

# VITOVSKA 2011

## MARE & VITOVSKA

E' stata ancora una volta la favolosa cornice del Castello di Duino , “ Città del Vino “ del Carso triestino , il teatro della quinta edizione di “*Mare e Vitovska*”, tra gli eventi più stuzzicanti dell'estate giuliana, con la presenza di oltre venti vignaioli di punta del Carso triestino, goriziano e sloveno, assieme ai migliori chef della Venezia Giulia, a omaggiare la Vitovska, incontrastata regina del Carso!



*Aurora Endrici, i produttori della Vitovska e l'artista della pietra*

*Paolo Hrovatin a Borgo Grotta Gigante*

**Il Comitato tecnico per la tutela della denominazione di origine controllata dei vini Carso, con il contributo dell'Agazia regionale per lo sviluppo rurale ERSA, del Comune di Duino-Aurisina, della Camera di Commercio di Trieste e il patrocinio della Provincia di Trieste e dell'Agazia Turismo FVG, ha**

organizzato la V<sup>a</sup> edizione di Mare e Vitovska che si è tenuta in diverse località della provincia di Trieste venerdì 24 giugno scorso.



*Simona Migliore (ONAV Udine) e Lorenzo Colombo (ONAV Lecco)*

L'iniziativa è stata dedicata alla Vitovska, antico vino triestino dalle suggestive sfumature di vento e pietra, *intrigante* vitigno autoctono di questa particolare area mediterranea, autentica porta dei Balcani.



*A.Endrici, B.Zidarich e E.Kante*

**Il programma della manifestazione si è articolato in più fasi.**

**La mattinata è stata riservata a giornalisti nonché a professionisti del mondo enoico ( enologi, sommeliers, assaggiatori ONAV etc.) che sono stati accompagnati dagli organizzatori nelle visite tecniche e degustazioni guidate presso aziende dell' altopiano , da Borgo Grotta Gigante a Sagrado di Sgonico.**



*A.Endrici con Andrej e Bernarda Milic a Sagrado di Sgonico(TS)*

**Nel pomeriggio si è tenuto il convegno dal titolo: “*Carso e Vitovska, simboli della viticoltura del futuro: vitigno, terroir naturale, storia di uomini*”.**



*I partecipanti al convegno al castello di Duino*

**All’incontro, moderato da Aurora Endrici, Donna del Vino Friuli Venezia Giulia e esperta in comunicazione, hanno preso parte prestigiosi esponenti del mondo vinicolo e culturale del panorama italiano.**



*Scorsoni, Endrici, Skerk, Bellini e Fabbro, da destra*

**Il presidente del Comitato Tutela Vini DOC Carso Sandi Skerk e il direttore generale dell'ERSA Friuli Venezia Giulia Mirko Bellini sono stati affiancati dall' agronomo Claudio Fabbro che ha sviluppato una relazione storica sulla viticoltura carsica con particolare riguardo ai vitigni autoctoni ed alla Vitovska .**



*Fabbro e Scorsoni con il giornalista-enogastronomo Bepi Pucciarelli*

**Il Sommelier Alessandro Scorsoni, celebre volto televisivo RAI e Maestro di cerimonia a Palazzo Chigi ha approfondito gli aspetti enologici e degustativi del vino stesso.**

**Gli eleganti spazi del Castello di Duino sono stati aperti al pubblico nel tardo pomeriggio , quando ha avuto inizio la degustazione delle Vitovske proposte dagli oltre venti produttori del Carso.**



*Laboratorio vino & olio & sapori del Carso al Castello di Duino*

*Elisabetta Terraneo (Az.Castelvecchio , Sagrado-GO) , le sorelle Devetak (Lokanda San Michele del Carso-GO) e la sommelier Patrizia Pittia , da sinistra*

**Il pubblico ha avuto la rara opportunità di conoscere in ogni dettaglio questo vitigno e relativo vino , abbinandolo a assaggi di prodotti tipici del territorio carsico triestino ed isontino , dai formaggi, al miele all'olio extra vergine d'oliva e, ovviamente al pesce del golfo triestino.**



*Dario Zidarich, allevatore e casaro, e Signora*

**Originali ed apprezzati inoltre gli abbinamenti interpretati da alcuni dei più prestigiosi chef locali che hanno affiancato i vignaioli; ogni produttore infatti ha ospitato al tavolo un ristorante che ha abbinato una sua ricetta alla Vitovska presentata.**

## LA VITOVSKA

**La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nella provincia di Trieste e nella vicina Slovenia.**

**Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.**

*Vitovska*



**Vipacco**, known as Vitovlie, but this vine is still found throughout the whole Karst region.

**Colour:** straw yellow, which at times can be intense.

**Nose:** fine, delicate, fresh, fruity, reminiscent of fresh prunes and cherries, Williams pears and sage.

**Taste:** dry, fresh, smooth, not very alcoholic, with a good fixed acidity. Very pleasant and inviting to drink.

**Gastronomic combinations:** it is a wine that goes very well with the local cuisine and is very much appreciated as an aperitif in the "Osmizza".

