

IL CARSO

CASTELVECCHIO, FRA STORIA E LEGGENDA

di
claudio fabbro

"Le vicende di CASTELVECCHIO –per essa intendendo l'attuale azienda modello ma anche il circostante territorio d'Altopiano- sono intimamente legate alla storia di Sagrado d' Isonzo (Gorizia) e, fino alla metà del '900, alla dinastia dei Conti della Torre".

Così ama esordire Mirella DELLA VALLE TERRANEO , Signora del Vino alla cui famiglia appartiene la realtà agricola e vitivinicola più importante del Carso , per poi proseguire:



Mirella Della Valle Terraneo con l'enologo Gianni Bignucolo

"Francesco III° (1509-1566) acquistò dagli STRASSOLDO la "Villa di Sagrado".
Raimondo VI°, andato sposo prima a Ludovica HOFER e poi , in seconde nozze, alla sorella CHIARA, costruì " IL CASTELNUOVO" prima di passare a miglior vita (1623).
A CASTELNUOVO dimorò poi GIOVANNI FILIPPO I° ed, a seguire, RAIMONDO BONIFACIO (+ 1714), GIOVANNI BATTISTA II°(+ 1784) e RAIMONDO IX (1749-1817).
Quest'ultimo sposò VALBURGA



La villa di Castelvecchio, prima della guerra 1915-18

GUPPEMBERG (sepolta in Sagrado) e costruì la cosiddetta "torrazza" che andò distrutta nella prima guerra mondiale.

Con GIOVANNI BATTISTA III°, vice capitano di Vienna (1774-1849) si estinse la "linea maschile" dei della TORRE-HOFER.

In seguito TERESA andò sposa ad Egone HOHENLOHE (1820-1865) e, con i loro successori EGONE ed ALBERTO ALESSANDRO si arriva al 1900.

Il territorio di Castelnuovo divenne allora proprietà del poeta triestino dr. Spartaco MURATTI e dell'azienda di cui oggi parliamo in cui un ufficiale di cavalleria, barone Arturo BASELLI, dirigeva l'allevamento dei puledri dello Stato.



La prima guerra mondiale sconvolse, come è noto, il CARSO intero, i fabbricati rurali, le vigne e quant'altro.

Nel 1921 l'azienda venne rilevata dalla ditta commerciale AGLIALORO (i cui discendenti sono tuttora attivi in vari campi commerciali in Sagrado e Fogliano) e da questi, per alterne vicissitudini, dalla BANCA d'ITALIA (1923-1937).

Nel 1938 la proprietà cambiò ancora di mano e venne acquistata dal comm. Sebastiano MONTUORI che vi abitò fino al 1940 apportando notevoli restauri (con lui c'era pure il capitano dei Carabinieri STRUDOF, che ne aveva sposato la nipote).

La villa di Castelvecchio, dopo la guerra

Indi Guerrino PELLICETTI, umbro proveniente da Zara e stabilitosi a Trieste, tenne la proprietà prima dell'ing. Giuseppe BALDI " che -annota lo storico Augusto GEAT- "scelse per se una tragica fine".

Poi la proprietà venne acquistata dagli armatori triestini MARTINOLICH e TARABOCCHIA (che ne era il genero).

Alla fine degli anni '60 , quando sembrava prossima l'assegnazione a Doberdò del Lago (in contrapposizione alla leccese NARDO') del PROTOSINCROTRONE e, con esso, ipotesi commerciali ed agrituristiche connesse a consistenti e qualificati insediamenti, la Famiglia ORLANDO acquisì Villa, azienda e terreni, salvo poi rivenderli ai nobili de ASARTA di Fraforeano di Ronchis che già possedevano grandi aziende agricole non solo in Friuli ma anche Oltreoceano.

Fu nel 1975 che il cav. Aldo PRATI di Fraforeano , uomo di grande e meritata fiducia dei de Asarta, richiese la mia consulenza per procedere al rinnovo progressivo degli impianti vitati di CASTELVECCHIO.

Fatto questo, che mi inorgogli e che motivai-più che con la mia giovane esperienza d'agronomo- con il fatto che ero nato proprio a Sagrado e mio padre-correva l'anno 1913- era nato addirittura in quella azienda !

