

# ONAV

## TRIESTE

*Seminario degli assaggiatori dedicato agli autoctoni carsolini*

### LA VITOVSKA DI BENJAMIN

***PARLIAMO DI QUELLA DI BENIAMINO ZIDARICH  
VIGNAIOLO IN PREPOTTO DI DUINO AURISINA***

*Visita tecnica degli assaggiatori della delegazione triestina alle vigne ed alla nuova cantina scavata nel cuore delle roccia carsica*

*di Claudio Fabbro*

Il 25 luglio scorso , tra le pietraie in quel di Prepotto(Praprot) , località che esprime il meglio del mondo artigianale e vitivinicolo del Carso triestino ( comune di Duino Aurisina) , il sole batteva forte regalando ai pochi coraggiosi( o incoscienti) che alla siesta preferivano l'avventura e l'escursione, un lasciapassare per il pronto soccorso. Chi, come me - *e non pochi altri "onavisti" della delegazione triestina guidata dall' inossidabile Tito Cuccaro* - ha la fronte alta ( "pannelli solari") per disgrazia sua ( stemperata con la presunzione d'esuberanza di fosforo ) a 35 gradi capisce al volo che definire area montana queste terre pare riduttivo alquanto.

Par quasi d'essere a Pantelleria e di respirare , seppur dall'alto dei 280 m.s.l. in cui si trova PRULKE , toponimo da sempre in mappa e da sempre della Famiglia ZIDARICH , profumo di salsedine , di spezie e di pietra focaia .

Tutti aspetti , questi, che segnano, in positivo , " l'altra enologia" .

Ovvero quella derivante dalla cosiddetta " viticoltura eroica" che sopravvive solo grazie a teste dure , motivate, coraggiose .

Taluni definiscono la grande scuola di Benjamin Zidarich , Edy Kante, gli Skerk , I Milic, Bole etc. etc. un'accademia d'artisti dell' "altro vino" e , giudicandoli frettolosamente o superficialmente, oserebbero magari dichiarare che " non siano proprio a bolla".

Certo, se gli facciamo i conti in tasca, dopo aver sistemato pietraie mastodontiche ed averle ricoperte di terra rossa rosicchiata dal fondo delle preziose " doline" , per fare un ettaro di vigna qui spendi almeno sei – otto volte tanto rispetto alla " Bassa friulana " sabbio-argillosa, quattro volte rispetto alla pianura ghiaiosa, due volte di

quanto costerebbe sistemare la ponka ( ovvero le marne ed arenarie) delle colline goriziane o friulane.

Come dire che queste vigne dovrebbero durare almeno cent'anni per trarne bottiglie da 20-30 Euro , “ prezzo sorgente”. Il che è sognare l'impossibile e pertanto impone altra chiave di lettura, cioè quella dei sentimenti.

Perciò è diverso il teorema carsolino, che non sposa il profitto ma l' ideale , il diverso, il benessere spirituale prima ancora di quello materiale .



D'altra parte l'asse Praprot (TS) -Oslavia (GO) è forte ed intimamente collegato, in un tam –tam quotidiano che ha nel Collio personaggi quali Josko Gravner, Stanko Radikon, Nico Bensa , Dario Princic e pochi altri da tempo “usciti dal coro” ritagliandosi uno spazio del tutto personale nel firmamento così composito che è il VIGNETO FRIULI ( qui però ci sta di fatto e di diritto assolutamente anche il VENEZIA GIULIA...e se non lo scriviamo i carsolini ci “impallinano”...).



Nelle peregrinazioni fra rocce e doline , VITOVSKA in età assieme ad altra messa a dimora nel 005 ( e prontamente attecchita..) su portinnesto GRAVESAC 264 , con un occhio alla MALVASIA ed al TERRANO e l'altro al SAUVIGNON che concorre a dare il bianco uvaggio " PRULKE" , insieme a BENJAMIN gli assaggiatori triestini hanno assaporato il concetto di OASI , ovvero dell'incontaminato , del " biologico" di fatto ancorché non certificato ma ancor più severo di quello " amministrativamente corretto".



