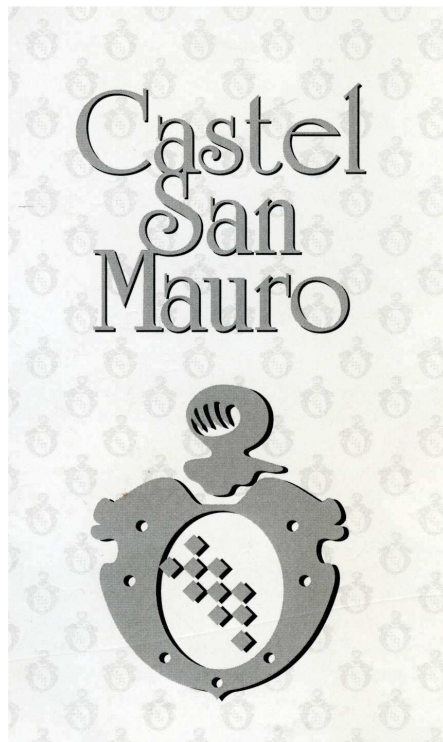


CASTEL SAN MAURO

di Claudio Fabbro



Avevamo perso di vista da un po' di tempo **Manuele Mauri**, giovane che volutamente evita il clamore e le passerelle mediatiche preferendo delegare alla bontà dei suoi vini il senso delle sue fatiche, in un'azienda storica del Collio che, fra boschi secolari, si sviluppa, con il Monte Sabotino a guardare dall'alto, dalle alture di San Mauro alla riva destra dell'Isonzo.



Manuele Mauri

Su 25 ettari 6,5 sono dedicati alla vite. Ricordiamo infatti con piacere un nostro primo incontro nel lontano 2004, con il dr. **Andrea Valantig**, sommelier goriziano “free lance” dal finissimo palato, ad illustrarci i vini di Castel San Mauro in azienda .



Manuele Mauri e Andrea Valantig

Venne alla luce ,**Manuele** , in quel di Gorizia il 28 settembre **1971** da **Giancarlo Mauri** e **Gilberta Barnaba**.



Suo padre, milanese DOC, era allora un grande talento cestistico della gloriosa UGG (Unione Ginnastica Goriziana) dotato di eccezionale “grinta predatoria” (lo chiamavano “Il Tigre”) ed un fisico invidiabile che suggeriva agli avversari di stargli il più possibile distanti. E’, la dinastia dei Barnaba, da generazioni ai vertici della vita economica goriziana: operatori import-export, medici, imprenditori di grande interesse pubblico, impegnati nelle Istituzioni. Furono i nonni materni **Gilberto e Vladimira Kogoj** a tramandargli la passione per la campagna, cui volle dedicarsi per scelta e vocazione dopo il diploma, essendo per indole un giovane più portato al fare che all’apparire. Vanta, negli anni giovanili, un percorso importante alla Scuola Allievi Ufficiali di Cesano di Roma da cui uscì con la “stelletta” di sottotenente. Poi passò al Reggimento “**4° Genova Cavalleria**” il più antico di tutto l’Esercito.



Manuele , “ vignaiolo volante”

Chi ha buona memoria ben ricorda le missioni di pace in Somalia (con la Folgore al “Chek Point Pasta “ , in Kosovo, in Bosnia , in Iraq etc.) . Il curriculum di Manuele registra anche un bel po’ di lanci alla Scuola di Paracadutismo di Pisa . L’amore per la Patria , che tuttora s’avverte e ricorre conversando con lui , lo trasferì , rimodellato in rurale, alla tenuta di famiglia quando nonno **Gilberto** , cui era legato da profondo affetto e che fu il suo Maestro di vita e di vigna , gettò la spugna .

Legato alla tradizione seppe resistere al richiamo del marketing che suggeriva Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e Cabernet Sauvignon (di Prosecco allora non si parlava) e riprese , con reimpianti e ristrutturazioni, le vigne di nonno Gilberto : **Ribolla gialla e Merlot**.

Ama la natura e rifiuta la chimica invasiva , approfondisce i concetti di agricoltura biologica e biodinamica ; nelle forme d'allevamento e potatura abbraccia una filosofia controcorrente .

Un bel personaggio, Manuele . Lui che ha visto il mondo dall'alto ripetutamente , ha saputo tenere i piedi saldamente a terra , come militare in prima linea , poi come agricoltore dopo ed infine come marito (**Rosanna de Ciantis**) e padre esemplare.

Anche perché nel **2007** la sua famiglia ha salutato l'arrivo di **Maria Vittoria** , cioè il futuro della Castel San Mauro.

UN CASTELLO STORICO

Castel San Mauro è il toponimo di un presidio militare proprietà nel XIII secolo del Barone Von Graben sceso dalla Stiria austriaca per amministrare il potere nella Contea di Gorizia. Naturale arteria di transito per merci e persone la valle dell'Isonzo, qui attraversata da un antico ponte, per secoli vide il passaggio a Nord di carriaggi colmi di vini e frutta.



A metà del Novecento il potere viene in possesso della famiglia dell'attuale titolare. Nel **1958** il nonno **Gilberto** inizia la ristrutturazione dell' antica villa e dei vecchi vigneti.



