

In viaggio ai confini dell'Italia

di Paolo Valente | 

Mi piace D' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Questa volta AIS Milano si è spinta all'estremo, nella regione di confine più a est della nostra penisola.

Abbiamo visto una terra di mare ma anche di montagna, abbiamo assaporato la fresca brezza marina e le tese raffiche della bora, abbiamo goduto dell'accoglienza della sua gente, abbiamo assaporato vini a volte estremi ma sempre di carattere, abbiamo visitato il Carso.

Terra di confine quella del Carso ed in particolare del Carso triestino. Una piccola striscia di terra che si protende all'interno della Slovenia, paese con cui condivide tradizioni, lingua e anche vitigni.

Il clima, ardente d'estate e gelido d'inverno, sempre ventilato con la fredda bora che la fa da padrona, e i terreni ricchi di dura roccia calcarea sulla quale poggia un sottile strato di terra a volte rossa di ferro e a volte gialla, conferiscono ai vini un'acidità e una mineralità che ne costituiscono la linea unificante comune sia per i bianchi che per i rossi.

La **vitovska** è il vitigno che meglio rappresenta il Carso. Di origine antichissima, anche se non se ne conosce con esattezza l'origine pare possa risalire al tempo dei Greci e dei Romani, si è nei secoli adattato al territorio, sfruttandone tutte le peculiarità. I caratteri genetici portano ad un incrocio tra malvasia bianca e glera. Garantisce un'ottima resistenza al vento e una buona produttività anche se incostante negli anni. Uva di medio contenuto zuccherino e forte acidità, produce vini dai sentori spiccatamente fruttati e floreali di buona persistenza e grande equilibrio tra freschezza e sapidità.

Alla Vitovska è dedicata "Mare e Vitovska" una interessante manifestazione, organizzata dall'Associazione dei viticoltori del Carso in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. AIS, grazie in particolare al vice-presidente regionale nonché delegato di Trieste Roberto Filipaz, svolge un ruolo fondamentale per la promozione dei vini locali.

Durante il viaggio-studio abbiamo visitato e degustato i vini di sei realtà locali di grande spessore ed interesse, ognuna con le sue peculiarità ma tutte accomunate da un'estrema voglia di far conoscere il Carso e i suoi vini e di promuovere il territorio facendo squadra. L'accoglienza ed il calore dimostrato alla nostra delegazione, ancora una volta, non fanno altro che rinfrancare lo spirito di collaborazione e la voglia di trovare altri momenti di condivisione.

Rado Kocjancic

Un piccolo produttore di vino e di olio in regime biologico. I suoi vini sono diritti, puliti e integrali. Oltre alla classica Vitovska sono di assoluto interesse il Brejanka un uvaaggio di 15 vitigni diversi tra cui vitovska, glera e malvasia e il moscato giallo i cui sentori spaziano tra le spezie e la frutta matura con un ottimo mix tra acidità e sapidità.



Sandi Skerk

Otto ettari vitati per una produzione totale di circa 25.000 bottiglie. L'azienda coltiva uve vitovska, malvasia e terrano. Interessante anche il "Ograde" un vino prodotto in uvaaggio di sauvignon e malvasia. Le bottiglie escono sul mercato solo dopo due anni di affinamento in cantina. Durante gli assaggi effettuati direttamente dalle botti abbiamo potuto constatare come l'annata 2015 si confermi un millesimo di grande interesse e qualità. La cantina produce anche un metodo classico da uve glera.

Zidarich

L'azienda nasce nel 1988 anche se la cantina viene costruita solo tra il 2000 e il 2009 prestando una particolare attenzione alla scelta dei materiali e alla eco-sostenibilità. 28000 bottiglie tra cui la vitovska in che fermenta in contenitori di pietra. Zidarich è uno dei produttori di maggiore notorietà acquisita a giusta causa vista la qualità dei suoi prodotti.

Edi Kante

Altra storica cantina di uno dei pionieri della rinascita dei vini del Carso. Edi ha iniziato a produrre bollicine 15 anni fa; oggi i suoi vigneti contano 15 ettari di cui il 90% dedicato a vitigni a bacca bianca e solo il 10% a uve a bacca rossa; ai vitigni tipici locali aggiunge anche alcune essenze internazionali quali sauvignon, chardonnay e pinot nero. La sua tecnica di vinificazione prevede la fermentazione senza contatto con le bucce.

Skerlj

Vinifica nella sua cantina scavata nella roccia viva nel 1996 ma ha iniziato a imbottigliare il proprio vino dal 2004, associando l'attività di viticoltore all'allevamento e all'agricoltura. Il metodo di produzione prevede una macerazione di circa tre mesi a cui segue un anno di botte sui lieviti; dopo la svinatura il vino matura ancora in botte per altri dodici mesi. Matej Skerlj, che possiede 3 ettari di vigneto in ben 11 appezzamenti e produce circa 6000 bottiglie, è anche Presidente dell'Associazione Viticoltori del Carso.

Bajta

Azienda a conduzione familiare che unisce alla produzione vitivinicola una struttura agrituristica e un allevamento di maiali allo stato brado e relativa produzione di carne e insaccati. Vitovska, malvasia e terrano sono i vitigni coltivati nei 4 ettari di vigneto che consentono una produzione di circa 21000 bottiglie. La vinificazione, effettuata in riduzione, è tesa all'ottenimento di vini ricchi di profumi.

