



## Maria Pia Castelli, i vini della Terra di Mezzo

**L'intraprendente vignaiola ha ereditato dal padre Erasmo Castelli la passione per la viticoltura che l'ha spronata a proseguire l'attività insieme al marito Enrico Bartoletti. Oggi la filosofia aziendale conferma l'impegno a vini di alta qualità, custodendo e applicando gli insegnamenti ricevuti**



L'esterno dell'azienda Maria Pia Castelli a Monte Urano (Foto © Giuditta Lagonigro).

L'azienda **Maria Pia Castelli** si trova a Monte Urano, a pochi chilometri da Fermo, tra morbide e tranquille colline che si affacciano sul mare, in quella **terra di mezzo** di cui si deve ancora valorizzare la vocazione vitivinicola.

### **Vini Maria Pia Castelli: rispetto della natura e rifiuto della chimica**

La scelta produttiva, orientata verso i **vini "artigianali"**, si basa su una lavorazione rispettosa anche dei **principi della biodinamica** che comunque coincidono con metodi agricoli impiegati già da qualche tempo. **Non si segue alcun disciplinare in maniera scrupolosa**: d'altra parte il rispetto dei tempi della natura e delle stagioni, fa sì che non possano esistere regole matematiche valide per tutti.

Da anni, l'azienda usa **prodotti naturali per combattere la peronospera**, ad esempio, e beneficia della coltivazione su un terreno già ricco di sostanze nutritive. È **bandito l'uso della chimica**, quindi nessun diserbante e **niente lieviti aggiunti**.



L'azienda è stata fondata nel 1998 da Erasmo Castelli, a cui Maria Pia ha dedicato un vino (Foto © Giudici)

## Storia della Cantina Maria Pia Castelli

La bella ma impegnativa avventura di questa realtà marchigiana ha avuto inizio nel 1998, quando **Erasmo Castelli** intraprese le prime sperimentazioni su un vigneto preesistente. Proprio al suo papà, Maria Pia ha dedicato un vino, chiamandolo – appunto – **Erasmo Castelli**, etichetta che il fondatore dell'azienda non ha potuto assaggiare poiché è venuto a mancare poco prima che fosse in commercio.

La riconversione del vigneto è stata abbastanza agevole perché **Erasmo Castelli** era un "vignaiolo convenzionale" ma nei vigneti si muoveva con cautela. Nella scorsa generazione di viticoltori non era comprensibilmente concepibile portare il vigneto a rese bassissime; l'uva era conferita ai consorzi e le rese si aggiravano intorno ai 320/350 quintali per ettaro.



Grappoli di uva dei vigneti di proprietà (Foto © Giuditta Lagonigro).

In venti anni di vita aziendale è stata maturata un po' di conoscenza e anche le viti si sono ben adattate e, come spiega Maria Pia, "*sanno come crescere*". Oggi, dopo tanto faticoso lavoro, negli **otto ettari di vigneti**, si raccolgono **circa 30/35 quintali di uva per ettaro**. **Sette sono gli ettari di vigneto a bacca rossa** che si estendono intorno alla cantina; una strada divide a metà le vigne di **Sangiovese** da quelle del **Montepulciano**. Poco distante si trova l'appezzamento con le uve a bacca bianca.

## Il lavoro in cantina

Il **certosino lavoro in vigna è completato in cantina** laddove, insieme agli essenziali macchinari che si utilizzano nella prima parte del processo di vinificazione, si scorgono, in bella fila, altre straordinarie, quanto utili protagoniste della cantina: le botti.

Anche la scelta del legno in cui far riposare i vini è stata frutto di lunghe ricerche e verifiche che hanno portato Maria Pia Castelli e tutto il gruppo di lavoro a selezionare e utilizzare barrique nuove di rovere francese, con una stagionatura di almeno 36 mesi.



Le barrique di rovere francese (Foto © Giuditta Lagonigro).