Dunque conoscevo, per sentito dire nonché per le quotidiane ed incoscienti "missioni" pomeridiane in CARSO a cercare residuati bellici, ogni buco recondito di quell'area. Fu così che andarono a dimora quasi 5 ettari di vigna nella dolce pendenza che unisce la Villa CASTELVECCHIO al paese di Sagrado.

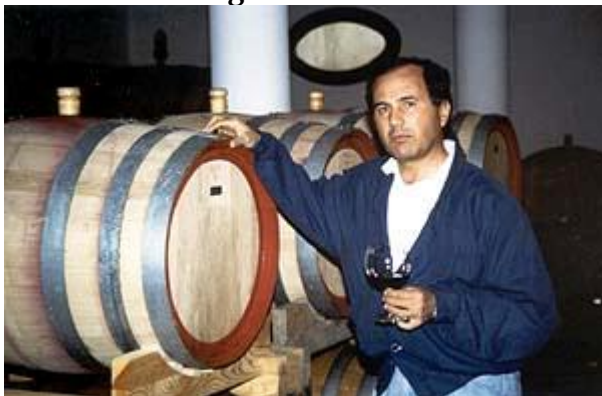


Gli impianti del 1975

Si trattava di Malvasia istriana, Cabernet franc e Traminer aromatico .
Impresa epica, per operatori abituati ad impianti più facili in pianura, al netto di sassi e massi ed anche di bombe inesplose che logorarono i nervi più saldi.
Si riscopri allora il valore delle terre rosse delle doline che, in alternativa alla TORBA normalmente usata, poste nelle buche delle giovani barbatelle garantivano freschezza e pressochè totale attecchimento.
Poi i de ASARTA gettarono la spugna e ad essi subentrò una cordata d'imprenditori friulani che dotò i pregressi ed i nuovi impianti di una rete fissa d'irrigazione sottochioma, elemento indispensabile per produrre in serenità ed in qualità".

TERRANEO & BIGNUCOLO , "matrimonio vincente".

Dopo alterne vicende, fortune e vicissitudini, alla *fine degli anni '80* avvenne finalmente il "risorgimento" della CASTELVECCHIO che trovò dopo tanti avvicendamenti continuità, stabilità e managerialità.



Leo Terraneo , lungimirante industriale lombardo, intuì subito che quella tenuta aveva in se, per posizione e caratteristiche geopedologiche e microclimatiche, potenzialità sino ad allora inespresse. Ne era convinta anche la moglie Mirella, appassionata d'enogastronomia ed innamorata del Friuli agricolo in generale e del Carso viticolo in particolare.

Mirella si immerse in una serie di corsi amatoriali e professionali sulla vigna, il vino e dintorni e tali qualificate conoscenze le torneranno utili per contribuire, con la sua grazia e competenza, all' immagine della CASTELVECCHIO.

Ma la ciliegina su una torta ben riuscita venne posta a partire dal 1989 , con l'affidamento della gestione generale all'enologo Giovanni BIGNUCOLO, presente nel territorio da oltre vent'anni ,con esperienza a 360° nel COLLIO, ISONZO, nei vini d'alta qualità da bottiglia ma anche nella spumantistica .

BIGNUCOLO –nella sua qualità di socio e presidente della neonata società di gestione- iniziò a rivoltare la CASTELVECCHIO come un calzino.



Gianni Bignucolo con dirigenti e funzionari Regione Friuli V.G.

in visita alle cantine di Castelvechio, 1997

Ideò e fece costruire la nuova cantina, con uno spazio sotterraneo in grado d'affinare oltre 2.000 ettolitri di vino (rosso) in ben 450 botti di diverse capacità.

Iniziò subito la riconversione degli impianti e passando progressivamente dalla spalliera espansa al metodo più castigato SILVOZ e GUYOT. Mise a dimora ulteriori 10 ettari di

vigna, ad alto indice d'infittimento.

Ai 140 chilometri di tubazioni (!!!!!) per l'irrigazione a goccia si aggiunsero, in tempi recenti, altri 20 di tubazioni sotterranee.



Gianni Bignucolo dirige vendemmia

Così i vigneti, ora raggiungono i 40 ettari, con dotazione irrigua di soccorso e meccanica d'avanguardia.