Era una giornata di bora e ciò ti consentiva, dall' osservatorio di PRULKE ( uno splendido anfiteatro..) di toccare virtualmente Punta Salvare, Monfalcone ed oltre. La bora . Chi c'è l'ha in città la patisce ma chi ci convive in Carso l'adora. Anche nel senso che essa è il miglior “ medico delle piante” . Dicevamo del biologico “ di fatto”.

Tradotto in soldoni significa che dopo un paio di polverizzazioni con zolfo sono stati sufficienti, a tutto'oggi, 3-4 trattamenti antiperonosporici (rame) ed antiodici(zolfo bagnabile) per garantire una fioritura, fecondazione, allegagione pressochè perfette, con foglie ben verdi rispetto ai tanti giallumi che imperversano in altri siti dopo 10 e più irrorazioni e concimazioni a terra e su foglia.



Seguiranno, precisa Benjamin, sfogliature e diradamenti , personalizzati uno per uno a favore di oltre 9.000 ceppi/ ettaro per averne mezzo chilo d’uva/pianta . Qui non vedi “spalliere”, “ Casarse”, “Pergole” varie ma solo “ Guyot” . e-udite udite- anche “ Alberello” . Come a Pantelleria, appunto. Poco più di otto ettari di sacrifici che questo giovane vignaiolo( 41 anni appena superati... affronta da quando era bambino insieme a papà e mamma Maria. Ed ora insieme alla giovane moglie Nevenka, alla sorella Mateja , con il piccolo Jakob ( scuola, vigna e basket in “par condicio” , come si conviene a dieci anni ) e la “coda”, Martina ( sette ).



Qui l'amore per l'uva ed il vino viene trasferito di padre in figlio per "osmosi", così come le tradizioni, le convinzioni, il senso delle radici.

E ciò spiega anche il significato di una cantina che s'affonda per ben cinque piani nella roccia carsica, con le botti che seguono le regole della morfologia naturale, senza usarle violenza.

Qui a ferragosto e Natale temperatura ed umidità sono costanti.

Ne gode la VITOVSKA in purezza ma anche il PRULKE, che vengono vinificati come fossero uve rosse, con macerazioni prolungate e riposo d'un paio d'anni in botti di rovere prima d'andare in bottiglia "come mamma li ha fatti".

Cioè senza addizioni di mosti concentrati, lieviti, enzimi, chiarifiche e filtrazioni.

Quando tutti i 9 ettari saranno in produzione non più di 20-25.000 bottiglie lasceranno Prepotto per altri lidi europei (ma anche negli U.S.A. cresce l'interesse per queste "chicche" d'Autore..) già mentalmente predisposte, previa educazione, a colori giallo super dorato, a lievi velature e qualche modesto precipitato, compensate da forti personalità, estratti "strong" e quant'altro.



Il bello di quel meraviglioso laboratorio che è il nostro “ VIGNETO” sta proprio nella complementarietà di queste diverse scuole di pensiero, che non significano spietate concorrenze anche perché i destinatari degli uni e degli altri partono-negli acquisti e nei consumi- da presupposti ampiamente diversi.

Alla fine, quello che conta- ci congeda Benjamin davanti ad una VITOVSKA a “ temperatura di grotta” – è svegliarsi al mattino in pace con se stessi e guardare il mare ed un altro mondo dall’alto .

E poi godersi , tra i filari, il canto degli uccelli ed il sussurrare della bora.

E di sera, quando rientri a casa, trovare persone che ti aspettano per raccontargli di te, della tua famiglia, del tuo lavoro ed assaporare la bellezza di nuove e sincere amicizie.