I nobili contenitori di legno, devono avere specifiche caratteristiche per non intervenire sul vino in modo invasivo. Le botti si adoperano per far “maturare” il vino e quelle nuove consentono un’ottimale micro ossigenazione (scambio di aria tra interno ed esterno). Questo passaggio, insieme ad altri fattori (tostatura, spessore...) contribuisce a ottenere il risultato finale cui ambisce l’azienda.

## **I 4 vini Maria Pia Castelli**



Le 4 etichette aziendali di Maria Pia Castelli (Foto © Giuditta Lagonigro).

### Lorano – Marche IGT – da uve Sangiovese 100%

La vendemmia, effettuata unicamente con raccolta manuale in cassetta, parte dalle uve Sangiovese che, nello specifico, si comporta esattamente al contrario del Sangiovese grosso toscano. La buccia dell'acino è molto sottile, il grappolo è serrato, la maturazione è precoce rispetto alle altre uve, tanto che nella prima decade di settembre i grappoli di Sangiovese sono già in cantina. L'uva è molto delicata, il clone è autoctono e molto produttivo, quindi è stato espantato da tutte le altre aziende.

Senza temere smentite, si può affermare che quel clone di Sangiovese appartiene alla famiglia Castelli che non è interessata alla quantità ma al legame con la generazione precedente, oltre che alle caratteristiche del vitigno.

Il processo di vinificazione è seguito a vista. La fermentazione spontanea del Sangiovese solitamente parte nelle ventiquattr'ore successive alla vendemmia. Dopo un anno in barrique (di secondo passaggio in questo caso), il vino si affina in bottiglia per almeno un anno.

Pare che il Lorano rispecchi il carattere dei marchigiani: di primo acchito diffidenti, si rivelano grandi amici dopo poco tempo. In degustazione, l'annata 2016 colpisce per il **deciso color rubino**. A primo naso, è un po' timido ma nel giro di qualche minuto esprime pienamente i suoi caratteristici profumi di frutti rossi, note balsamiche e di un fine tabacco. Piacevole, con tannini

---

presenti ma non impegnativi, è un **vino di beva semplice** che accompagna con successo salumi, pasta al ragù, carne alla brace.

### **Erasmò Castelli – Marche Rosso IGT da uve Montepulciano 100%**

Le **uve del Montepulciano** si vendemmiano circa un mese dopo quelle del Sangiovese perché la struttura è diversa. Il grappolo è spargolo, la buccia è spessa, l'acino è croccante. La fermentazione, che avviene in tini di legno tronco cronici, è più lenta; dura infatti, dai trenta ai trentacinque giorni. Il vino sosta in barrique per circa due anni con l'intento di conservare la sua potenza e di renderlo al contempo setoso e avvolgente; poi passa in bottiglia, dove rimane in affinamento dai tre ai cinque anni, per alcune vendemmie anche sette.

Le grandi potenzialità del Montepulciano regalano un vino che si presta a un lungo invecchiamento ma si apprezza anche quando è giovane.

In degustazione, **Erasmò Castelli 2015** si presenta di colore rosso rubino impenetrabile, rendendo già l'idea di un vino con diverse sfumature che si percepiscono portando il calice al naso. Piccoli frutti di bosco, cioccolato, cuoio e tabacco.

Il vino aprendosi al mondo regala profumi intensi che si ritrovano in bocca, a testimoniare la potenza gusto-olfattiva. Preparazioni a base di pasta e carne con sughi strutturati sono certamente valorizzate da questo vino e viceversa.

### **Sant'Isidoro – Marche Rosato IGT da uve Montepulciano 50% e Sangiovese 50%**

Dal salasso dei mosti di Sangiovese e Montepulciano, Maria Pia Castelli produce il suo rosato. Il [salasso](#) è una tecnica utilizzata per i vini rosati, che consiste nel **prelevare una parte di mosto di vino rosso e continuare il processo di vinificazione in bianco**, creando un vino più concentrato.

