

Che cosa succede al Marinushof?

Gentili ospiti,

avendo prenotato la Vostra vacanza su un maso, sicuramente sarete curiosi di conoscere la vita contadina nella Val Venosta. Volentieri Vi mostreremo quella sul nostro maso. Intanto avremmo piacere di raccontarvi la vita contadina:

Cronaca della vita contadina

Nonostante l'opinione di alcuni, noi contadini non ci ritiriamo affatto in letargo durante i mesi invernali. I lavori da svolgere sono di varia natura. Si inizia per esempio con la potatura degli alberi di frutta e delle viti. La giusta potatura è decisiva per la quantità e la qualità della raccolta.

A febbraio con i primi raggi di sole caldi si procede con le cure di coltivazione della vite come la spanpanatura e l'impalcatura. Ogni singola vite deve essere legata ad un filo di supporto.

In aprile, quando la terra si riscalda, la vite comincia a "piangere": vale a dire che la linfa sale per nutrire la vite, ma fuoriesce dalle ferite provocate dalla potatura. Questo pianto è un ottimo segno dato che indica che la vite è nuovamente piena di forze e di vita.

La fioritura è il momento cruciale per il vignaiolo. Se non si realizza correttamente, la raccolta sarà perduta. Perché tutto vada bene il contadino deve reagire alle gelate primaverili attivando gli irrigatori che avvolgono i delicati germogli in un manto di gelo. Il calore liberato durante questo processo li protegge dal gelo.

Il giorno di S. Giorgio (23 aprile) le viti devono "brillare". Ciò significa che i germogli freschi hanno già raggiunto una lunghezza di ca. 5 cm.

Nel frattempo anche l'erbaccia ha raggiunto una notevole altezza. L'erba falciata rimane sui campi e costituisce l'humus, prezioso per la crescita dei vegetali.

Agli inizi di giugno si assiste finalmente alla fioritura delle viti. I fiori della vite emanano un profumo delicato. Durante l'estate si effettua la potatura estiva. Il vignaiolo passa tra i filari delle viti per spuntare ovvero tagliare i polloni che fuoriescono dai fili per consentire alla vite di conservare il suo vigore per le uve. Le operazioni di potatura estiva o verde riguardano anche gli alberi di frutta.

Nei mesi estivi i frutteti e vitigni sono esposti all'attacco di vari patogeni e malattie fungine. Numerose stazioni di misura e controlli nonché centri di assistenza consentono di effettuare trattamenti mirati.

Un altro lavoro importante da svolgere nei mesi estivi riguarda il diradamento dei frutti che prevede l'eliminazione dei frutti troppo piccoli o danneggiati.

Dagli inizi di settembre si procede con la raccolta delle mele.

Dolce o aspra – ogni mela possiede un sapore proprio ed inconfondibile. La raccolta dura fino alla fine di ottobre.

L'orgoglio di ogni contadino è il vino di produzione propria che matura nelle cantine. Con tanta cura e passione il mosto d'uva si trasforma lentamente in vino.

In occasione del caratteristico "Törggelen" (allegre castagnate in compagnia) si degustano il vino novello e i frutti prodotti durante l'anno.

e adesso per quanto riguarda noi:

MELE:

Noi produciamo le qualità RED DELICIOUS (STARK) e GALA. Con molto piacere Vi accompagneremo nei nostri campi e a secondo della stagione potrete godere della meravigliosa fioritura (fine aprile), della sarchiatura delle mele (giugno) o della raccolta (settembre-ottobre).

Le mele sono vendute per mezzo di cooperative ortofrutticole. Noi siamo soci della cooperativa "Juval" che si trova nel centro di Castelbello. Fateci una visita, lì troverete le mele al miglior prezzo.

Per uniformare lo standard di qualità nell'ambito dei servizi alcuni anni fa è stata fondata la federazione delle cooperative ortofrutticole della Val Venosta (VI.P.) Questo fa sì che alcuni aspetti quali la vendita, il commercio ed il controllo di qualità, adesso, vengano non più autonomamente ma congiuntamente affrontati per suo tramite.

Un progresso molto positivo degli ultimi anni si mostra con tutta evidenza nell'impegno di noi contadini per i processi di affinamento dei nostri prodotti di alta qualità. Provi il succo di mela squisito che vendiamo in casa e se ne convincerà.

A questo punto Vi consigliamo il libro „*Vinschger Köstlichkeiten*“ alla cui elaborazione contadine venostane hanno collaborato amorevolmente. Sul Vostro comò troverete un riassunto del libro. Provate la ricetta del famoso strudel di mele. Riesce sempre ed è ottimo. Anche i vostri amici a casa se ne rallegreranno!

DISTILLERIA:

La nostra passione più grande è quella della distillazione di grappe. Coltiviamo tutte le qualità di frutta che ci servono per i nostri pregiati distillati. Albicocchi venostani crescono proprio attorno al nostro maso. Questo tipo di albicocca possiede un aroma inconfondibile ed è una ricercata rarità anche al di fuori del Sudtirolo/ Alto Adige. Volentieri Vi faremo visitare anche i nostri peri e prugni non lontani da qui. Chissà, forse sarete fortunati e nostri ospiti quando distilleremo e, magari perdervi pure parte. Potrete sempre, ad ogni modo degustare i nostri distillati e comprarli.

Da molti anni partecipiamo al concorso più importante ed internazionale di distillati di frutta e grappe “DESTILLATA”. Finora abbiamo sempre vinto una medaglia per ogni tipo di distillato che abbiamo mandato alla giuria. Siamo anche classificati come “ECCELLENTE DISTILLERIA”, un merito più che importante: solo 4 distillerie italiane sono classificate come noi.

Soprattutto le albicocche e le prugne in estate fanno parte integrante della cucina di una contadina venostana. In questo periodo infatti prepariamo marmellate, succhi, torte e squisiti canederli alla prugna o albicocca.

VINO:

Il Marinushof conta inoltre 4 vigneti: Questi vigneti sono ideali per gli uvaggi della Borgogne, in particolare il Pinot Nero e Pinot Grigio, ma anche Riesling Renano e Zweigelt danno risultati convincenti.

Saremo lieti di presentarvi e farvi degustare i nostri vini nella sala di degustazione direttamente sul maso - il ritorno a casa non é certamente lungo!

Assieme al “Köfelgut” (proprietà del fratello Martin Pohl), organizziamo inoltre ogni venerdì, alle ore 16:30 delle visite dei vigneti e della cantina e in seguito una degustazione dei vini e distillati del Köfelgut.

Un prospetto riguardante la nostra offerta di vini lo trovate sul Vostro comò.

ASPARAGI:

A Castelbello da 25 anni, si coltivano e commercializzano gli asparagi. Nostro padre e suocere è stato un pioniere in questo campo e siamo fieri di aver fatto parte di questo processo e di farlo tutt’ora con la nostra collaborazione. Se doveste essere nostri ospiti nel periodo degli asparagi (da metà aprile agli inizi di giugno) potrete visitare le coltivazioni di asparagi e, naturalmente, degustare il nostri asparagi al ristorante o nel Vostro appartamento.