## **VITOVSKA**

*La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nel Carso triestino e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.*

*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, vinoso, con sentore di pera William, talvolta anche di salvia. Il colore è giallo paglierino, il sapore leggermente acidulo e sapido, buon corpo.*

*In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali, quale la Malvasia Istriana.*

*Recentemente alcuni produttori hanno "sperimentato" la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.*

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

*Claudio Fabbro*

*Prepotto-Praprot, Duino Aurisina (Trieste) 25 luglio 2009*

## **ZIDARICH**

Azienda agricola-Kmetija  
località  
Prepotto-Praprot

34011 DUINO AURISINA (TS)  
telefono e fax. 040-201223  
E-MAIL : [info@zidarich.it](mailto:info@zidarich.it)

***ALCUNE NOTE SINTETICHE SUL CARSO E SULL'AZIENDA ZIDARICH***

## **CARSO**

### **La zona ed il Consorzio**

L'istituzione della denominazione di origine controllata Carso è del 1985. Con il relativo decreto è stata recepita e consolidata a livello normativo la tradizione enologica dell'immediato entroterra della città di Trieste e del Carso in particolare. Risale, però, ai tempi dell'imperatore Augusto il cenno storico più famoso sul vino di questa zona. Nei testi di Plinio il Vecchio si fa infatti menzione di un vino, il 'Pucinum', che sarebbe stato gradito a Livia, seconda moglie dell'imperatore. Nel 1993 alcuni lungimiranti viticoltori, coscienti delle enormi potenzialità della zona Carso e delle sue varietà autoctone, in primis Terrano, Vitovska e Malvasia, costituirono il Consorzio per la tutela della denominazione di origine controllata dei vini 'Carso' - Konzorcij za zaščito kontroliranega porekla vin 'Kras'. Alla guida di produttori che credono nella grande vocazione vinicola del Carso e cercano, coscienti delle enormi fatiche che la loro terra esige, di proporre un prodotto sempre migliore, si sono susseguiti Eddy Kante, Beniamino Zidarich, Silvano Ferluga e ancora Kante; attuale presidente è il vignaiolo Bole.



Oggi la zona comprende l'intera provincia di Trieste e il Carso goriziano. Il suo limite territoriale segue la costa del golfo di Trieste, il confine di stato con la Slovenia, il corso del fiume Vipacco e quindi la linea ferroviaria Gorizia-Monfalcone e l'autostrada A4 fino al Timavo. Il suo paesaggio, estremamente vario, presenta ambienti con vegetazione diversa. I piccoli appezzamenti coltivati sono piani o leggermente declivi, mentre le zone collinari e le ripide pendici che scendono verso il mare sono spesso sistemate a terrazze (pastini).



La vite, presente da innumerevoli secoli, conferisce ai luoghi una forte impronta. Essa è spesso associata all'ulivo, altra nobile pianta, che è però presente soltanto nelle zone a clima più mite.

Terra per certi aspetti arida e difficile, dove ogni lembo coltivato è stato tolto con fatica dal grembo di una natura forte, ma allo stesso tempo accogliente. Le generazioni passate l'hanno coltivata con grande ingegno e l'hanno resa fertile con il proprio sudore. Ne scaturisce un paesaggio dalle gradevoli caratteristiche culturali, architettoniche e rurali che viene tuttora custodito con cura e gelosia in primo luogo da coloro che ci vivono e continuano a dedicarsi alle attività tradizionali, quali l'agricoltura.



Unendo le proprie forze, le medio-piccole aziende aderenti al consorzio cercano di proporre ad estimatori sempre più accorti, esigenti ed istruiti assieme ad un prodotto di alta qualità anche lo spirito ed i valori del proprio territorio. Ed in questo è di buon auspicio il fatto che proprio gli imprenditori più giovani diano quotidianamente prova di amare e rispettare la propria terra, con tutte le sue tradizioni, come forse i loro padri non avrebbero mai sperato.

Il consorzio affianca le aziende aderenti con un'attività di promozione che, viste le dimensioni, queste difficilmente riuscirebbero a realizzare in prima persona.