L'elemento determinante per la riuscita della coltivazione carsica "fuori dolina" è, da sempre, la disponibilità d'acqua: grazie infatti ai tipici fenomeni del Carso, sotto la superficie dura e pietrosa si formano bacini in cui l'acqua si raccoglie e si mantiene. Ma il "carsismo" in superficie abbatte ogni umana possibilità di coltivazione né, in assenza d'acqua, sarebbe pensabile un inerbimento interfilare.

La vecchia villa, le terrazze ed il parco recano ancora oggi i segni degli eventi bellici e delle "12 battaglie dell'Isonzo", che infiammarono il territorio nel 1915/17.

Eppure la Tenuta Castelvecchio, con la sua Villa ricca di mistero, ancora oggi ricorda antiche nobiltà e splendori, mantenendo intatto il fascino dell'altopiano carsico, territorio di uomini duri e pionieri del "rinascimento enologico".



Castelvecchio, nuovi impianti su "terra rossa carsica"

Le terre rosse spinte dalla "bora" nelle conche naturali (doline) consentono la sopravvivenza fisiologica alle coltivazioni ma è sempre e comunque l'acqua il fattore limitante, nel bene e nel male, per la vite.

Da CASTELVECCHIO si può ammirare il Golfo dell'Alto Adriatico, la costiera slovena ed istriana, la pianura friulana fino al Veneto e la cornice delle Alpi Giulie; un panorama unico nel suo genere che definire idilliaco non è assolutamente retorico.

VITE ED ULIVO, SECONDO NATURA

Il decollo internazionale dell'azienda, "Castelvecchio", che con le modifiche apportate al disciplinare di produzione ha ampliato la gamma dei vini ad autoctoni, " francesi acclimatati" ed uvaggi, è relativamente recente.

Anche la coltivazione dell'ulivo sta dando risultati di rara qualità.

Le terrazze che fanno da cornice alla storica villa ospitano, oltre agli ulivi, anche un frutteto ed un piccolo stagno con animali da cortile.

Nel bosco d'acacie soggiornano gli alveari, in assoluto benessere, garante della salubrità ambientale.

Un aspetto molto gradito al consumatore è intimamente legato alle caratteristiche del ciclo produttivo, tutto "secondo natura".



Castelvecchio, diserbo "secondo natura"

Infatti il diserbo (e la concimazione organica...) non è mai chimico ma viene delegato ad un gregge di pecore; la difesa antiperonosporica con i tradizionali formulati rameici (peraltro monitorata d'intesa con il Servizio fitosanitario di Gorizia tramite una centralina meteo posta al centro dell'azienda) ed antibotritica è ridotta al minimo poichè la bora spazza via tutti i fungacci. Per l'oidio (o "Mal bianco") particolarmente dispettoso in collina ed altopiano si ricorre a qualche "biologica" polverizzazione con zolfo ventilato.

Praticamente superflua la lotta ad altri insetti (che in pianura sono aggressivi alquanto) .



Saverio Di Giacomo

Come precisa il perito agrario **Saverio DI GIACOMO** (una solida “gavetta” presso una importante azienda del Collio e poi, per tanti anni, al fianco del Maestro Gianni Bignucolo, il quale da quest’anno gli ha affidato il testimone pur garantendo la sua presenza per un progressivo ed armonico avvicendamento ai vertici tecnici) se i parassiti animali (peraltro tenuti costantemente d’occhio con apposite trappole ormonali) non ci sono è inutile inventarli !



Saverio Di Giacomo tra il pro-presidente nazionale ONAV, Vito Intini

(a destra) , ed il delegato ONAV di Trieste, Tito Cuccaro

Il 65 % d'uve a bacca rossa in produzione è in sintonia con le caratteristiche geopedologiche, che danno vini fortemente strutturati (anche perché la permanenza delle uve in pianta è possibile fino alla fine di ottobre).



Delegazione ONAV tra le vigne di Castelvechio, 26.03.2010

IL PRIMO UVAGGIO

In questo contesto Gianni Bignucolo concepì, il 27 ottobre 1995, il suo primo grande uvaggio: il "SAGRADO ROSSO, cuveè di Cabernet Sauvignon e Cabernet franc , resa 60 q.li/ha., 20 giorni di macerazione con fermentazione malolattica a seguire. Poi 3 anni di affinamento in rovere (barriques e tonneaux), seguito da altri 8 mesi in bottiglia. 13,2° naturali ed oltre 30 grammi/litro d'estratto secco la dicono lunga su questo rosso che – con secondi piatti di carne e formaggi stagionati – è l'autentico fiore all'occhiello di una azienda pilota d'altopiano in cui immagine e spessore storico vanno a braccetto con il sapere degli uomini.

