



“Affrettarsi lentamente”: la Vitovska del Carso sfida il tempo

Il Convegno di Duino, nell’ambito dell’evento Mare & Vitovska, ha dimostrato come la Vitovska non sia solo un vitigno resistente ma un vino identitario e capace di evolvere in bottiglia per un decennio e oltre senza perdere la sua vena di freschezza e sapidità

“Affrettarsi lentamente”. È questo l’ossimoro che, il 27 giugno 2025 a Duino, ha dato il ritmo al convegno inaugurale della 19ª edizione di **Mare e Vitovska in Morje**. Quasi un invito a sottrarsi alla frenesia contemporanea per ascoltare i tempi lunghi del vigneto carsico e, soprattutto, della Vitovska, uva autoctona a bacca bianca che da qualche decennio si sta riprendendo il ruolo di voce identitaria del Carso.

Sin dall’apertura, i relatori **Federico Varazi**, Vice Presidente Slow Food Italia, **Stefano Cosma**, giornalista, **Fabrizio Gallino** di Slowine, affiancati da **Matej Skerlj**, Presidente dell’[Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras](#), hanno insistito sul **valore di una lentezza consapevole**, mutuata dal motto rinascimentale *festina lente*, utile a misurare il presente tenendo d’occhio passato e futuro. L’obiettivo, è stato detto, «**prendersi cura di tutti quei valori che la Vitovska e questo territorio racchiudono**».



La numerosa partecipazione alla 19ª edizione di Mare e Vitovska in Morje (Foto © Elena Gallina).

Il Carso, matrice irripetibile

Per capire la Vitovska bisogna partire dal suo habitat. Il Carso alterna altipiani di calcare e terra rossa a colline di flysch, con **vigneti che respirano il mare e la bora**, vento asciutto e tagliente. È un mosaico che spinge a pensare al concetto di “*village*” alla francese, visto le differenze di composizione del suolo, quota e distanza dall’Adriatico. Proprio la bora – insieme ai muretti a secco che difendono le parcelle – spiega la straordinaria resistenza del grappolo: «*Una Vitovska non la strappi a mano, la devi tagliare*», ricordano i vignaioli, sottolineando l’adattamento perfetto della varietà al vento e alla scarsità d’acqua.

Un vitigno giovane di storia antica

I testi ottocenteschi documentano la presenza della Vitovska ma solo dagli anni Novanta si è scelto di vinificarla in purezza; prima era destinata a “vini di pronta beva”. Per questo la viticoltura carsolina è definita “giovane”: la prima generazione di produttori professionisti ha appena trent’anni di storia, ma ha già saputo trasformare il bianco locale in **simbolo di biodiversità e sostenibilità**, protagonista di uno stretto legame tra paesaggio, cultura contadina e futuro agricolo.

La prova del tempo: degustazione verticale

Cuore del Convegno è stata la **degustazione di vecchie annate**, evento raro proprio perché in territorio carsico «*non è così scontato trovare bottiglie datate*».

Il primo calice, **Vitovska 2019 di Rado Kocjan**, ha mostrato dopo sei anni una decisa freschezza e un finale marcatamente salino: merito del territorio più che della mano dell'uomo, spiega il produttore. Il **2015 di Budin**, concepito senza pretese di longevità, ha invece svelato note di idrocarburo e una bocca ancora "dritta", confermando che le annate calde possono generare vini di bella tenuta.

Ancora più eloquente la doppietta 2013: la "**Kamen**" di **Zidarich**, fermentata in tini di pietra e affinata due anni in botte, ha un naso esplosivo di camomilla e miele e una beva tesa, chiusa da un caratteristico amaro salmastro; la **2013 di Skerlj**, lavorata "in sottrazione", mostra toni chiaroscurali, quasi introversi, ma lascia intravedere una profondità ancora in divenire.



Le etichette degustate nel corso del convegno (Foto © Elena Gallina).

Macerazione: tradizione e strumento di longevità

Lungo tutto il pomeriggio si è tornati sul tema della macerazione sulle bucce, pratica storica del

Carso, oggi scelta consapevole più che necessità tecnica. «È il tassello fondamentale per conservare e arricchire il vino nel tempo senza ricorrere a solforosa» ha ricordato **Sandi Skerk**, rimarcando come la varietà reagisca bene a macerazioni variabili, capaci di dare struttura senza snaturare la sapidità.

Una nicchia che guarda lontano

Il parterre ha convenuto che **la Vitovska resterà un prodotto di nicchia** – le superfici vitate non possono espandersi oltre la pietra – ma proprio l'esiguità garantisce valore aggiunto e identità. Chi “si innamora” della Vitovska, ha detto lo storico **Stefano Cosma**, resta legato a questo bianco irripetibile; e i giovani, attratti da un'agricoltura di qualità, stanno tornando in Carso, pronti a continuare la strada tracciata da nonni e genitori.

Dal convegno al calice in castello

Al termine dei lavori, i partecipanti si sono trasferiti nel **Castello di Duino**, dove, dal tramonto, hanno potuto degustare oltre cinquanta Vitovske proposte da trenta produttori, compresi i giovani vignaioli presenti per la prima volta a [Mare&Vitovska](#). La luce dorata della sera ha reso ancora più nitide le note salmastre nel bicchiere, quasi a suggellare l'inscindibile legame fra mare e pietra.

Il Convegno di Duino ha dimostrato che la Vitovska non è solo un vitigno resistente: è un racconto liquido di pietra, vento e mare, capace di evolvere in bottiglia per un decennio e oltre senza perdere la sua vena di freschezza e sapidità. “**Affrettarsi lentamente**” significa concedere a questo vino il tempo di raccontarsi, e concedersi il lusso di farsi ascoltare: un gesto culturale prima ancora che enologico, che pone il Carso e la sua Regina Vitovska al centro di una nuova idea di longevità mediterranea.

Data di creazione

07/07/2025

Autore

antonio-lodedo