



Teranum 2026, a Trieste il 28 marzo tornano i grandi rossi del Carso

Degustazioni, vignaioli e cucina del territorio si danno appuntamento il 28 marzo per la 19ª edizione del festival dedicato a Terrano e Refosco. Ospite, il Montefalco

Sabato 28 marzo, dalle 16.00 alle 21.00, l'**Hotel DoubleTree by Hilton di Trieste** ospiterà la 19ª edizione di Teranum, il festival organizzato dall'**Associazione dei Viticoltori del Carso** e dedicato a Terrano e Refosco, i rossi più identitari di questo lembo di confine.

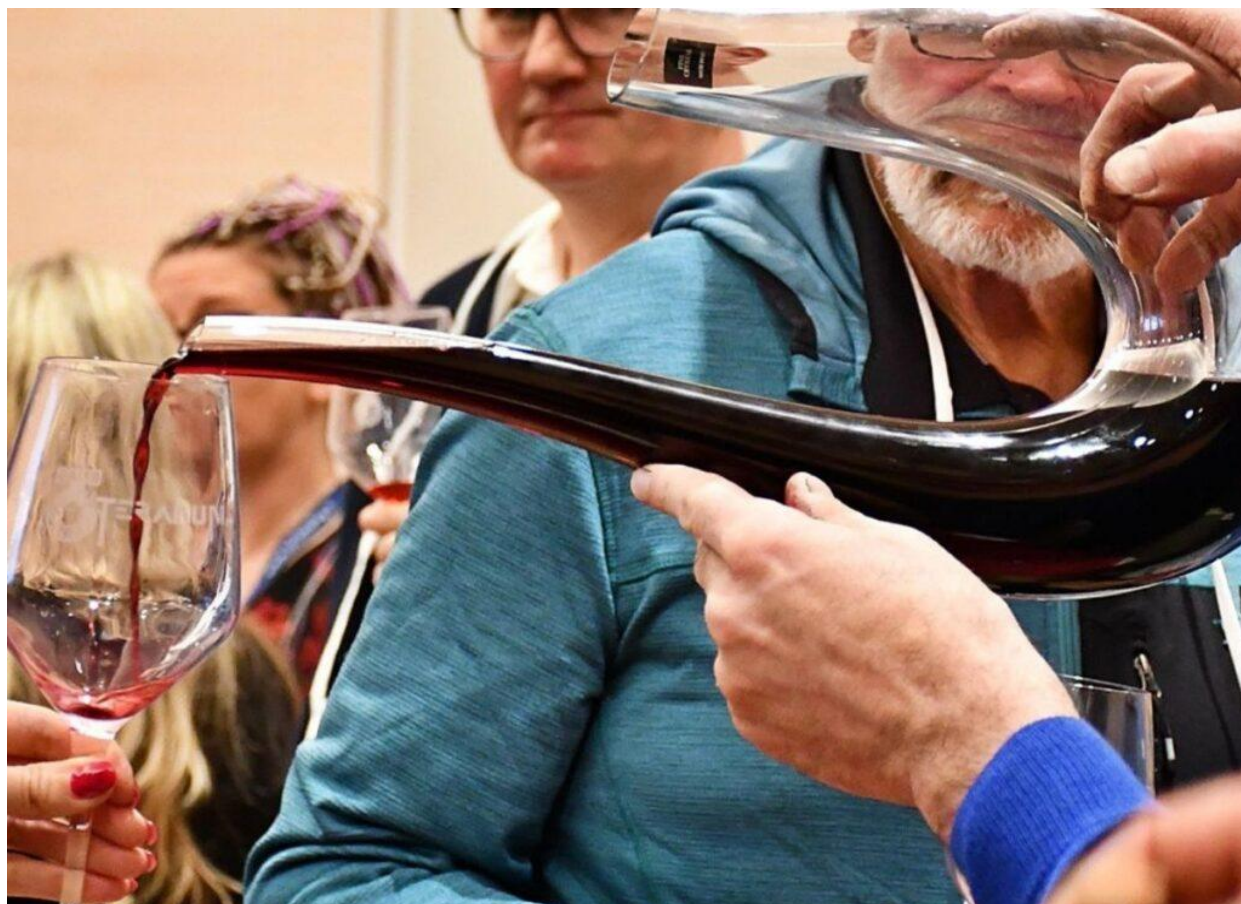
Un appuntamento che, più che una semplice degustazione, si conferma un viaggio nel cuore di un paesaggio duro e affascinante, sospeso tra mare, pietra, bora e terra rossa.

Teranum 2026 a Trieste: 35 vignaioli e il valore dell'identità territoriale

Da Muggia a Doberdò del Lago, passando per il ciglione triestino e il Carso sloveno, la viticoltura continua qui a parlare il linguaggio dell'identità. **Teranum 2026** ne raccoglie l'essenza e la porta nel centro di Trieste con **35 vignaioli locali**, due ospiti da Montefalco e un percorso gastronomico

affidato a **Okusi Krasa – Sapori del Carso**, quest'anno costruito attorno al tema *“Radici del territorio, evoluzione del gusto”*. Un dialogo tra memoria e contemporaneità che promette abbinamenti capaci di raccontare, in un solo assaggio, la cucina carsica e la sua naturale vocazione all'eleganza rustica.

Il pomeriggio si aprirà già alle 14 con la degustazione introduttiva *“Tracce del tempo: quattro vignaioli, due epoche”*, guidata da **Ivana Capraro**. In sala conferenze andranno a confronto otto calici, con annate giovani e vecchie di Škerk, Bajta, Budin e Vina Tauzher, per mostrare come il tempo trasformi i rossi del Carso senza snaturarne la tensione minerale e il carattere territoriale.



Saranno presenti 35 produttori locali e due da Montefalco (Foto © Ufficio stampa).

Degustazioni e percorsi gastronomici

Nel corso dell'evento ci saranno anche degustazioni guidate, mentre la collaborazione con Trieste Trasporti metterà a disposizione 400 biglietti dell'autobus per favorire un rientro in sicurezza e una mobilità più sostenibile.

Accanto ai banchi d'assaggio, il festival allargherà il racconto a cuochi, artigiani del gusto e produttori del territorio. Ci saranno, tra gli altri, Antico Caffè San Marco, Silene Agriristorante, Salumificio Sfreddo, Manuela Rossi Moving Chef, Trattoria Gostilna Sardo?, Trattoria Rurale Scheriani e Panificio Bukavec, insieme a Bar X, Caffè Vatta, Cras Craft Beer, Apicoltura Settimi in Ziani, Azienda Agricola Vidali, Dolomia, Amaro del Carso e Knez Spirits, una presenza corale che

restituisce il profilo più autentico del Carso.

Interessante anche il confronto con Montefalco, rappresentata da Le Cimate e Scacciadiavoli: da una parte la potenza tannica del Sagrantino, dall'altra la freschezza vibrante di Terrano e Refosco. Due mondi diversi, ma accomunati dalla capacità dei vitigni autoctoni di farsi voce autentica del territorio.

Per tutte le info sull'evento è disponibile il [sito web di di Teranum 2026](#) .

Data di creazione

21/03/2026

Autore

antonio-lodedo