Tale tipologia viene da allora perpetuata con successo ed è complementare a grandi Cabernet cui il RESVERATROLO non fa di certo difetto.

Fra i bianchi, pur con tutto il rispetto per un grande Sauvignon che ricorda da vicino le tipologie fortemente strutturate del SANCERRE francese, è la Malvasia istriana - tutta"pepe e sale" - che tiene alto il ricordo.

CASTELVECCHIO : PRESENTE E FUTURO

Negli ultimi cinque anni la tenuta è stata oggetto di trasformazioni radicali sia nel vigneto , con sistemazione degli impianti in ottica " francese" privilegiante la forma d'allevamento " Guyot" ed il posizionamento d'impianti d'irrigazione interrati sottofila, d'assoluta avanguardia.

Da una vasca di raccolta d'acqua piovana venuta alla luce nel corso dei lavori è stata ricavata una suggestiva barriqueria a temperatura costante .



L'enoteca di Castelvechio : Benedetta Terraneo, Vito Intini, Claudio Fabbro, Claudia Culot, Saverio Di Giacomo e Bruno Fortunato, 26 marzo 2010

Infine da un vecchio fabbricato adiacente alla storica villa è stata ricavata una esclusiva enoteca- ristoro dove le giovani Isabella e Benedetta , rappresentano , con la loro grazia e professionalità e con l'entusiasmo dei vent'anni , un valore aggiunto alla prestigiosa realtà sul cui benessere vigilano mamma Mirella , papà Leo ed il fratello Lorenzo .

Poiché a CASTELVECCHIO si guarda si avanti , ma nel rispetto di tradizioni consolidate nei secoli.

CASTELVECCHIO - VINI BIANCHI

SAUVIGNON

Il suo aroma caratteristico ricorda inconfondibilmente l'uva di provenienza. Il colore è paglierino, il profumo speziato evidenzia gli aromi varietali. Il sapore è pieno, maturo, di grande struttura e leggermente infavato. Le caratteristiche decise conferiscono a questo vino una grande personalità e lo rendono adatto ad abbinamenti con primi piatti importanti e con il pesce alla griglia. Temperatura di servizio: 10° - 12°C.

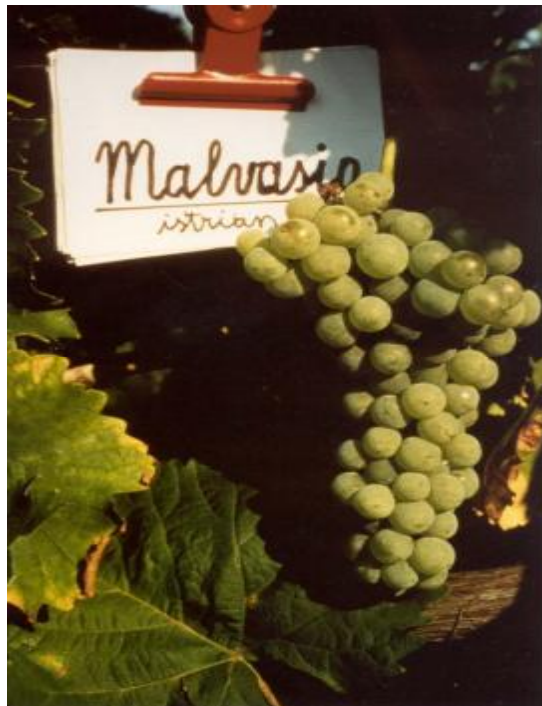
PINOT GRIGIO

Delicato ed etereo, dall'eleganza tipica dei Pinots. Le sfumature particolari del colore giallo paglierino derivano dall'uva e dal suo processo di trasformazione. Il sapore è pieno e fine, con una nota fruttata. Dall'aperitivo agli antipasti ai primi piatti non impegnativi: le

possibilità di abbinamento di questo vino sono numerose. Temperatura di servizio: 10° - 12°C.

