

PICCOLI SÌ ma con grandi obiettivi


È una produzione di nicchia quella dell'azienda agricola Juvara di Lucera, situata in provincia di Foggia, la cui attività è impostata sul rispetto della natura e sulla valorizzazione della tradizione enologica locale e dove a farla da padrone è, su tutti, il vitigno Nero di Troia

Storicamente abituata al passaggio di genti e culture differenti, la terra dei Monti Dauni, in Puglia, è avvezza al cammino dei pellegriani così come al transito dei pastori e della transumanza. Qui si possono trovare – oltre a vicoli e piccoli borghi medievali incastonati sui monti come presepi – sapori intensi e avvolgenti, paesaggi dal morbido profilo, boschi, vallate, rilievi e campi aperti, suoni – e silenzi – propri di una natura ancora integra e incontaminata; una natura che avvolge il visitatore, in cui la presenza dell'uomo e le sue attività risultano spesso armoniche, in un equilibrio preservato nel tempo e testimoniato dalle tante Bandiere Arancioni e dal titolo di Borghi più belli d'Italia conquistato da più Comuni dell'area. È una Puglia diversa dall'immaginario comune, ma non meno sorprendente, quasi fiabesca; una zona che, spostandosi appena verso Est, si apre sul Tavoliere delle Puglie, la più vasta pianura d'Italia dopo la Pianura Padana, luogo in cui la tradizione vitivinicola è antica e risale all'epoca greco-romana. In questo contesto ha origine l'azienda vitivinicola Juvara, realtà a gestione familiare condotta da tre fratelli tenaci e determinati, che prestano una meticolosa attenzione a tutte le fasi di produzione e lavorazione.

Investire sui vitigni autoctoni

«Nella nostra famiglia la passione per il vino è nata molto tempo fa – racconta Pasquale Casiero, titolare dell'azienda agricola Juvara –, quando nostro nonno – nel 1935 – iniziò a impiantare filari e a unire le vigne con pazienza, rigore e dedizione. È stata una sfida che negli anni ha coinvolto tutti noi e ci ha spinti a tramandare l'attività di padre in figlio, fino alla quarta generazione, con lo sguardo sempre rivolto al futuro e basi solide, imperniata sui valori della tradizione locale». I vigneti coltivati dai Casiero si estendono per una superficie di circa quattro ettari nell'agro Supparte del Comune di Lucera (FG): Juvara è il nome della contrada, a pochi chilometri dai vigneti, dove avviene la trasformazione del prodotto, in un moderno stabilimento che, dal 2010, accoglie la cantina che chiude il ciclo produttivo. Tra i vitigni coltivati, Nero di Troia e Falanghina. «Rispettiamo la tradizione, la storia, l'ambiente e la specificità del territorio attraverso la valorizzazione di vitigni autoctoni perfettamente adattati alle condizioni pedoclimatiche di quest'area – spiega Pasquale –. L'attenzione alla sostenibilità ha sempre caratterizzato l'operato dell'azienda, sia tra i filari che in cantina, in accordo con gli obiettivi di sostenibilità



A close-up, profile shot of a man wearing a maroon polo shirt and a dark baseball cap, working in a vineyard. He is looking down at his hands, which are near some green grape leaves. The background is a bright, slightly cloudy sky. On the left side of the image, there is an orange rectangular box containing white text.

«Rispettiamo la tradizione, la storia, l'ambiente e la specificità del territorio attraverso la valorizzazione di vitigni autoctoni perfettamente adattati alle condizioni pedoclimatiche di quest'area»

Pasquale Casiero,
titolare dell'azienda
agricola Juvara



Le 3 etichette dell'azienda agricola Juvara: Supparte, FilOro e Rosarosè



Per quanto riguarda la gestione dei vigneti Juvara tende a ridurre l'impiego di concimi minerali privilegiando quelli organici e i sovesci di leguminose

definiti dall'Agenda 2030 in termini di strategia Farm to Fork».

Concimi organici, sovesci e fv

Nello specifico, per quanto riguarda la gestione dei vigneti l'azienda tende a ridurre l'impiego di concimi minerali privilegiando quelli organici e i sovesci di leguminose. «Il numero di interventi fitosanitari è limitato — specifica il titolare — e direttamente correlato alla necessità di combattere le avversità laddove queste si evidenzino con una soglia tale da giustificare l'intervento». L'arieggiamento del grappolo consente di ridurre la possibilità di attacchi patogeni e, tra le tecniche enologiche intraprese, la quantità di anidride solforosa è attentamente razionata in cantina: questo è possibile anche grazie alle caratteristiche delle uve, gestite molto attentamente in campo — uve sane dall'elevato grado zuccherino che consentono un elevato estratto secco. Durante le fasi di maturazione del vino vengono privilegiati trattamenti meccanici o termici per favorire la defecazione delle morchie in luogo dell'aggiunta dei comuni additivi chiarificanti; per la fase di imbottigliamento, inoltre, si privilegiano i tappi di sughero monopezzo, al fine di sostenere la filiera e l'importante valore ecosistemico delle quercete da sughero

secolari. «Queste pratiche sostenibili sono state portate avanti coinvolgendo tutte le funzioni e i dipendenti aziendali — afferma Casiero — e in progetto abbiamo ancora di attuare diversi altri interventi con l'obiettivo di ridurre il nostro impatto sull'ambiente. Siamo in procinto, infatti, di convertire la maggior parte dei nostri impianti in ottica green e di installare più pannelli fotovoltaici sulla copertura della cantina».

Digitalizzazione ed export

Nei locali predisposti al confezionamento, un'imbottigliatrice semiautomatica realizza circa 4-5.000 bottiglie all'anno. A descrivere le referenze aziendali è Antonietta Casiero, sorella di Pasquale e referente marketing e commerciale per Juvara. «La specificità varietale e le tecniche di coltivazione che adottiamo ci assicurano materie prime di qualità che vengono prontamente trasformate seguendo processi di vinificazione atti a esaltare la riconoscibilità del prodotto finale e la rispondenza dei sentori e dei profumi ricercati nelle specifiche varietà — assicura Casiero —. Tre sono le nostre etichette: Supparte, FilOro e Rosarosè. Il primo vino è un Nero di Troia in purezza e prende il nome dalla contrada in cui nasce il vitigno di riferimento. È un vino che si presenta dal colore rosso rubi-

no con riflessi violacei; all'impatto olfattivo è netto, con sentori di mora e prugna matura e un finale lievemente speziato, mentre al palato è strutturato e corposo, con una trama tannica ben marcata, ma elegante, sapido e lungo. FilOro Falanghina — continua Antonietta —, che richiama il "filo d'oro" che appare nel momento in cui lo si versa, ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso regala note floreali di ginestra e margherita di campo e un finale leggermente agrumato e in bocca è fresco, asciutto e persistente. Il Rosarosè, un Nero di Troia rosato dal colore rosa tenue con riflessi violacei e dal sapore delicato, adatto a tutti i palati, sul piano olfattivo evidenzia note floreali con un finale di melograno, mentre all'assaggio è secco, sapido e persistente». Qualità, sostenibilità e digitalizzazione sono gli obiettivi primari che i Casiero si sono posti per il futuro: «Puntiamo a confermare ciò che abbiamo raggiunto sino ad ora, incrementando sempre di più la qualità delle nostre produzioni, lavorando sulla nostra sostenibilità, ampliandoci in superficie, partecipando a eventi, fiere e degustazioni, prestando la massima assistenza al cliente e al mercato e divulgando il valore intrinseco dei vini Juvara anche oltre il territorio locale, raggiungendo l'estero».