



Trieste, Teranum 2024 torna a raccontare i vini rossi del Carso ed è un successo

Nelle sale del Double Tree by Hilton i vini del Carso, tra cui il Terrano, si sono presentati al pubblico più evoluti e qualitativamente migliorati, con produzioni più sostenibili e capaci di accompagnare una cucina contemporanea e ambiziosa

Grande affluenza di pubblico per la XVII edizione di **Teranum 2024**, la rassegna sui vini rossi del Carso che si è svolta il 28 marzo nelle storiche sale del **Double Tree by Hilton**. Nata da un'idea dell'**Associazione dei Viticoltori Carso – Kras**, l'iniziativa intende **promuovere il ricco patrimonio enogastronomico** di un territorio dalla struggente bellezza, duro ma allo stesso tempo accogliente.



Un momento di Teranum 2024 a Trieste (Foto © Giuditta Lagonigro).

Il territorio del Carso, struggente bellezza e ospitalità

Parliamo dell'area che si estende **da Muggia a Doberdò del Lago**, valicando il ciglione fino al Carso interno della Slovenia. Cangiante quanto difficile, il paesaggio del Carso è costituito da piccoli appezzamenti pianeggianti che si alternano ai pastini, ripide pendici terrazzate che scivolano verso il mare. Qui dove la Bora soffia con tagliente violenza, asciugando le viti ma rendendo arduo il lavoro dei vignaioli e non solo.

Teranum 2024: il convegno di apertura

«**Genio e sregolatezza. Audacia e incoscienza. Lo è la gioventù o lo sono anche i vini rossi del Carso?**»: questo il tema del convegno aperto dal **Matej Skerlj**, Presidente dell'Associazione Viticoltori del Carso. Ringraziando quanti supportano la promozione del territorio, ha evidenziato l'**urgenza un concreto progetto che coinvolga l'intero comparto**, una pianificazione che solchi la strada al Terrano e al Refosco.

Al dibattito sono intervenuti alcuni giovani protagonisti del mondo del food & wine, che hanno condiviso le proprie esperienze sul rapporto giovani-Terrano, in considerazione delle peculiarità gusto olfattive di un vino apparentemente ostico, che invece ha grandi potenzialità anche d'invecchiamento.



Alcune tipicità del territorio hanno accompagnato i vini (Foto © Giuditta Lagonigro).

Vini, birre e gin per raccontare il Carso

Oltre cinquanta i **vini in degustazione**, insieme a birre e gin prettamente carsolini. Sfiziose le preparazioni offerte da protagonisti locali della ristorazione, della caffetteria, produttori di formaggi e miele. Quest'anno, inoltre, si è voluto dare spazio a gustosi assaggi vegetariani.



Non solo vino ma anche birre, gin e gastronomia (Foto © Giuditta Lagonigro).



Alcune preparazioni gastronomiche (Foto © Giuditta Lagonigro).

Dalla degustazione dei Terrano e Refosco dal peduncolo rosso, è emerso un cambio di passo rispetto a qualche anno fa. Infatti, la caratteristica acidità del Terrano è apparsa in generale un po' più smorzata, rendendo più godibile il sorso. I vignaioli, infatti, fermo restando che il lavoro maggiore si fa in vigna e che l'uva portata in cantina deve essere sana, hanno sviluppato nuove tecniche di vinificazione, sempre nel rispetto delle uve, con l'aiuto, per esempio delle botti o comunque di tempi più lunghi di permanenza del vino in cantina, prima della commercializzazione.

Tante le variegature sfumature di rosso più o meno intense, con riflessi violacei, rubini, porpora. Vini macerati, convenzionali, con affinamento in acciaio, barriques, tonneaux, sempre e comunque testimoni di una terra che, seppur dura da lavorare, riesce a essere generosa con i suoi figli.

L'appuntamento è per il 2025 ma intanto nei prossimi mesi vi invitiamo ad approfondire la conoscenza di un territorio tanto suggestivo e delle sue tipicità in calice. **Info:** www.carsovinokras.it

Data di creazione

31/03/2024

Autore

giuditta-lagonigro