

PAROVEL

ACCADEMIA DELLA MALVASIA ISTRIANA

STORIE DI VITIGNI E VINI CARSOLINI

Non hanno voluto attendere l'annuale manifestazione CANTINE APERTE (26-28 maggio 2012) con le mani in mano i vulcanici vignaioli del Carso triestino Parovel , nomi importanti in quel di San Dorligo della Valle e Bagnoli sia per il buon olio d'oliva che producono da generazioni che per il vino, che ha nella Malvasia istriana la " bandiera".



Famiglia Parovel

Così è che, affidando alla loro brillante addetta alle p.r. Dajana KOCEVAR il coordinamento delle operazioni hanno voluto dedicare - venerdì 25 maggio scorso- proprio al loro vino bianco più amato una serata tematica , con rivisitazione storica e tecnica affidata ad esperti ed una memorabile verticale.



Euro e Karmen

Elena , Euro e Karmen Parovel hanno alternato Dajana nella presentazione della propria robusta realtà agricola familiare, diversificata in settori vitivinicolo, oleario ed agriturismo .

Papà Zoran e mamma Cvetka, dal canto loro, ce l' hanno messa tutta per ricordare , con toni commossi, quei meravigliosi aneddoti degli anni '70 in cui , fra lacrime e sudori, crearono praticamente dal nulla un piccolo impero.



Euro e Elena

Il giovane storico goriziano Stefano Cosma , che per le vicende carsiche ha sempre avuto un occhio di riguardo, ha pescato in archivi generosi tutta una serie di dati e notizie riguardanti la famiglia, il territorio ed, ovviamente , la presenza in queste terre della “ migrante” Malvasia che dall’ originario Peloponneso pare aver trovato ristoro proprio in Alto Adriatico.

L’ agronomo Claudio Fabbro ha guidato la degustazione di una verticale di Malvasia istriana “crù Barde” (dal toponimo di produzione) , dalla recente 2010 al 2005 , rinfrescando la memoria dei tanti enoturisti intervenuti (molte anche le “ Donne del Vino” , enologi, Sommeliers , Assaggiatori dell’ ONAV e giornalisti di settore) sulle situazioni meteo che hanno caratterizzato il periodo luglio-settembre nelle singole vendemmie .



Cosma e Fabbro

Fabbro ha anche approfondito il concetto di “ *terroir*” rimarcando il ruolo che , nella formazione dei profumi e degli aromi, riveste il terreno (quello della Malvasia Barde , ad esempio, sta fra le terre rosse carsiche e la riviera Alto-Adriatica ed ha un’ alta componente di marne ed arenarie , tipiche delle colline goriziane e friulane) e soprattutto la mano del vignaiolo .

Dopo un ricco dibattito e tante testimonianze la serata si è conclusa con una serie di abbinamenti commentati fra cui , meritevoli di menzione, diversi tipi di pane preparati dall’ artigiana Gabriella Pecchia .



Euro e Karmen

Il calice della staffa nelle cantine sotterranee e, per la gioia dei palati più esigenti, anche Refosco e Moscato passito, dolci fuori programma in una serata da cornice per la sostanza e la squisita ospitalità offerta da una famiglia con solide radici ed un' invidiabile armonia che è un po' la sua ricetta vincente anche in momenti di crisi generale.

Azienda Agricola
e Frantoio Oleario
PAROVEL
Loc. Dolina 547

34018 San Dorligo della Valle (TS)
Tel. +39 040 227050 –
Fax +39 040 227080
info@parovel.com

info e prenotazioni:

PAROVEL Events

+39-3467590953 s

info@parovevents.com

foto: archivio claudiofabbro@tin.it, 25 maggio 2012