MALVASIA ISTRIANA

Il clima del vicino mare e le caratteristiche del suolo carsico conferiscono a questo Malvasia un timbro personale ed una stoffa superba. La maturazione in bottiglia tende a indorare il colore paglierino. Il profumo particolare è caratterizzato da una leggera nota aromatica. Il sapore è elegante, vivace, maliziosamente sapido. Ottimo complemento a primi piatti con frutti di mare è l'ideale abbinamento per il pesce alla griglia. Temperatura di servizio: 10° - 12°C.



TRAMINER AROMATICO

Vino molto elegante e caratteristico dall'aroma inconfondibile e personale. Il bouquet ampio ed armonioso, che ricorda i fiori, la rosa, il polline ed il miele, è arricchito da una nota di moscato. Il sapore è delicato, ampio e vellutato con una matura nota aromatica. L'abbinamento ottimale è con piatti delicati come antipasti di salmone, minestre leggere e cremose, formaggi e primi piatti alla panna. Temperatura di servizio: 10° - 12°C

CASTELVECCHIO - VINI ROSSI

CABERNET FRANC

La caratteristica nota erbacea di questo vino rosso di gran classe sfuma con l'invecchiamento verso tonalità eteree e composite. L'acceso color rosso rubino iniziale si stempera in aristocratici riflessi quasi sericei. Il profumo mantiene la fragranza erbacea anche nella maturazione che avviene prima in legno e poi in bottiglia. Il sapore generoso,

morbido e vellutato, è maliziosamente accattivante. Si accompagna ottimamente con arrostiti di carni bianche e con cacciagione di piuma. Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

CABERNET SAUVIGNON

È il vino più strutturato e importante della nostra produzione e proviene dall'uva vendemmiata per ultima a fine ottobre. Di colore rosso rubino ha un profumo intenso ed armonico ricco di mille sfumature che si evolve nell'invecchiamento. Il sapore è pieno, elegante e di ampio corpo. È un complemento d'elezione per le carni, arrostiti o selvaggina, di massimo impegno. Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

TURMINO

Nome di fantasia - depositato - per un rosso D.O.C. Carso, vino composto per il 70% di Terrano e per il 30% di Cabernet. Il profumo ed il sapore risentono positivamente delle uve di provenienza. La fragranza selvatica del Terrano si sposa e si nobilita grazie all'apporto del Cabernet, di più spiccata personalità. Sapido e di buon corpo è adatto soprattutto alle carni in umido ed ai brasati. Temperatura di servizio: 16° - 18°C.



Turmino : la degustazione di Mirella

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vino rosso proveniente da un antico vitigno friulano. Di colore rosso rubino molto carico, questo vino esprime un profumo etereo, leggermente vinoso e pieno di carattere. Il sapore è asciutto, pieno, corposo e vagamente amarognolo. Arrostiti e selvaggina vengono particolarmente valorizzati da questo vino che si accompagna ottimamente anche ad altre robuste pietanze caratteristiche della cucina friulana. Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

TERRANO

Nome del vino e del vitigno. Quest'ultimo quasi certamente originato dal Refosco d'Istria che, coltivato sulla terra rossa e rocciosa dell'altipiano carsico, ha sviluppato caratteristiche molto particolari, conferendo al vino un gusto ed un aroma assolutamente unici. Giovane, esprime tutta la sua tipicità ed è riservato a chi ne apprezza le originali caratteristiche.

Si distingue per l'esuberanza della sua acidità malica, per le fragranze selvatiche di lampone e mora e per il tipico colore rosso rubino intenso con orli violacei. Il limitato contenuto tannico e la gradazione moderata, pur con acidità sostenuta, ne fanno un vino di struttura media ideale con i salumi e con i piatti tipici del Carso. Da giovane questo vino non disdegna l'abbinamento con pesci grassi, in special modo con l'anguilla. Temperatura di servizio: 12° - 14°C.



Grappolo di Terrano

Infine “Castelvecchio brut”, “Charmat” da base uve Terrano vinificate in bianco

Azienda agricola
CASTELVECCHIO

34078 – SAGRADO D'ISONZO (GO)

Loc. Castelnuovo, 2

Tel: 0481/99742

Fax: 0481/960736

E-MAIL info@castelvechio.com



Info : claudiofabbro@tin.it

Sagrado (GO) 27 marzo 2010