*TS 25.07.09*



## ZIDARICH SI RACCONTA

“ Nella nostra casa – *esordisce Benjamin* - era sempre presente il vino. Una volta ogni casa coltivava l'orto, la vigna e la stalla ed è proprio così che si sopravviveva. Mio nonno e mio padre coltivavano sempre un pò di vigna ed il vino che si otteneva veniva consumato a casa oppure venduto alle osterie del paese. Nel 1988 ho cominciato a pensare che si potevano ampliare i vigneti e far conoscere i vini del territorio.

Spinto dalla passione per la viticoltura ho cominciato a vinificare l'uva dei vigneti di mio padre e ad impiantarne di nuovi.

Le varietà che ho piantato sono **Vitovska**, **Malvasia** e **Terrano**.



All'inizio era quasi una sfida in quanto sul **Carso** è difficile impiantare vigneti nuovi, perchè abbiamo solo pietra, pochissima terra rossa e appezzamenti sparsi con costi di lavoro elevatissimi. Per fare dei vigneti abbiamo spostato terra e pietre imitando l'arte dei vecchi che lo facevano abitualmente.

Nella nostra attività di **vendemmia** e **vinificazione** cerchiamo sempre di svolgere un grande lavoro in vigna così da portare in cantina dell'uva sana e matura. E' solo così che si ottiene la qualità del prodotto. La vendemmia viene svolta tutta a mano in piccole cassette; dopo l'uva viene diraspata, macerata e travasata in botti di rovere francese e di Slavonia.

Attualmente l'azienda vanta di tre ettari di vigna in grado di produrre circa novemila bottiglie l'anno. Altri tre ettari di vigna sparsi nella zona che permetteranno di ampliare la produzione. L' **Azienda Zidarich** si trova nel paese di **Prepotto nel Comune di Duino - Aurisina**, una piccola località molto tipica del Carso Triestino. Il paesaggio dominato dall'azienda è estremamente vario e stimolante, e l'ambiente presenta una vegetazione diversificata che lascia scoprire immediatamente la particolarità di questo territorio dedicato alla viticoltura. Il terreno è di origine calcarea e presenta un colore rossastro intenso per la notevole quantità di ferro in esso contenuto.

Il clima è dato da influssi moderatamente continentali che prevalgono sull'altipiano

carsico. il territorio è a volte battuto da una forte bora che a volte arriva persino a danneggiare la vigna.

**VITOVSKA:** (vitigno autoctono del Carso) Un bianco tipico della zona su cui noi puntiamo molto. Una varietà che si sta dimostrando sempre più interessante e sta dando sempre maggiori risultati qualitativi. Da sempre presente su queste terre, nascosta tra le pieghe di secoli e secoli di cultura contadina. In merito al recupero della Vitovska va soprattutto ai viticoltori della zona che con perseveranza e molta fatica hanno creduto in essa, alla storia e alle più genuine tradizioni carsoline. E' stato riconosciuto dalla D.o.c Carso nel 1996.

**MALVASIA:** varietà di origini Greche, importata dalla vicina Istria ed inserita molto bene sul Carso e dintorni. Anche questo è un vino tipico della zona che ci sta dando sempre migliori risultati qualitativi.

**PRULKE:** un assemblaggio di (Sauvignon - Vitovska - Malvasia). E un bianco che stiamo ancora provando e ci da sempre maggiori soddisfazioni qualitative. Il nome "Prulke" che abbiamo scelto ha un motivo ben preciso, Prulke è una zona, un toponimo storico, che si trova sotto la nostra località: Prepotto dove noi stiamo ampliando i vigneti, ma quello che è importante è che il prodotto rispecchia il territorio ed interpreta la qualità che noi esigiamo.

La nostra filosofia di lavoro è la ricerca della massima qualità che possiamo ottenere della nostra terra, cominciando in **vigna** e proseguendo in cantina. La varietà di vino rosso che produciamo è il **Terrano D.O.C. Carso**.

