

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini Incontro con il produttore

Luca Tomasig dell'Azienda friulana Castelvechio di Sagrado (GO)

Mercoledì 26 febbraio 2025

LA FAMIGLIA TERRANEO

Leopoldo, imprenditore di origine lombarda, è il presidente della società e l'artefice della valorizzazione della Tenuta;

Mirella, la moglie, membro dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino e Donne dell'Olio, membro attivo del Ducato dei Vini del FVG, dell'Associazione Nazionale Ville Venete e dell'Associazione Amici di Castelnuovo, si occupa della ristrutturazione della Tenuta;

Lorenzo, Benedetta e Isabella, i figli, si dedicano alle operazioni di marketing e alle attività connesse al turismo e all'agriturismo;

Luca Tomasig, marito di Isabella, è l'anima indiscussa dello sviluppo del commerciale.

Fanno parte della famiglia di Castelvechio anche tutti i collaboratori e collaboratrici che da anni lavorano con passione e dedizione nelle attività d'ufficio, nella campagna e in cantina per la gestione agronomica.

Azienda Agricola Castelvechio di Sagrado

Il Carso di Sagrado, località Castelnuovo, con rocce sporgenti su tutta l'area e dal **generoso suolo di terra rossa finissima che diventa fango indelebile**, con i **misteriosi crateri circolari a forma di imbuto**.

Castelvechio Azienda Agricola, è un luogo strategico. In una giornata limpida si può abbracciare con lo sguardo tutta la regione: il mare a sud, le grandi catene montuose fino al Nevegal a Nord, la pianura a Ovest e la sterminata landa carsica fino alla Slovenia ad est da dove arrivano i salutari venti di bora invernali ed estivi. Dalla Torretta, nelle giornate limpide e con il cannocchiale, si può vedere anche il Campanile di San Marco di Venezia. Negli anni Settanta sono stati reimpiantati sui terreni bonificati dagli ordigni bellici, gli stessi vigneti e varietà documentati già dal

1578: **Terrano, Refosco, Malvasia, Verdiso e “pagadebiti” che probabilmente poteva essere la Vitoska dai grappoli grossi e serrati.**

Oggi l'azienda si sviluppa su **35 ettari vitati in un blocco unico su una tenuta di 120 ettari totali** che sono distribuiti tra il Parco, il Bosco secolare, sul cui limitare sono collocate 50 arnie che danno miele d'Acacia, Marasca, Frassino, Sambuco e di Ailanto, il pascolo di 18 asinelli (che forniscono un apporto organico naturale anche ai vigneti), la coltivazione degli ulivi (circa 600 da cui si ricava un olio fruttato intenso e limpido), gli alberi da frutto, e le zone lasciate a landa selvatica. **Da alcuni anni è l'agricoltura bio-dinamica il riferimento aziendale.**

La Tenuta Castelvecchio si estende su un pianoro **alto 145 metri, primo balzo carsico che sale dall'Isonzo di Sagrado e si apre alla corona delle Alpi a Nord e al mare Adriatico a Sud.**

In “Naturalis Historia” lo scrittore Plinio il Vecchio affermava che:

[...] ad occidente della foce del Timavo su un masso sassoso si produceva un vino negrissimo (item Pucina omnium nigerrima) che “promulgo’ la vita di Livia”, (58 a.c.- 29d.c.) [...]

Forse la “promulgazione” della vita di Livia era **dovuta al vino medicale” Pucinum”** che consolava lo stomaco delicato dell'Augustea e che attraverso il porto di Aquileia arrivava fino a Roma. Da Rudolf Pikler nel libro “Il Castello di Duino”.

[...]Dunque la cara Livia [...] fatta già vecchiarella confortava il suo stomaco delicato col Vino Pucino; a questo ascrisse la promulgazione della sua vita fino alla rispettabile età di ottantadue anni [...].

La tradizione popolare racconta che i Carsolini e gli abitanti delle zone limitrofe, **acquistavano il Terrano per lenire i malanni.** Veniva somministrato anche ai bimbi anemici, malaticci e con difficoltà nella crescita. Sotto l'impero Asburgico, i vignaioli del Carso erano invitati a pagare le tasse con il baratto del vino Terrano che non mancava mai sulle tavole dei principi Austriaci.

Sotto la spinta delle tradizioni popolari, degli scritti di Plinio e dello Storico Pikler, sono state affidate all'Università Medica di Milano le ricerche enologiche per comprovare le qualità salutistiche del vino Terrano.

LA DEGUSTAZIONE nell'ordine di servizio:

1. Carso Vitovska 2023 Castelvechio. Vitovska 100%

La Vitovska è un vitigno autoctono, tipico della zona del Carso. Le origini sembrerebbero portare ad un incrocio del Glera con la Malvasia istriana. **Alla vista è limpido dal colore giallo paglierino carico (dorato). La prima impressione al naso sono i sentori di miele, cera d'api ed erbe aromatiche come il timo. Al palato è secco, molto minerale e con una grande sapidità. Molto elegante sia al naso che al palato.** Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e **successivo affinamento in sur lie acciaio.**

Il mio giudizio: Ottima, voto 87/100

2. Carso Malvasia 2023 Castelvechio. Malvasia Istriana 100%

La Malvasia pare sia originaria della penisola greca Monvasia e sembrerebbero i "veneziani" coloro che la diffusero in Italia. Il clima del vicino mare e le caratteristiche del suolo carsico conferiscono a questa 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.** Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e **successivo affinamento in sur lie acciaio.**

