

"Dai Moràrs"

vigne e vini in

Moraro

di Claudio Fabbro

Moraro , in **provincia di Gorizia** ad un'altitudine media di 44 metri sul mare, conta poco più di 700 abitanti .

Vanta una **tradizione rurale** che lo annovera fra i comuni *campagnoli* dell'Isontino.

Ha un territorio non vastissimo, ma che riassume i tratti della campagna friulana, offrendo un ambiente tranquillo per le famiglie che "fuggono" dal caos cittadino.

Il nome Moraro affonda le sue radici nel linguaggio latino e forse in quello celtico di più remota diffusione: *Morâr* = *Morus Celsa* o *Morus alba* da cui gelso e moro, termini che indicano la medesima pianta.

Morus deriva probabilmente dal celtico *mor* (nero), infatti la pianta diffusa sin dall'antichità non era *Morus alba* ma *Morus nigra* che i romani coltivavano per gli sciroppi che ne ricavano, mentre la varietà alba venne portata da Costantinopoli nel VI secolo assieme al baco da seta.



Enrico ed Elisabetta

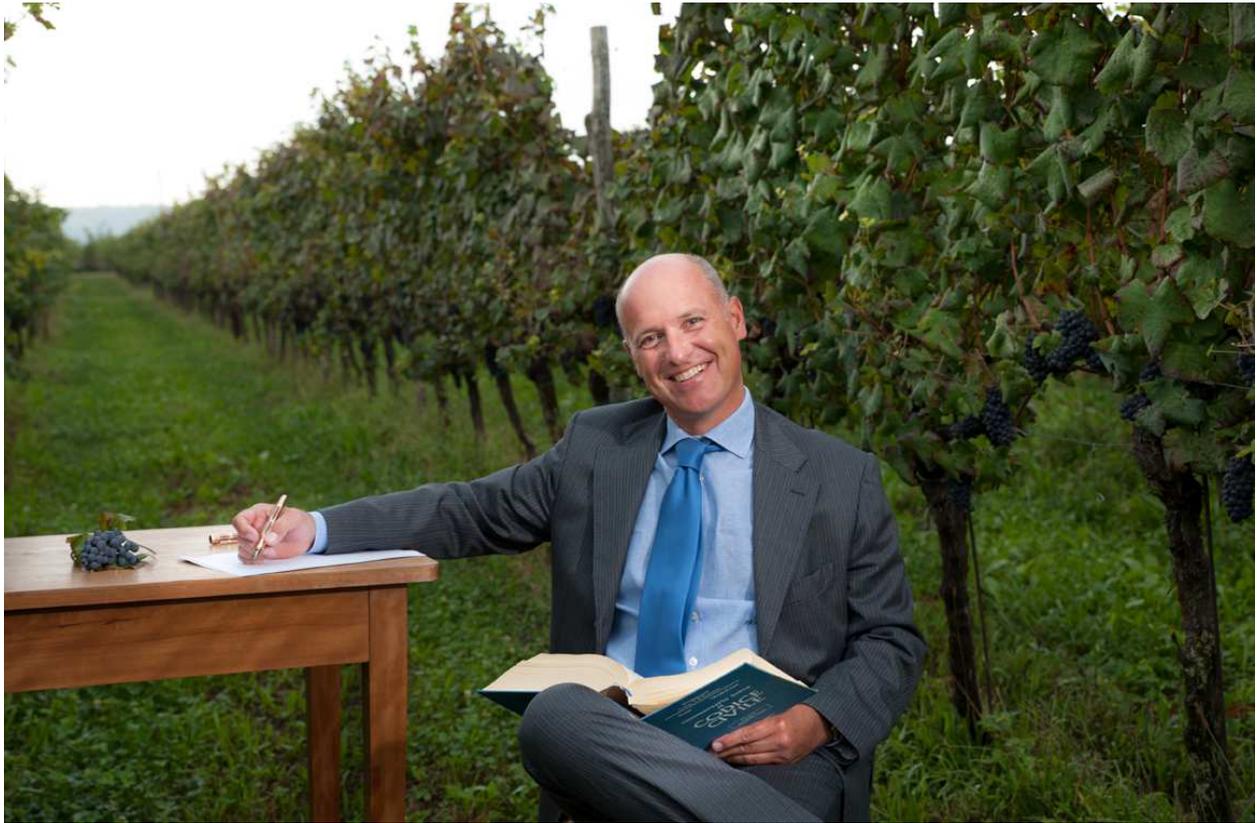
Moraro ,cenni storici

Una terra di pianura e di colline su un substrato ghiaioso- calcareo derivato da fenomeni alluvionali che si manifestarono nella valle Isontina tra la fine del Pleistocene e gran parte dell'Olocene.

I terreni che provengono dalle colline del Collio, trasportati dalle periodiche esondazioni del torrente Versa, hanno creato strati di terreno arenaceo-marnosi che si sgretolarono per effetto delle precipitazioni dando origine a terreni argillosi.



