

Mauro Drius

*Viticoltoe in
Cormòns*

Ed anche per Mauro Drius finalmente è arrivato il suo turno.

Per lui di rileggersi, per chi scrive di apprezzare il significato di qualità e serenità rurale al contempo tipica della sua azienda .

Ovvero di assaporare il senso dell'accoglienza “ naturale “ della concretezza, della Famiglia che sa conservare il ricordo senza chiudersi al nuovo che avanza.

Ma andiamo con ordine.

Chi frequenta questo sito ricorderà un recente servizio dedicato a Damian Princic di Cormòns , ovvero azienda Colle Duga .

Occupandoci del giovane “ emergente di Zegla” uno spazio non breve venne dedicato alla di lui sorella Nadia, riconoscendole il grande merito di aver tenuto insieme – *seppur bambina (nacque infatti in Cormòns nel 1968) o quasi* – la famiglia privata anzitempo di mamma Elena , dando a papà Luciano il tempo di riprendersi moralmente ed a Damian di crescere e mettere su casa.



Mauro e Nadia, 1985



Mauro tra Giulio Colomba e Silvio Jermann

Poi , pur mantenendo con le proprie radici un contatto quotidiano, spiccò il volo. Fortunato fu Mauro Drius di Cormòns a trovarsi al posto giusto nel momento giusto , poiché egli era (ed è) già bravo di suo ma in agricoltura se sbagli partner entri in un girone dantesco con biglietto di sola andata.



Mauro e Famiglia al completo all' Enoteca di Cormòns, 2003

Mentre se ti va bene sali in Paradiso, portandoti appresso nonni, figli ...e vini. Nacque così quella bella azienda “coldiretta” di cui diremo. O meglio si rimodellò, poiché i Drius nel Cormonese esistono, probabilmente, ancor prima di Massimiliano 1° d'Asburgo e della statua “mobile” che, nella piazza principale, lo ricorda.



Mauro e Nadia, con Valentina, 2003

Qui da sempre, praticamente. E da sempre contadini.

Con la C maiuscola.

Degli antenati Mauro ricorda quei mezzadri che, compressi fra miseria, lavoro ed altrui proprietà, preferirono migrare in Argentina alla fine dell' 800 .

Con qualche sudato risparmio se ne tornarono e rilanciarono.

Nonno Luigi (classe 1905) e nonna Margherita Skocaj (1906) gettarono le basi della realtà agricola dei Drius, distribuita come allora usava fra tante vacche da latte , mais per la quotidiana polenta, maiali generosi, avicunicoli virus-esenti , vigne , vini ed altro ancora .



Denis Driusaddetto all' irrigazione di soccorso.....

In quei tempi la specializzazione vitivinicola era un miraggio e la pace un sogno.

La prima guerra segnò uomini e case e ci volle un ' altra generazione per rimetter un po' d'ordine.

Sergio Drius (cioè il papà di Mauro), venne alla luce nel 1930 e con Adriana (1936) , fra un " Piano verde" e l'altro, creò quella che è la struttura di base dell'attuale tenuta.



L'azienda di Mauro Drius in via Filanda, Cormòns

Mauro deliziò il “ patriarcato di Siriz” (così si chiama il borgo con le terre adiacenti che da via Filanda portano più o meno a S.Quirino , guardando alla ferrovia ed al camposanto) con i suoi primi vagiti nel 1959 e da allora, fatta salva la parentesi “alpina” da caporale istruttore , la sua presenza in azienda è stata costante, continuativa, attiva.

Da uditore ed “apprendista” prima, da protagonista poi.



Nadia Drius

Nel 1978 rientrò da Cividale del Friuli (Istituto tecnico ITAS) con in tasca un diploma importante di perito agrario ed un bagaglio d'insegnamenti corretti che lo portarono ad innamorarsi della biologia applicata all' agricoltura e farne tesoro. Tuttavia , fino al 1998 , è stato un convinto sostenitore dell'allevamento (latte prima, carne in seguito) d'alta qualità.

Ci pensarono le quote latte e le altrui disavventure da “ mucca pazza” a togliergli l'entusiasmo .

Fu così che si ritrovò vignaiolo a tempo pieno , fatto questo che non dispiacque a Nadia , con cui era convolato , dopo discreto ed infine più coraggioso corteggiamento , in un dì di primavera del 1993 e che nel frattempo gli aveva regalato Denis(nel 1994) ed Erika (1996) .

Tanto per preparare il terreno a Valentina, che seguirà nel 2003.

Quando si dice forza di una famiglia diretto coltivatrice !



Mauro e Nadia con Erika in barriqueria

Papà e mamma ricchi d'esperienza ed ancora in ottima salute.

Una moglie giovane e con professionalità “ scuola Collio”.

Frequentazioni positive, appartenenza attiva e propositiva in seno alla Coldiretti, ai Consorzi vini DOC Collio ed Isonzo, alla Consulta d'agricoltura comunale ed altro ancora.



