



A Trieste tornano protagonisti i vini rossi del Carso con Teranum 2025

Sabato 29 marzo, dalle 16:00 alle 21:00, nell'Hotel DoubleTree by Hilton, torna la diciottesima edizione dell'evento enologico organizzato dall'Associazione dei Viticoltori del Carso. Accanto a degustazioni di Terrano e il Refosco, anche masterclass e convegni e una proposta gastronomica territoriale

“Teranum e i vini rossi del Carso” non è semplicemente una rassegna enologica, ma un viaggio sensoriale nel cuore di un territorio affascinante e autentico. Dal ciglione carsico fino a Doberdò del Lago, passando per Muggia, questa terra di pietre e brezze salmastre custodisce **vitigni autoctoni come il Terrano e il Refosco**, due eccellenze che raccontano storie di passione e tradizione.

Teranum 2025, i vini rossi del Carso protagonisti a Trieste

Teranum 2025 si svolgerà **sabato 29 marzo**, dalle 16:00 alle 21:00, all'interno dell'elegante **Hotel DoubleTree by Hilton** di Trieste ed è organizzato dall'**Associazione dei Viticoltori del Carso**.

Non ci saranno solo degustazioni di vini straordinari ma saranno abbinati a creazioni gastronomiche uniche. Finger food raffinati, studiati appositamente per esaltare ogni sfumatura di questi nettari, saranno preparati con ingredienti locali come l'olio extravergine d'oliva del Carso, offrendo un'esperienza gustativa che celebra la cultura enogastronomica e la sostenibilità.

Hotel DoubleTree, per un giorno, si trasformerà in una vetrina di sapori, racconti ed emozioni. Con la primavera a fare da sfondo, Teranum 2025 offrirà un'opportunità unica per immergersi nell'atmosfera vibrante del Carso, tra assaggi indimenticabili, incontri con vignaioli e momenti di convivialità.



TERANUM

e i **VINI ROSSI** del Carso
in **RDEČA VINA** Krasa



Wine & Food Festival
29. 03. 2025
DoubleTree by Hilton
TRIESTE – TRST

Un convegno con esperti del settore

Prima dell'apertura ufficiale, alle ore 14:00 si terrà un convegno dal titolo "**Vini rossi del Carso nella dimensione spazio e tempo**". Esperti del settore come Jacopo Cossater, Matteo Gallelo, Roberto Filipaz e Toni Gomiš?ek si confronteranno sulla storia, l'evoluzione e il futuro di questi

vini autoctoni. Durante il simposio, si terrà anche una speciale degustazione di **otto etichette selezionate**, che permetterà di esplorare le infinite sfumature del Terrano e del Refosco.

Degustazioni guidate e novità 2025

Quest'anno, Teranum introduce tre degustazioni guidate da esperti sommelier, in programma alle 17:00, 18:00 e 19:00. Queste esperienze esclusive, prenotabili direttamente all'ingresso, offriranno ai partecipanti un interessante approfondimento.

Per la prima volta, inoltre, il festival ospiterà un'**enoteca ufficiale** in cui i visitatori potranno acquistare le bottiglie preferite e portare a casa un pezzo di Carso. Un modo per continuare il viaggio attraverso i sapori di questo territorio anche dopo la fine dell'evento.

Gli ospiti dalla Lombardia

Ogni anno, l'evento enologico triestino ospita produttori provenienti da altre regioni italiane per un confronto tra terroir. Per il 2025, dalla Valtellina arriveranno tre produttori con i loro straordinari **Nebbioli di montagna**, noti localmente come Chiavennasca.

I sapori del Carso

La parte gastronomica di Teranum 2025 è legata alla collaborazione con i cuochi di [Okusi Krasa – Sapori del Carso](#). I visitatori potranno assaporare piatti che valorizzano le eccellenze del territorio, con particolare attenzione agli oli extravergini locali.

Tra i ristoranti e produttori coinvolti: Antico Caffè San Marco, Silene Agriristorante, Panificio Bukavec, Cras Birra Artigianale, Amaro del Carso e molti altri artigiani del gusto.

Cena di benvenuto e Anteprema 2025

Come introduzione a Teranum, **venerdì 28 marzo** si terrà una speciale cena di benvenuto presso la **Trattoria Sociale di Gabrovizza**, organizzata in collaborazione con il Comune di Sgonico. Sarà un'occasione per scoprire i vini Terrano del territorio, accompagnati da un menù che omaggia la tradizione locale con piatti come **šelinka**, gnocchi con asparago selvatico e formaggio jamar, involtini di lonza ripieni e dolci tradizionali. Il costo della cena è di 40 euro, con posti limitati.

Biglietti e Info

L'ingresso a Teranum 2025 ha un costo di 30€ all'entrata e 25€ in prevendita. I biglietti possono essere acquistati presso i punti vendita fisici di Trieste e online su [trieste.green](#). Riduzioni speciali sono previste per i soci AIS, ONAV e Slow Food.

Info: www.carsovinokras.it – www.mareevitovska.eu

Data di creazione

22/03/2025

Autore

antonio-lodedo