La *villa di Moraro*, che si trova sulla sponda sinistra del Versa, probabilmente aveva già degli insediamenti di popolazioni di origine celtica già in epoca pre-romana con l'avvento dei Romani il territorio venne diviso in "centuriazioni" ossia **appezzamenti di terreno** che Giulio Cesare, all'epoca della fondazione di Civitas Forum Julii (56 - 50 a.C.) aveva assegnato ai suoi legionari al ritorno dalle guerre Galliche. Di queste centuriazioni ci sono ancora delle tracce sui terreni attorno all'abitato, così come ci sono ancora dei tratti di muro della "centa" che circondava le ville padronali in epoca medievale e rinascimentale.



Moraro potrebbe derivare il nome da una pianta il "morus nigra" da cui i romani ricavano decotti e sciroppi, da non confondere con il "morus alba", le cui foglie, fino a pochi decenni addietro venivano usate per l'allevamento del baco da seta.

L'attività della popolazione per secoli è stata prevalentemente agricola.

I terreni erano in gran parte dell Parrocchia e delle Suore Orsoline che risiedevano a Capriva del Friuli ma anche a Moraro avevano case e possedimenti.



"Dai Moràrs", un po' di storia

Da tre generazioni, in questa felice terra, operano appassionate le famiglie **Albertin - Agostinis** .

In principio fu la nonna **Bianca Albertin** , donna coraggiosa ed imprenditrice agricola in un comparto, in quell' epoca lontana, di esclusivo appannaggio maschile ; fondò l' " **Azienda agricola Albertin** " in Moraro nel **1956** , in una struttura che fu dei Conti Attems, e la condusse fino al **1978** , anno della sua scomparsa.

Poi fu la volta di sua figlia **Anna** (cioè la mamma degli attuali titolari) , capace di ampliare l'azienda di famiglia e di rilanciarla, percorrendo senza paure nuove strade .

Specializzandola nella coltivazione di actinidia (kiwi) ed ovviamente della vite fu per i figli un riferimento professionale ed umano imprescindibile , fino agli inizi di quest'anno quando venne a mancare.

Oggi è il tempo dei nipoti di Bianca, la "fondatrice" , e cioè **Enrico e Carlo Alberto**, ricchi della stessa passione di chi li ha preceduti.

Enrico (53 anni) avvocato molto affermato e titolare dell' omonimo studio in Gorizia, dedica all'azienda tutto il suo tempo libero, con una crescente entusiasmo grazie ai tanti apprezzamenti per la sua originale proposta.

Fra l'altro è membro attivo sia del Rotary Club di Gorizia che dell' Accademia Italiana della Cucina .

Carlo Alberto (50) , laurea in Economia e Commercio, , commercialista, si occupa in particolare degli aspetti amministrativi della tenuta.

Elisabetta , elegante " dolce metà " di Enrico , si occupa dell'accoglienza , marketing e pubbliche relazioni . Fine palato, è "assaggiatrice patentata" (Corsi ONAV, 2014) .

E proprio a mamma e nonna, agli affetti più cari, ai luoghi della memoria e dell'appartenenza, è anche dedicato il nome della linea di vini, "**Amandum** " (" amerò ciò che è da amare")



Le Vigne

Il fiume Isonzo ha creato la pianura isontina, regalando uno strato superficiale argilloso rossastro, ricco di ossidi di ferro ed altri minerali .

Le alte Alpi Giulie che circondano Gorizia a nord, offrono riparo dai freddi venti settentrionali ed assicurano, assieme al vicino e caldo mare Adriatico, un clima temperato.

La valle del fiume Vipacco garantisce significative escursioni termiche notturne, che sono certezza di profumi intensi ed eleganti.

In questo contesto, naturalmente vocato, prospera la vite.

Nel 2013, da antichi vigneti di proprietà, vengono vinificate, con semplicità e naturalezza, uve coltivate nel rispetto dell'ambiente.

Sistemi di allevamento tradizionali, cura delle piante, rese molto contenute, utilizzo delle migliori tecnologie in cantina, consentono di esprimere risultati di assoluta eccellenza.

Oltre ai 10 ettari vitati in Moraro "Dai Moràrs" ha altri 2.50 ettari di proprietà in Cormòns . Vecchie vigne generose che ben si armonizzano a impianti più recenti (Tocai friulano, Merlot, Cabernet franc e sauvignon, Pinot bianco, Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay e Refosco p.r.)

La Cantina

E' in fase di radicale ristrutturazione , con moderne attrezzature e diversificazione dei vasi vinari (inox, barrique, tonneau) ; il tutto inserito in fabbricato rurale del 1820 di rara suggestione . La degustazione dei vari vini ha lasciato un segno decisamente positivo , in particolare grazie a Merlot e Friulano vendemmia 2013. Ed è proprio di quest'ultimo che scriveremo le nostre impressioni .



II VINO BANDIERA : "FRIULANO di AMANDUM"

Da uve Tocai friulano 100%, è prodotto da vecchie vigne nel cuore della zona DOC Isonzo .

Il terreno è ricco di ghiaia e ciottoli, con argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio (i cosiddetti "Ferretti") .