Mauro e Nadia con Erika tra le vasche inox dei vini bianchi

Come dire che ama lavorare insieme ad altri, senza prevaricare o alzare la voce, sperimentando in proprio e dimostrare prima ancora che imporre le proprie idee. Mauro, Nadia ed i nonni (ma Denis già partecipa ai lavori con entusiasmo , magari rubando qualche ora allo studio ed al basket, disciplina in cui per intelligenza e statura già eccelle..) gestiscono ora una tenuta modello di oltre 20 ettari, con un “vigneto giardino” allevato alla francese(metodo Guyot, per capirci meglio) di circa 12 ettari , in gran parte a bacca bianca , come si conviene in Friuli e soprattutto a cavallo fra Collio ed Isonzo.

Tocai friulano, Pinot grigio e bianco , Sauvignon e Riesling renano la fanno da padroni , senza chiudere la porta agli uvaggi ed ai classici Merlot e Cabernet franc. La vigna di Mauro non puzza d’esteri fosforici .

Trattandosi di un vero e proprio giardino , tenuto a regola d’arte, avverti più facilmente il profumo delle rose che gli fanno cornice , dei fiori ed erbe spontanee, anziché della chimica.

Nel senso che se rame e zolfo bastano per tenere a bada Oidio e Peronospora, per difendersi dagli insetti egli ha scelto la strada più difficile ma naturalmente suggestiva.

Cioè quella biologica.

Basti pensare che sin dal 1985 nelle vigne di Siriz e dintorni il temibile Ragno rosso (altrove castigato a suon d’insetticidi di “ ex prima e seconda classe” , ergo tossico-

nocivi) viene frenato collocando tra i filari i cosiddetti “ fitoseidi” (*Amblyseius aberrans*, per dirla con il “ medico delle piante”, ovvero insetti utili ..) e monitorato dal Servizio Fitosanitario di Gorizia ed in particolare dall’ Ispettore Giancarlo Stasi , tecnico con gli attributi e già compagno di scuola di Mauro in quel di Cividale del Friuli, Istituto agrario “ Paolino d’ Aquileia”.

Ne consegue che l’ egualmente temuta Tignoletta (larva vorace e, nel Cormonese, ghiotta anche di acini se trascurata) gira al largo , anche perché Mauro ben conosce un sistema “ bio” per attenderla al varco : il *Bacillus thuringiensis* .

Ovviamente ci vuol testa, convinzione, pazienza, presenza continua tra i filari a cogliere al volo l’ evoluzione degli eventi naturali.

Testardo ed ambientalista di fatto e non certo di facciata (è un ragazzo buono, modesto e comunque avulso dal palcoscenico e dal protagonismo) ha trasferito l’ amore per le persone, gli animali di qualsiasi stazza, le piante in genere, ai figli che già partecipano – *con l’ entusiasmo dell’ innocenza*- alle vicende agresti.

Con Nadia ed i genitori la consultazione è quotidiana e l’ organizzazione aziendale è, pertanto, un meccanismo ben oliato .

Insieme hanno deciso d’ imbottigliare autonomamente dal 2002, di affrontare mercati intasati ma forti quali Usa, Austria, Germania e Giappone.

Ed insieme partecipare alle Rassegne enoiche che contano e ricevere con eleganza e cordialità l’ ospite .

E ad accogliere chi scrive c’ era tutto il clan , con la piccola Valentina ben lieta di scagliare il biberon e gli omogeneizzati a favore di un prezioso salame da porco domestico sgranocchiando del buon pane alla faccia di farmaceutici biscottini ipervitaminizzati.

La preferenza corre alla Malvasia istriana tutta “ sale e pepe “ (come le donne di casa Drius) , al Pinot bianco dai profumi netti, fragranza di pesca e fiori bianchi , note di crosta di pane e buon lievito , di piacevole e coinvolgente fruttuosità ma elegante quanto basta per dar atto a Mauro, che lo elegge da tempo quale “ vino bandiera”. Di grande spessore l’ uvaggio bianco “ Vignis di Siriz” di medio affinamento , con ottimi equilibri fra legno (un terzo circa in discreto tonneau) ed inox e le belle armonie date dal Tocai friulano(50%) a braccetto con Sauvignon e- *ti pareva*- ancora Pinot bianco .

Alla faccia di tanti vini estremi che ci vengono proposti nella quotidianità , vuoi in contenitori curiosi ovvero in altri con violente note di torrefazione o vanigliati all’ eccesso , si può affermare d’ aver degustato con Mauro e Nadia dei grandi vini “ che sapevano di se stessi” , indulgiando nelle riprove e lasciando i secchielli in tutto la loro originaria verginità.

Chè il miglior complimento non è far finta di adorare e poi (a vignaiolo distratto) scaraventare , bensì restituire il cristallo pulito con la voglia di riempirlo ancora.

D'altra parte è ben noto che il miglior complimento che può farsi ad una brava cuoca non è il dire tanto per dire e lasciar residui, bensì restituirle il piatto “tal quale”.



Il Tocai friulano Drius

Lei capirà al volo.

Come il nostro vignaiolo , che ha ben capito – *tra le righe di un improvvisato blitz di fine inverno*- d'aver seminato bene come pochi e di avere ancora molte soddisfazioni da godersi, all'orizzonte.

Azienda agricola

Mauro Drius

34071 CORMONS(GO)

Via Filanda, 100

telefono e fax 0481-60998

e-mail : drius.mauro@adriacom.it

claudiofabbro@tin.it

3 febbraio 2007