**TERRANO: "il Carso è Terrano ed il Terrano è Carso"** dicono gli appassionati che lo conoscono e se la fortuna e la pazienza Vi assistono scoprirete Voi stessi che il paesaggio di roccia calcarea fino a strapiombo sul mare, di vigne disposte in maniera irregolare e seminascoste, di colori tra loro contrastanti e di terra rossa, non può che dare un vino, il **Terrano** appunto, con un gusto particolare, aspramente deciso ed intenso che col passare del tempo diventa sempre più accattivante e gradevole, dopo aver perso la sua giovanile arroganza. E poi, bevendolo, ci si accorge che non si è piegato alla forza del tempo, è soltanto cresciuto, maturato, conservando per la gioia

del nostro palato soltanto il meglio del suo forte carattere.



Il **Terrano** ha un colore rosso rubino intenso e carico, con riflessi violacei, che ci introduce all'assaggio di un vino dal profumo ricco di frutti di bosco, dal sapore prevalentemente acido e un corpo piuttosto vigoroso. Si accompagna perfettamente ai piatti della cucina locale e si colloca per tradizione soltanto in un'area ristretta dove – *conclude Benjamin* - per il tipo di terreno e l'altitudine, assume caratteristiche tanto accentuate da permettergli di fregiarsi della denominazione di **origine controllata**.

**VITIGNI “**

***TS 25.07.09***



## ***GLI AUTOCTONI DEL CARSO RICERCA DI CLAUDIO FABBRO***

### **TERRANO**

Vecchio vitigno poco coltivato in Friuli. Il "Refosco d'Istria", o "Refosco del Carso" è diffuso nei territori delle province di Gorizia e Trieste ed il vino che se ne produce e che prende il nome di "Terrano" è tuttora ricercato e apprezzato. (10)

Certamente nei secoli scorsi il vino era assai quotato: nel 1689 ad esempio un certo "VALVASOR" in una pubblicazione fatta a Lubiana dal titolo "DIE EHRE DES HERZOGTHUMS" esalta i vini del Goriziano ed in ispecie il "Terrano", assai ricercato nei Paesi tedeschi. Nella "STORIA DELLA VITE E DEL VINO" vol. III<sup>o</sup>, il prof. Dalmasso accenna a cronisti e poeti tedeschi che parlando della terra triestina, ne decantarono il "RAINFALD" ("Ribolla"), il "TERANT" ("Terrano") e la "MALVASIA".

In una pubblicazione edita a Gorizia nel 1910 a cura di M. Ritter e dal titolo "DER KARSTER TERRANO", o "Terrano del Carso", l'Autore esalta le virtù del vino con una poesia che così incomincia:

"Der Terran nicht schwer und dick  
er ist nicht herb und fett  
er ist nicht weich und schlaff"

Egli descrive il vino come denso, pieno, forte, profumato come un fiore, duro come l'acciaio, di gran classe, fresco, frizzante, fortemente colorato, con riflessi rosso rubino, e che si distingue per il suo profumo caratteristico che ricorda quello del fiore di fragola (?). E quindi un vero inno al "Terrano"

Indubbiamente è un "Refosco", quantomeno uno stretto parente di questa numerosissima famiglia. Taluno pensò che "Terrano" e "Pùcino" fossero la stessa cosa. Altri sostengono che il "Pùcino" è il vino bianco, noto ai tempi dei Romani, derivato dall'uva "Prosecco". Il dilemma non è mai stato risolto.(9) Dice Plinio nel libro 14, cap. 6: "Augusta, che giunse all'età di 82 anni, beveva soltanto il "Pùcino" il quale prospera nell'ansa dell'Adriatico, non molto distante dalle fonti del Timavo, su un colle accarezzato dal mare e che dà di sé poche anfore. Nè Lei indicava ad alcuno medicamento migliore. E' da credersi che questo vino sia quello che i Greci celebravano con molte lodi col nome di "PICTANON", che dicevano provenire dai limiti estremi dell'Adriatico".

Nell'ICONOLOGIA di Cesare Ripa troviamo: "... il vino di Vipaco, non lontano da Goritia, hà la virtù di rendere le donne alla generatione, onde nella vicina Germania che quasi tutto ve l'assorbe è nato il proverbio: "Vipocher chender mocher"".