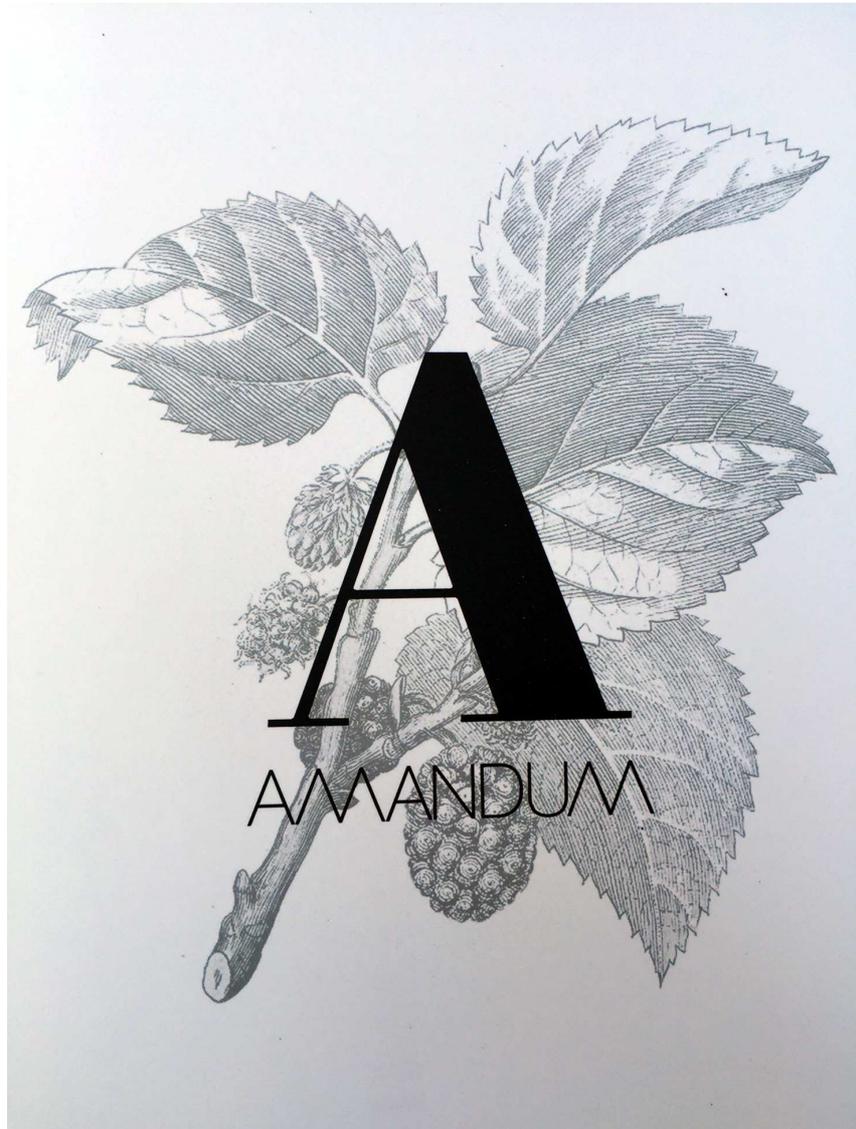
Allevato con il sistema "Doppio Capovolto" , gode, all'occorrenza, di un moderno impianto di **microirrigazione a goccia localizzata** .

Chi ha provato a gestire le proprie vigne nelle torride estati 2013, 2015 e, da ultimo , agosto e prima metà di settembre 2016 , può ben comprendere come tale dotazione irrigua riesca a fare la differenza sotto il profilo qualitativo !

La raccolta delle uve avviene manualmente, in cassette, nella seconda metà di settembre.

L'uva viene quindi delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione viene accompagnata con l' iperossigenazione del mosto, a controllo termico (15°/18°C) in recipienti in acciaio inox.

L'imbottigliamento viene affidato ad un Centro mobile .



Il Friulano di Amandum 2013, da noi degustato, si presenta con un bellissimo colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, molto vivaci. Spicca il sentore di mandorla amara , caratteristico per tale varietà e clone.

L'alcol naturale (13,50 % vol.) ben si armonizza con l'acidità , stimolando la bevibilità che chiude il cerchio con la forte riconoscibilità.

Si abbina perfettamente a sapori del territorio e fra questi, in particolare, i formaggi di breve-media stagionatura di **BORG da OCJS** di Beppino Zoff (Borgnano), il prosciutto crudo di **Lorenzo D'Ossvaldo** (Cormòns) e gli insaccati di **Andrea Felchero** (az.Lis Rosis di Medea).

Va servito a 10-12 gradi.

Azienda Agricola
"Dai Morars" s.s.
Moraro (GO) Italy
Via Francesco Petrarca 40
Sede amministrativa :Via IX Agosto 4 - 34170 Gorizia

tel .: [+39 0481 536990](tel:+390481536990)

Fax .: +39 0481 090671

Cell.: 329 4934779

info@amandum.it

www.amandum.it

FOTO : archivio Agostinis e Claudio Fabbro