Il mio giudizio: Ottima, voto 88/100

3. Carso Malvasia Riserva Dileo 2022 Castelvechio. Malvasia Istriana 100%

Da un'attenta selezione dei migliori grappoli Malvasia Istriana. **Questo vino fermenta e affina in una botte di cemento non vetrificato (Tulip).** Così nasce la Malvasia selezione Dileo (In onore al padre di Isabella), **un nuovo vino dal ventaglio aromatico ancor più ampio, con sentori floreali che si mescolano a quelli fruttati. Spiccano i sentori di erbe aromatiche, salvia, mela e albicocca. Al palato sapido e minerale con un bel finale fruttato. Questa selezione Di leo nasce dalle vigne più vecchie della tenuta.** Dopo un'attenta selezione manuale, le uve vengono pressate in maniera soffice. La fermentazione ed il

successivo affinamento sur lie si svolgono in botti troncoconiche di cemento non rivestite.

Il mio giudizio: Ottima, voto 89/100.

4. Carso Sauvignon 2023. Castelvechio. Sauvignon Blanc 100%

Il suo aroma caratteristico ricorda inconfondibilmente l'uva di provenienza. Il colore è paglierino, il profumo speziato evidenzia l'aroma delle foglie di pomodoro e peperone. Il sapore è pieno, maturo, di grande struttura. Il

Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare. Raccolta e selezione manuale delle uve.

Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento in sur lie acciaio.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 88/100.

5. Carso Terrano 2022 Castelvechio. Terrano 100%

Il Terrano si distingue per l'esuberanza della sua acidità, per le fragranze selvatiche di lampone e mora e per il tipico colore rosso rubino intenso con orli violacei che confermano le sue elevate qualità organolettiche per la presenza di elevatissime unità di polifenoli antiradicali, antinvecchiamento, antiossidanti e antivirali. Il limitato contenuto tannico e la gradazione moderata ne fanno un vino di struttura media. Se bevuto giovane e a una

temperatura di servizio fresca, questo **vino non disdegna l'abbinamento con pesci grassi, in special modo con l'anguilla.** *Il Terrano fa parte della famiglia del Refosco (Refosco d'Istria). Noto fin dai tempi dei Romani con il nome di Pucinum, il Terrano è considerato un vino che fa bene alla salute non solo per il resveratrolo, ma anche per suo contenuto in ferro la cui assimilazione da parte dell'organismo è favorita dalla componente acida del vino stesso.* **Dopo 9 mesi in cisterne di acciaio (senza che venga completata la malolattica), il vino rimane per altri 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.**

Il mio giudizio: vino gastronomico. Ottimo, voto 88/100 (Giudizio espresso nella sua tipicità)

6. Sagrado 2021 Castelvechio. 50% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 10% Terrano

Proviene da una cuvée di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon , Terrano e Refosco delle migliori annate dove il Cabernet Franc ne è maggioritario (mediamente 50/60%). **Le singole botti (barriques) vengono selezionate una per una e, dopo un affinamento in legno per tre anni, la cuvée viene assemblata e imbottigliata.** La raccolta delle uve avviene con tecnica manuale alla fine di ottobre. **Dopo un'accurata selezione dalle migliori parcelle, segue una vinificazione separata delle uve. Successivamente maturazione ed affinamento avvengono in contenitori di diverse capacità (e barrique tonneau) per un periodo di almeno 3 anni. La cuvée viene prodotta esclusivamente nelle migliori annate. Colore Rubino intenso con riflessi granati. Profumo Intenso e delicato. Con un bouquet complesso che si apre con note di frutta rossa selvatica matura alle quali si aggiungono sfumature tostate come il caffè ed il tabacco. Gusto Di grande finezza ed intensità. Dal piacevole tannino, con note calde e speziate. Ottima persistenza.** Facilmente deducibile che si tratta di un vino internazionale per soddisfare una clientela estera in particolare nord-americana.
Il mio giudizio: un eccellente vino che raggiunge la soglia dei 90/100

7. Carso Cabernet Franc 2022 Castelvechio. Cabernet Franc 100% Se pur giovane un Cabernet incredibile

Se l'azienda vuole farsi riconoscere dai suoi autoctoni, un assaggiatore la ricorderà per il suo Cabernet Franc. Com'è strano il vino. Ancora una volta vince il terroir che forgia un internazionale al punto di presentarlo **come vino di punta!** La caratteristica nota erbacea 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.** La raccolta delle uve avviene nella prima metà di ottobre. **Fermentazione con macerazione in acciaio per circa 15 giorni. Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano (barrique). A seguire**

un anno barrique in botti più grandi di rovere di slavonia/francese (tonneau). Il vino affina in bottiglia per ulteriori sei mesi prima della commercializzazione.

Il mio giudizio: Eccellente, voto 91/100

8. Carso Cabernet Franc 2009, formato Magnum. Castelvecchio. Cabernet Franc 100%

Equilibrio tra potenza ed eleganza si fa quasi per magia: l'energia tracciante dell'escursione al palato convive con un tatto carezzevole e la persistenza aromatica lunghissima. Chapeau!!!

Il mio giudizio: Eccellente, voto 93/100

Schede a cura di urano Cupisti