Sul Carso si trovano le prime tracce di questo vitigno e sul Carso ci sono ancora i pochi vigneti rimasti. A trovare il paese di origine hanno provato, senza risultato, illustri ampelografi. A noi basti la certezza che il "Terrano" è certamente e solamente carsico.

Colore rosso intensissimo, poco alcoolico, di corpo, fragrante, vinosissimo, con una personalità prorompente. Acidulo e tannico, ma incomprensibilmente armonico. Profumo ampio, di lampone e mirtillo, o talvolta ribes nero. Si può bere a litri in quanto digeribilissimo. Un vino di tal struttura sembrerebbe ideale per lunghi anni in fusto di rovere. Invece no, dopo qualche anno, salvo rare eccezioni, perde la potenza erculea giovanile per diventare flaccido e amorfo. E' un fiore da cogliere quando sboccia.

E' vino da piatti rustici della cucina carsica. Va servito piuttosto fresco, (Spalletta, prosciutto cotto nel pane con kren ecc.).

## **IL TERRANO SECONDO COSMO**

"I più comuni ed adottati sinonimi ancora oggi sono: "Terrano del Carso", "Terrano d'Istria", "Refosco del Carso" e "Refosco d'Istria".-

*Secondo COSMO et al. (\*)*

“Meno diffuso è invece il sinonimo di «Magnacan» da uno di noi rilevato percorrendo l'Istria prima dell'ultima grande guerra, sinonimo del quale non siamo tuttavia riusciti a ricostruire la genesi a meno che l'uva di questo vitigno non fosse...particolarmente gradita dai cani. Certo si è che tale denominazione non doveva essere molto recente, poichè di un "Refosco Magnacan" si fa cenno verso la fine del secolo scorso in un interessante studio sulla viticoltura e l'enologia d'Istria (Hugues, 1889). Ed altrettanto certo che si ritrova il "Terrano" sotto il nome di «Cagnina» nella provincie di Ravenna e di Forlì, in particolare nel Cesenate, dove tuttora è abbastanza rappresentato, sebbene la sua cultura non sia da raccomandare. E' anzi probabile che il "Terrano" sia giunto in Romagna dall'Istria fin dagli ormai lontani tempi in cui dall'altra sponda dell'Adriatico perveniva nella nostra Penisola la famosa pietra d'Istria con la quale sono stati costruiti tra l'altro parecchi monumenti che ancor oggi si possono ammirare a Ravenna.

Il "Terrano" l'abbiamo pure trovato in provincia di Rovigno e più precisamente nel medio Polesine sotto il nome di «Crodarina»: denominazione assunta dal fatto che l'uva in quell'ambiente «croda», ossia perde facilmente gli acini a maturità. In Istria, dove il "Terrano" è molto diffuso, viene talvolta distinto un tipo «a raspo rosso», che sarebbe caratteristico delle terre rosse, ed uno «a raspo bianco», caratteristico viceversa delle terre bianche; dalle nostre osservazioni è emerso che si tratta di semplici fluttuazioni ambientali, le quali non si manifestano costantemente neppure sullo stesso ceppo.

Il "Refosco del Carso" non ha nulla a che vedere con i molti "Refoschi" (ad esempio: "Refosco di Rauscedo", "Refosco di Faedis" o "Refoscone", ecc.), che un tempo si coltivavano nel Friuli e che oggi, se si eccettua il "Refosco nostrano" o "Refosco dal pecol (peduncolo) rosso", sono pressochè scomparsi. Anche quest'ultimo (che ricorda molto il "Refosco del Carso", ma col quale però non va confuso) non è peraltro da consigliare, a causa della sua scarsa produttività e della tardiva entrata in fruttificazione.

