



DEGUSTAZIONE
Mare e Vitovska



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 luglio 2024

Un vitigno ribelle per una terra di confine. Potrebbe essere questo il payoff dell'incontro tra un vitigno, la **Vitovska**, e un territorio, il **Carso**. La Vitovska – si pronuncia con l'accento sulla “i” e la seconda “v” muta – è il vitigno a bacca bianca autoctono per eccellenza di questo territorio. **Mare e Vitovska** (Vitovska in Morje, in sloveno) è invece l'evento che ormai da diciotto anni l'Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras, in collaborazione con i ristoratori della zona, organizza al *Castello di Duino*, a pochi chilometri da Trieste, e dedica a questo vitigno icona del territorio.



Un piccolo territorio alle spalle di Trieste si allunga a est verso il Breg, una vallata erosa e creata nei millenni dal torrente Rosandra e a ovest verso il Carso italiano e sloveno. Nonostante la coltivazione sia limitata solo all'area del Carso, grazie al suo carattere di autenticità, legato sia al territorio di produzione che alle tradizioni locali, la Vitovska si sta ritagliando un posto di tutto rispetto nel panorama dei vini bianchi italiani rappresentando perfettamente il concetto di vino di terroir.



Il successo della manifestazione *Mare e Vitovska* è la riprova del crescente interesse degli appassionati per i vini dalla forte identità e riconoscibilità territoriale. Durante il convegno di apertura dal titolo “*L’origine crea il prodotto o è il prodotto a creare l’origine?*” **Matej Skerlj**, presidente dell’**Associazione dei viticoltori del Carso-Kras**, ha sottolineato l’importanza della salvaguardia delle origini e della propria identità che il Carso incarna perfettamente grazie alla visione dei vignaioli. Prodotto e origine non sono contrapposti; i viticoltori sono custodi del territorio e sempre più il loro lavoro dovrà indirizzarsi verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.



Il Carso si propone dunque come esempio di un territorio che è in grado di conservare un paesaggio naturale incontaminato, in cui la viticoltura si è inserita rispettando la biodiversità naturale e che può contare su un vitigno autoctono dalle forti radici che affondano in questa terra. **Oscar Farinetti**, tra i relatori del convegno, ha messo in luce la coerenza territoriale e l'unicità dei vini del Carso, che nascono sulla pietra e si affinano spesso in contenitori in pietra. Secondo Farinetti, Mare e Vitovska deve avere l'ambizione di partire dal Carso per parlare al mondo, continuando a portare avanti lo spirito di artigianalità e l'ispirazione legata alle tradizioni locali per raccontare il territorio.



La *Vitovska* è il risultato dell'incrocio spontaneo tra gli altri due vitigni autoctoni: la Malvasia e la Glera; sulle origini del suo nome non ci sono certezze: potrebbe derivare dalla località slovena di *Vitovlje* oppure dalle parole, sempre slovene, “vitica”, viticcio dell'uva, o “vitez” ovvero vino del cavaliere. In Slovenia è conosciuta come *Vitovska Gargania* e secoli di adattamento e selezione ne hanno fatto una varietà particolarmente resistente sia ai venti freddi, la Bora in particolare, sia alla siccità delle calde estati. I vini prodotti con Vitovska in purezza mostrano un colore giallo paglierino chiaro con pennellate che virano verso il dorato. Il profumo è caratterizzato da note di frutta a polpa bianca e di agrume. Delicati sentori floreali ed erbacei completano il patrimonio olfattivo. Il sorso rimanda immediatamente al territorio, alla roccia e al mare: spiccano la mineralità e la sapidità iodata accompagnate da una vivace vena acida. Dalla buona struttura, dal gusto asciutto e dalla buona persistenza, chiude con un finale di mandorla.



Quando le uve vengono sottoposte a macerazione, il profilo cambia spostandosi verso un colore tendente all'ambrato e i profumi appaiono di maggiore maturità: la frutta diventa a pasta gialla, si aggiungono note di miele e di frutta secca, di spezie dolci. L'acidità risulta stemperata e il palato diviene maggiormente morbido con un finale che rimanda a note vegetali e resinose. È un vino che gustato nelle sue espressioni più giovani sprigiona grande vitalità ma che migliora in modo netto con qualche anno di bottiglia; le componenti si integrano maggiormente a tutto vantaggio di una maggiore armonia ed equilibrio.



Le versioni con oltre una decina di anni alle spalle non sono molte e non sono omogenee nel profilo organolettico: tratto comune sono le spiccate note di evoluzione ma l'intensità e le caratteristiche sono significativamente differenti tra un campione e l'altro a seconda del produttore e della tecnica utilizzata in fase di vinificazione.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/mare-e-vitovska/>