

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

VITOVSKA, UVA DI CONFINE



AIS MILANO • 4 NOVEMBRE 2016

♥ 1 👁 228 ➦ 0



grapes-908989_1920_cc0-public-domain-via-pixabay

Vitovska, uva di confine



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Il Carso è terra di confine per antonomasia: conteso nei secoli, dilaniato, smembrato da guerre che avevano, come unico denominatore, la conquista di uno sbocco verso il mare.

Il Carso come terra di confine anche dal punto di vista vitivinicolo. Confine, in questo caso, che non c'è poiché il legame e la tradizione enologica di Italia e Slovenia si fondono e si confondono nelle produzioni che neppure le normative riescono a tenere distinte se non solo nominalmente.

Ed è proprio in questa terra dura di roccia e di calcare, difficile da lavorare e battuta dalla bora, che ha trovato il suo habitat ideale un vitigno sconosciuto ai più ma in grado di donare vini di decisa personalità.

La vitovska: il vitigno simbolo del Carso vitivinicolo.

L'origine si perde nella notte dei tempi anche se recenti studi ritengono che possa risalire al tempo dei Greci e dei Romani. Dal punto di vista genetico deriva dall'incrocio di altri due vitigni presenti tutt'ora nell'area: la malvasia bianca e la glera. Il nome probabilmente deriva da Vitovlje, nome della città di Vipacco, oggi in territorio sloveno.

È una pianta che ben sopporta i pungenti inverni e le calde estati, ama il clima ventilato resistendo bene anche alla fredda bora che spazza i crinali. Ha una buona produttività anche se incostante negli anni.

Se in passato veniva vinificata in assemblaggio con altri vitigni coltivati localmente, come la malvasia istriana e la glera, per stemperarne le sue peculiarità, oggi trova le sue massime espressioni quando è utilizzata in purezza.

Dal punto di vista organolettico, il vino che ne deriva assume le tonalità del giallo paglierino che possono virare al dorato, anche carico, se vinificato a contatto con le bucce e successivamente affinato in legno.

I profumi rimandano a note fruttate riconducibili a sentori di pera e agrumi, floreali con riconoscimenti di erbe e fiori di campo a cui si aggiungono note minerali.

In bocca sono vini dalla decisa struttura con evidenti note di freschezza e mineralità che si esprime anche sotto le forme di note salmastre e di pietra focaia. La chiusura riporta a sentori di mandorla amara.

A tavola si sposa bene con pietanze che hanno bisogno di un'importante freschezza: dall'antipasto di pesce, ed ancora prima all'aperitivo, ai primi piatti a base di pesce o ai secondi di carni bianche. Versatile anche nell'abbinamento con pesce crudo o formaggi non particolarmente stagionati.

Ogni anno, in giugno, a Trieste viene organizzata un'interessante manifestazione dedicata a questo vitigno: "Mare e Vitovska". Due giorni, sotto l'egida dell'Associazione dei Viticoltori del Carso in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, durante i quali è possibile assaggiare praticamente tutti i vini prodotti, sia in Italia che in Slovenia, con questa uva.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Carso vino Vitovska wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

