchi di calcare e da un clima continentale in cui si alternano estati calde e inverni freddi;

- il **Tamjanika** potrebbe ricordare un Moscato per la sua aromaticità e infatti regala **vini dagli aromi floreali e fruttati**, con diverse gradazioni zuccherine;
- la **Smederevka**, grazie alle note agrumate e fresche, viene vinificata per gli spumanti e i vini frizzanti;
- il vitigno **Vranac** si differenzia dal Prokupac per il suo carattere robusto e infatti confluisce in rossi con sapori di frutta matura, tannini decisi e una sensazione di morbidezza in bocca;
- il **Grasac** è comunemente paragonato al nostro Riesling per i sapori agrumati e freschi che dominano il palato ma anche per le consistenze cremose, l'acidità e la mineralità ben bilanciate.



Alcune etichette di vini dell'azienda vinicola Vinarija Erdevik (Foto © Serena Belfante).

Ad ogni regione il suo terroir: un viaggio tra le città serbe del vino

La **geografia enoica della Serbia** evidenzia, da Nord a Sud, diversi terroir che favoriscono la coltivazione di **tante varietà di uve** da cui si ottengono vini altrettanto eterogenei. Insieme allo Chardonnay, ad esempio, l'**autoctono Grasac** è coltivato principalmente nella **città di Topola**, situata nella regione di Sumadija e con un terreno collinare e clima continentale.

Subotica, invece, nella regione settentrionale della Vojvodina, è vocata alla produzione di grandi vini bianchi. La presenza di loess e argilla nella regione di **Fuška Gora**, si predispone per

produrre varietà come Riesling, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Shiraz. Proprio da un blend di questi ultimi tre vitigni a bacca rossa, in Serbia si ottiene il **Tranon**, un vino apprezzato per la morbidezza e per la complessità legata all'affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese.



Fus?ka Gora, vigneti visti dall'alto (Foto © Serena Belfante).

La varietà dei suoli in Serbia

Se a Nord della [Serbia](#), in particolare nella **regione della Voivodina**, il terreno è scuro, fertile e con un alto contenuto di materia organica (è detto “**Chernozem**”) nelle zone centrali e orientali del Paese, la lisciviazione di minerali argillosi ha reso possibile la creazione di **suoli noti con il nome di “Luvisols”**.

I “**Cambisols**”, scaturiti dall'erosione di vari tipi di rocce madre, caratterizzano le aree collinari e montuose della Serbia. I “**Regosol**”, invece, sono terreni giovani e poco profondi che costeggiano le sponde dei fiumi di aree con attività geologica recente, come valli fluviali e pianure alluvionali.

Quando le condizioni aerobiche scarseggiano, si vengono a formare strati sotterranei grigi o bluastri che determinano un ristagno idrico, e quindi uno scarso drenaggio. I terreni di questo tipo sono indicati con il nome “**Gleysol**” e si trovano in aree basse con falde acquifere alte, come pianure alluvionali e paludi.

I viticoltori serbi hanno preso consapevolezza di quanto il terroir influenzi il profilo aromatico e sensoriale dei vini e si stanno impegnando proprio a valorizzare il ricco patrimonio naturale che

hanno a disposizione. A giudicare dai riconoscimenti che i vini serbi stanno conquistando nelle varie guide internazionali possiamo ritenere che sia stata intrapresa la giusta strada.

Data di creazione

26/06/2024

Autore

serena-belfante