L'idea dell'azienda era di ottenere un rosato importante; difatti, i mosti sono gli stessi, seppur decolorati e destrutturati, considerando le poche ore di contatto con le bucce. Il Sant'Isidoro ottenuto, raggiunge un perfetto equilibrio tra l'uva Sangiovese che conferisce il delicato colore rosa, la parte più morbida, e il sapore del frutto che immediatamente esplose in bocca e l'uva Montepulciano che dona la struttura, un tannino delicato e una tonalità di colore più intenso, tanto da poterlo definire vino "rossato".

Sangiovese e Montepulciano fermentano separatamente in vasche d'acciaio per circa trenta giorni cui segue un affinamento per circa un anno. La massa è poi travasata, senza chiarifica, in una grande cisterna e dopo qualche giorno di decantazione si procede all'imbottigliamento. Passano dai sei ai dieci mesi prima della commercializzazione.

In degustazione il **Sant'Isidoro 2019** un vino versatile, con un ingresso in bocca succoso e un finale netto e asciutto dato dal Sangiovese. Tanti sono gli abbinamenti possibili, primi fra tutti i **brodetti di pesce**. Il salasso fatto prima della fermentazione consente agli zuccheri dell'uva di trasformarsi in alcol. È un vino che si può bere sia in estate sia in inverno, giocando con la temperatura di servizio.

### **Stella Flora –Marche IGT- da uve Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebbiano**

L'unico vino bianco dell'azienda Maria Pia Castelli è un uvaggio costituito da **Pecorino 50%**, **Passerina 30%**, **Malvasia di Candia 10%** e **Trebbiano 10%**. Il vecchio vigneto – anche se alcune viti sono state sostituite – è una testimonianza di come si usava fare una volta, cioè piantare filari mescolati tra loro, per cui tutto quello che si raccoglie, entra nell'uvaggio.

Le uve si vendemmiano contemporaneamente e sono poste in tini di legno, dove la fermentazione a contatto con le bucce, procede per circa 20/25 giorni. Poi si passa all'affinamento in botti nuove per 18 mesi e a un successivo affinamento in bottiglia per altrettanto tempo, con una minima aggiunta di solfiti.

La prima annata in commercio è stata quella del 2002 che ha dato l'avvio a nuove esperienze. La scelta di lunghi periodi di affinamento è dovuta alla concentrazione del frutto. "Il vino va bevuto, non masticato, quindi ci vuole un congruo tempo di attesa", tenendo sempre presente che le vendemmie sono diverse tra loro.

**L'intenso color ambra dorata del Stella Flora 2017** fa presagire l'incontro con un calice che ha tanto da raccontare. Infatti, il vino rivela la sua complessità attraverso i sentori di agrumi, bouquet di delicate erbe aromatiche, incenso e noce moscata che si incrociano nel bicchiere, lasciando spazio a nuove fragranze col passare dei minuti.

Col primo sorso si conferma la struttura di un vino asciutto, leggermente tannico, giustamente sapido e persistente, pronto ad accoppiarsi con una rilevante varietà di cibo: crostacei, molluschi, carpacci, pesci saporiti in genere ma anche carni bianche e formaggi. Stella Flora è ideale anche come vino da sorseggiare in compagnia.

I quattro vini prodotti dall'Azienda Maria Pia Castelli rivelano una propria, spiccata personalità ma hanno bisogno di essere raccontati. Il 90% della produzione trova spazio nella ristorazione italiana, in locali di diversa tipologia. Il paziente e meticoloso compito di presentazione dei vini è demandato al gentile **Massimo Milozzi**, che ringraziamo per la cortese accoglienza e disponibilità.

#### **[Azienda Agricola Maria Pia Castelli](#)**

Contrada Sant'Isidoro, 22 – Monte Urano (FM)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

#### **Data di creazione**

27/10/2021

#### **Autore**

giuditta-lagonigro