Altri sinonimi, ormai però scomparsi dall'uso comune, sono i seguenti: "Refosca", e "Rifosco" (Di Rovasenda, 1877): "Reffosco", "Gallizio" e "Gallizza" in Istria, (Molon, 1906). Nessuna analogia presenta invece il "Refosco" di cui trattasi con il "Raboso veronese" ed il "Raboso Piave" ("Friulano"), come si è altra volta sospettato (Molon), nè con il "Dolcetto" (Goethe) 1876).

## **CENNI STORICI ED ORIGINE**

Controversa rimane tuttora la storia di questo vitigno; v'è infatti chi sostiene che il "Terrano" debba ravvisarsi nel "Pucino" ricordato ancora da Plinio e chi viceversa asserisce che il "Pucino" doveva essere un vino bianco, per cui la prima ipotesi verrebbe a cadere. Della questione se ne è molto ed autorevolmente occupato il prof. G. Dalmasso (1937), il quale opta personalmente per la tesi del vino bianco, "perchè ci garba di più pensare che il "Pucino", consolatore di Livia imperatrice, fosse chiaretto spumante "Prosecco", che ancor oggi matura sulle petrose terrazze fra

il Castello di Duino e quello di Miramare, anzichè il sanguigno gagliardo "Terrano", ben più indicato per non meno gagliardi bevitori, piuttosto che una raffinata matrona romana".

Scartata l'ipotesi che il "Terrano" risalga ai tempi dei Romani, bisogna risalire al XIII secolo per trovare notizie su questo vitigno. E' lo stesso prof. Dalmasso (op.cit., pp. 409-10) che ce ne fornisce ampia documentazione attraverso "GLI ANNALI DEL FRIULI" di F. Manzano, da lui ampiamente consultati. In detti "ANNALI" viene infatti ricordato il frequente omaggio del vino che il Comune di Udine usava fare ai luogotenenti, al loro primo ingresso in città, o ad altri illustri personaggi in visita ufficiale o di passaggio.

"Così - riporta il Dalmasso - nel 1930 agli Ambasciatori imperiali s'offrivano 20 ingastariis (fiasche di vetro e di terra contenenti poco più d'una boccia) di Terrain...; nel 1396 al Generale dei Domenicani...12 bocce di "Terrano bianco" (!) e vermiglio; nel 1408 all'Ambasciatore veneto, oltre a vino di Tiro ed a vino Terrano, ....; nel 1411 all'Ambasciatore dei Duchi d'Austria, 12 bocce di Romania e 10 di Terrano".

"Analogamente - aggiunge il Dalmasso - nella storia della nobile terra istriana appare non di rado - a documentare l'importanza che nel Medioevo ebbero la vite ed il vino - il "tributo del vino" in segno di pace o di amicizia o di sudditanza". Ricordo poi che "cronisti e poeti tedeschi parlando della terra triestina, ne decantarono il Rainfald (o "Ribolla"), il Terant ("Terrano") e la "Malvasia". Successive notizie confermano la presenza dei "Refoschi", nelle vigne friulane, ancora nel 700; ne parla difatti, come ricorda sempre il Dalmasso (op. cit. p. 552), il famoso agronomo friulano A. Zanon di certe sue lettere pubblicate a Venezia nel 1767.

Strano può sembrare che il Goethe (1876) non nomina il "Terrano", mentre dà il "Refosco" (dell'Illiria, Istria e Dalmazia) sinonimo di "Dolcedo" o "Dolcetto nero": vitigno, quest'ultimo, che nulla ha a che vedere, come giustamente osserva anche il prof. Dalmasso (1946), con il vitigno qui considerato. Eppure il "Terrano" era già noto antecedentemente e tale nome difatti compare in un'opera uscita pressochè contemporaneamente a quella del Goethe, il noto "SAGGIO DI UNA AMPELOGRAFIA UNIVERSALE" del conte di Rovasenda (1877). Indubbiamente il "Terrano" ha sempre rappresentato per l'Istria, e per le zone carsiche di Friuli, un vitigno di fondamentale interesse, tanto che su di esso venne fermata l'attenzione anche del nostro compianto prof. A. Marescalchi (1891) il quale durante, durante la sua permanenza sul finire del secolo scorso all'Istituto Agrario di Parenzo, ebbe a condurre un interessante studio enochimico sul "Terrano" dell'Istria.