Oggi suo nipote **Manuele Mauri** conduce l'azienda applicando in vigneto e cantina la disciplina della biodinamica, producendo vini non filtrati e senza aggiunta di solfiti. Questa la sua filosofia :

“ho percepito la Vite come una parte del tutto iniziando a considerare ciò che beve e respira e chiedendo permesso quando taglio”



Così il vino a Castel San Mauro racconta la vocazione enoica di questo luogo e la sua antica tradizione.



T.R.I.T.O.N ,VITI SECONDO NATURA

Il sistema di potatura della vite **T.R.I.T.O.N** (“Taglio di rispetto a tre occhi nuovi “) sviluppato e operativo nei vigneti di Castel San Mauro, avvantaggia uomo, pianta e suolo nella produzione viticola.

Una nuova forma di allevamento che favorisce la produzione di qualità in conduzione agronomica a bassa (o nulla) concimazione azotata.

Triton – *approfondisce Manuele* - permette fra l’altro il rispetto verso la morfologia della vite, la soluzione ai problemi della fase vegetativa (acrotonia, rinnovo, disseccamento), la longevità del vigneto, un sensibile risparmio su: costi di impianto e manodopera nelle operazioni colturali.

Nella vinificazione non utilizza né additivi né coadiuvanti enologici (Reg. U.E. 1622/2000)



I VINI BANDIERA

Ribolla Gialla

E' un vino spumante naturale , con fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale . Dalla spremitura di uva intera Ribolla Gialla (70%) Chardonnay (20%) e Pinot Grigio (10% assemblato in

fermentazione dopo macerazione fermentativa di uva diraspata per 24 H). Vinificato in vasca di inox sui lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato. Imbottigliato con presa di spuma senza aggiunta di lieviti selezionati e solfiti. Maturato in bottiglia almeno nove mesi prima della sboccatura, effettuata all'ordine di vendita il vigneto , potato con il succitato metodo "TRITON", si sviluppa a sud-sud est, 150 180 m.sl.m. su ponka (flysch eocenico di marne e arenarie).

Il Pinot grigio (viti di 50 anni ,3500 ceppi/Ha), lo Chardonnay (35 anni, 4000 ceppi/Ha), la Ribolla gialla (15 anni, 5000 ceppi Ha). Produzione media: 55 q./ha.

La vendemmia è precoce, verso metà agosto, manuale , in cassette. Naturalmente alcolico (12,5 % vol.) , in buon equilibrio con l'acidità totale (5,50 grammi/litro , è un brut (0,60 grammi/litro di zuccheri riduttori) praticamente privo di anidride solforosa .

Piacevole il perlage fine e persistente della **Ribolla brut 2012** da noi degustata, con sboccatura effettuata il 17 maggio 2014.

Ideale in abbinamento con pesce , dai frutti di mare ai risotti , dal branzino all'orata.



RossoRe

La vendemmia , manuale, in cassette, di queste uve rosse fortemente strutturate avviene nella prima decade di ottobre. Le viti hanno superato i 60 anni in ottima salute. Le uve riposano poi in appassimento per almeno 15 gg. prima della vinificazione in tini troncoconici di rovere su lieviti indigeni. La macerazione fermentativa dura 15 gg , cui segue l'affinamento per un anno in botte di rovere da 225 litri. Il vino viene infine imbottigliato senza filtrazione , senza aggiunta di solfiti e viene affinato in bottiglia per almeno tre mesi prima della vendita. La situazione geopedologica e microclimatica è simile a quella già indicata per la Ribolla, così come la potatura con metodo TRITON. La resa è molto bassa (non supera mediamente i 30 q.li di uva /ha) Ne consegue (parliamo del **RossoRe 2012**) un'elevata gradazione naturale (16,90% vol.) , con zuccheri pari a 1,16 g/l. ed un'acidità totale di 5,60 g/l.. Questa tipologia di punta e rappresentanza viene condizionata in bottiglie bordolesi da mezzo litro. Sapore caldo, coinvolgente, mediterraneo, che supera e sublima quello originario dei frutti di bosco (mora, lampone, mirtillo) cui si richiamerebbe senza surmaturazione.



MERLOT RISERVA

Viene vinificato con macerazione fermentativa per almeno 15 gg in tini troncoconici di rovere su lieviti indigeni. Matura in botti di rovere da 500 litri per due anni. Viene imbottigliato senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti e poi affinato in bottiglia per almeno tre mesi prima della vendita. Le viti hanno diverse età, dalle più giovani di 15 anni alle “storiche” di 60. Allevate con il citato sistema “TRITON” producono mediamente non più di 45 q.li d’uva/ettaro. La vendemmia del **Merlot Riserva IGP FVG 2010** è stata volutamente tardiva (inizio ottobre), manuale in cassette. Trattasi di un rosso potente, strutturato, naturalmente alcolico (15,5 %vol.) in equilibrio con l’acidità totale (5,40 % vol.), con lieve presenza di zuccheri (0,51 g/l).

Irrilevante la presenza di solfiti (20 mg/l di solforosa totale e 14 di libera) .

Azienda Agricola
Castel San Mauro
località Castel San Mauro 1,
34170 Gorizia (Italia)
Tel.: +39 328 9158033
e-mail: info@castelsanmauro.it
www.castelsanmauro.it