 **Geschichte und Ursprung**

Die Vitovska ist eine weiße Traube, die seit jeher schon in der Provinz Triest angebaut wurde, vor allem in den Gemeinden Sgonico und Duino Aurisina, entlang des Küstenstreifens bis nach Istrien.

Der Name der Weinrebe ist slowenischen Ursprungs, wo sie manchmal auch Vitovska Garganija bezeichnet wird. Die zweite Bezeichnung soll aber nicht in die Irre führen, da die Trauben aufgrund ihrer Form und Größe keine Gemeinsamkeit mit der venetischen Garganega-Traube hat. Manche vermuten den Ursprung in dem Gebiet von Vipacco, Vitovlie bezeichnet, aber in dem gesamten Karstgebiet wurde und wird noch heute diese Rebe angebaut.

Früher vermischte man diese Rebsorte mit anderen Trauben, heute hingegen wird diese Traube rein gekeltert.

**Farbe:** strohgelb, manchmal intensiv.

**Geruch:** fein, delikates fruchtig, erinnert an frische Pflaumen und Kirschen, Williams-Birnen und Salbei.

**Geschmack:** trocken, frisch, weich, nicht stark alkoholfähig und von guter Säure, bekömmlich und einladend.

**Speisempfehlung:** idealer Wein zu lokaltypischen Speisen. In den Osmizza als Aperitif sehr geschätzt.

 **Cenni storici ed origine**

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca, da sempre coltivato in provincia di Trieste, specialmente nei comuni di Sgonico e di Duino-Aurisina, per scendere poi lungo la fascia costiera fino ad arrivare in Istria. Il nome del vitigno è sicuramente d'origine slovena, dove talvolta veniva chiamato anche Vitovska Garganija. Non tragga in inganno il secondo nome, in quanto il grappolo, per forma e per dimensione degli acini, nulla ha a che fare con la vereta garganega. Taluno sostiene che l'origine potrebbe essere la zona del Vipacco denominata Vitovlie, ma tutta la zona carsica è stata ed è tuttora interessata a questo vitigno. Un tempo vinificato con altre uve nere, ora il vino viene prodotto in purezza.

**Colore:** giallo paglierino talvolta intenso.

**Odore:** fine, delicato fresco, fruttato, ricorda le prugne fresche e le ciliegie, la pera William e la salvia.

**Gusto:** asciutto, fresco, morbido, non molto alcolico e buona acidità fissa, molto beverino ed invitante.

**Accostamenti gastronomici:** vino molto adatto alla cucina tipica locale e molto apprezzato come aperitivo nelle Osmizza.

 **Brief History and Origins**

Vitovska is a vine with a white berry and has always been cultivated in the province of Triest, especially the municipalities of Sgonico and Duino Aurisina, stretching across the coastal strip up to Istria. The name of the vine is undoubtedly of Slovenian origin, and was often called Vitovska Garganija. The second name is not deceiving as the bunch of grapes, given that the shape and size of its berry has nothing to do with the Venetian garganega. Some believe that the origin could be around the area of

Le epoche di germogliamento, fioritura e invaiatura sono medio-precoci. Il grappolo è di forma piramidale, alato, di media grandezza e compatto. L'acino è di forma sferica, di colore verde. la polpa è succosa e incolore, il sapore è neutro.

Dalle sue uve vinificate in bianco si produce un vino secco fresco dal profumo fruttato, con sentore di salvia e di pera William.

Il colore è giallo paglierino chiaro, il sapore leggermente acidulo e sapido, buon corpo.

La Vitovska ben si presta per uvaggi con altre uve bianche autoctone , quale la Malvasia Istriana, ma vari produttori carsolini hanno puntato recentemente alla vinificazione in purezza , con risultati apprezzabili.

La Vitovska si accompagna bene con antipasti magri e a base di pesce.

*INFO :*

<http://www.mareevitovska.eu/>

[info@mareevitovska.eu](mailto:info@mareevitovska.eu)

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)