Meno interesse, ed oggi nessuno, il "Terrano" ha presentato invece per le zone viticole del Friuli non comprese nella parte carsica (oggi costituita purtroppo da un ristretto territorio), come giustamente afferma il Poggi (1939). Quest'Autore osserva peraltro che il "Refosco d'Istria" è molto affine al "Terrano", mentre le nostre osservazioni porterebbero alla conclusione che si tratta esattamente dello stesso vitigno, e che le eventuali differenze riscontrabili debbono farsi rientrare tra le fluttuazioni di natura ambientale. Dello stesso parere del resto si dimostra pure Klavzar (1929), il quale non esita a ritenere "chiaramente dimostrato che la varietà di

"Refosco" (egli evidentemente allude al "Refosco d'Istria") che produce il "Terrano" del Carso" è la medesima coltivata nel Friuli".

Da tale pubblicazione si deduce anche che il vitigno dovrebbe essere sempre il "Refosco", mentre il vino che ne deriva assumerebbe il nome di "Terrano" quando viene coltivato nel Carso, per conservare quello di "Refosco" nelle varie zone viticole dell'Istria, pur figurando anche in questa regione coltivato prevalentemente nelle classiche terre rosse".

**(\*) COSMO I, BENEDETTI A., FORTI R. : "TERRANO", Ministero Agricoltura e Foreste, Commissione Studio Ampelografico Principali Vitigni ed Uve da Vino coltivati in Italia , 1963**

## **MALVASIA ISTRIANA**

*In questo caso più che parlare di un autoctono sensu stricto par più corretto riferirci a vitigno fortemente acclimatato, come si evince dalle ricerche di seguito riportate*

Nella grande famiglia delle "Malvasie " quella "Istrianiana" occupa una posizione di prestigio. L'origine del vitigno, o meglio della famiglia, o meglio ancora il nome, è alquanto strana e incerta.

Nella regione greca del "PELOPONNESO" un tempo chiamata "MOREA", esisteva una città chiamata "MONEMBASIA". Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "SERENISSIMA". Sembra appunto che i Veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a CRETA, poi in ITALIA. Da queste zone partì poi per la SPAGNA, PORTOGALLO, FRANCIA, ISOLE CANARIE. Italianizzata, la vite di "MONEMBASIA" divenne "MALVASIA".

In "ISTRIA" le prime tracce risalgono al 1300 circa. Le zone di coltivazione salivano da ROVIGNO, PARENZO, CITTANOVA fino al CARSO TRIESTINO e GORIZIANO, per poi scendere le Valli del Friuli. Ancor oggi la troviamo coltivata in tutta la fascia collinare del FRIULI-VENEZIA GIULIA, nelle piane delle GRAVE e del litorale e, logicamente, in ISTRIA.

E' difficile parlare di "Malvasia ". Ma prendiamo quello più tipico, prodotto sui terreni carsici.

Color giallo paglierino, tendente all'oro, alcoolico, grasso per l'abbondante glicerina, fresco, in perfetta amalgama con l'acool. Bouquet ampio, leggermente aromatico. Ricorda l'albicocca, e la pesca..

E' un vino da piatti di pesce (crostacei soprattutto) sia arrostiti che salsati. Va servito alla temperatura di 10-12 gradi.

## **VITOVSKA**

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nella provincia di Trieste e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.

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, vinoso, con sentore di pera William, talvolta anche di salvia. Il colore è giallo paglierino chiaro, il sapore leggermente acidulo e sapido, buon corpo.

In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali, quale la Malvasia Istriana, recentemente alcuni produttori hanno "sperimentato" la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.

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

*Per saperne di più :*

[www.claudifabbro.it](http://www.claudifabbro.it)

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

**servizio fotografico di Claudio Fabbro**