

IL BUONO DI FUORI

Casale Majerija

di Claudio Fabbro

Janez Vajkard Valvasor , scrittore sloveno , nella sua opera enciclopedica *La Gloria del ducato di Carniola* del XVII secolo , affermava che “ nella valle del Vipacco (Vipava) si produce più vino che pane.”

Non a caso lo stemma del Comune di Vipacco raffigura, allora come ora , proprio una vite.

Questa vallata, che dalle pendici del monte Nanos ai confini con l'area carsica si estende verso Nova Gorica, è conosciuta soprattutto per gli ottimi vini che vi si producono.

Sui pendii soleggiati delle colline, sferzati dalla bora e ben esposti al sole generoso, si coltiva una ventina di vitigni, autoctoni e universali .

Emblema e bandiera della Vipava è il vino Zelen, un bianco piacevolmente fruttato e floreale .

Piacevole la fresca Pinela, dal colore giallo verdolino .

Curiosa e ben radicata da decenni la rossa Barbera .

Lungo la Strada del vino c'è l'imbarazzo della scelta fra cantine, fattorie, agriturismi, e trattorie .



Sergio Tavano e Claudio Fabbro



Matej

Per saperne di più ci siamo affidati ad uno storico ed insigne docente quale è il prof. Sergio Tavano di Gorizia, memoria completa delle vicende di un territorio più volte riconfinato che tocca il nostro Collio ed il Carso e , nella Slovenia del cosiddetto “Primorje” o Litorale, la Goriska Brda , il Kras , il Vipava (Vipacco) e Koper (il “Capodistriano”)



Matej, Carlo e Sergio Tavano da sn.

L'escursione nei siti , chiese e palazzi , che già furono dei conti Lantieri , attraverso vigne ben tenute ma anche vivai di barbatelle che la bora sempre vivace ben protegge dalle avversità fungine , ci ha portato lungo la strada romana che collegava Aquileia ad Emona (Lubiana) in quel di Aidussina (Ajdovscina) e da qui , seguendo una strada di campagna , in quel di Slap, “Casale Majerija” .



Il casale è immerso fra prati , vigne e frutteti ed un orto prezioso dove i giovani proprietari coltivano personalmente erbe aromatiche e verdure che andranno poi ad impreziosire la cucina.



Matej ha appreso l'arte dei fornelli presso noti ristoratori, quali Franko a Caporetto e Josko Sirk a La Subida di Cormons, nel Collio.

L'accoglienza riservataci è stata cordiale , simpatica ed al contempo molto professionale , nella cantina sotterranea dove pareti e soffitti in pietra locale richiamano soluzioni architettoniche di cui la ristrutturazione risente positivamente.

VINI & SAPORI

Per il benvenuto Matej e Nataša hanno proposto un brut nature , metodo classico, varietà autoctona Zelen 100 % ,millesimo 2008 (Cantina di Vipava , attiva dal 1895) .

Con la tartara di vitello , burro al peperone giallo e coste di sedano croccanti e la vellutata è stato abbinato Burja Zelen 2011 , secco , prodotto da Primož Lavrencic di Podnanos (vicino a Vipava).



Tartara

Deliziosa e ricca di sapori la pasta fatta in casa , denominata Mlinci , con le verdure estive , accompagnata alla Slavcek Rebula 2006 (secco , gradi 13,5, famiglia Vodopivec di Dornberk).

Con i secondi piatti (tagliata di muflone con porcini e timo , limone, peperone ripieno con ragù di cervo e formaggio bianco e filetto di maiale con salsa di ciliegie e citronella) Matej ha proposto un Merlot 2004 (gradi 14,00% , secco , vignaiolo Boleslav Mervic di Sempas , vicino Gorica).

Ricca la scelta dei formaggi , abbinati a Pinot nero 2008 (gradi 13,5 , secco, di Matjaz Lemut).



Minci

Con ricotta spumata con sorbetto ai fiori di sambuco e frutta estiva è stato proposto il Sania 2009 (gradi 14,5 , dolce).
E' un uvaggio di Ribolla gialla passita e Moscato d'uva fresca di Peter Ferjancic di Planina (collina sopra Slap).



Natasa

Majerija è aperto ogni venerdì, sabato, domenica e nei giorni delle festività (prenotazione opportuna).

Pranzo: dalle 12,00 alle 15,00

Cena: dalle 18,00 alle 22,00

Pomeriggio : spuntini salati e dolci



Matej e Natasa

ALLE RADICI DEL CASALE

Qui un tempo c'era una modesta casa di pastori , con ovile.

I conti Lantieri affidarono il podere di Slap ad un mezzadro che nel 1805 vi costruì una cantina e un granaio, la stalla e il fienile .

Nel 1856 i Lantieri lasciarono la Valle del Vipava per trasferirsi a Gorizia, lasciando la propria villa alla scuola di agraria e di viticoltura e vendendo la mezzadria.

La fattoria fu attiva fino al 1910 ; poi il declino .

Poter ristrutturare il vecchio fabbricato senza rimediare, come spesso capita, a precedenti opere maldestre è stata, secondo Matej Tomažič. , la sua fortuna !

Majerija , oltre all' offerta enogastronomica d'alto livello gode decisamente dell'armonia fra il paesaggio e il patrimonio architettonico .

Majerija

Matej e Nataša Tomažič

Slap 18, 5271 Vipava, Slovenia

Telefono: +386 (0)5 368 50 10

Cell: +386 (0)41 405 903

Fax: +386 (0)5 368 50 11

E-mail: info@majerija.si

Nelle foto :

**cantina , sala pranzo, Matej con
il prof. Sergio Tavano e con il figlio Carlo
Matej con Nataša**