



Vitovska, la regina del Carso dal carattere poliedrico

Emblema del territorio, è il vitigno locale per eccellenza del Carso italiano e sloveno celebrato dall'annuale evento "Mare e Vitovska"



Un calice di Vitovska (Foto © Associazione dei Viticoltori del Carso).

La **Vitovska** (accento sulla i) è un vitigno nato da un **incrocio spontaneo tra malvasia e glera**, non a caso gli altri due unici vitigni autoctoni a bacca bianca del Carso italiano e sloveno. Rappresenta il vero collante tra gli impervi terreni della zona e la caparbia dei viticoltori che non hanno voluto abbandonare questa varietà di uva allevata localmente da tempo immemore.

Quando si parla di Vitovska, si parla di **viticoltura eroica**, praticata sui terreni rocciosi e scoscesi, spesso con strati di terra poco profondi situati in provincia di Trieste e nella vicina Slovenia. Le **radici penetrano nella roccia carsica** e nelle cavità ipogee, anche diversi metri al di sotto del suolo per cercare nutrimento e la scarsissima acqua disponibile, diventando salde ancorate contro i fortissimi e insistenti venti di bora.

La vinificazione e le varie versioni di Vitovska



Un grappolo di Vitovska (Foto © www.mareevitovska.eu).

I **calici di Vitovska** sono caratterizzati da una piacevole freschezza e finale sapido nelle versioni più giovani, ma anche ricchi in complessità aromatica con il passare del tempo. Le **versioni spumantizzate metodo classico** sono in grado di allietare i palati più raffinati ed esigenti, amanti di sentori di sapidità rocciosa. Nelle **versioni macerate** la Vitovska è capace di trasformarsi, dimostrando così un carattere poliedrico ed entrando da protagonista nel mondo degli [orange wine](#).

Attraverso **vinificazioni che durano da pochi giorni a parecchi mesi**, in contenitori di acciaio, nei tini in legno, in tini in pietra, o ancora in anfora, i vignaioli danno la propria impronta alle [uve Vitovska](#) che attendono mani esperte per far esaltare le proprie peculiarità.

Piacciono o no, le macerazioni danno luogo a **prodotti molto complessi**, sia nel corredo aromatico che al palato. Vini non per tutti, dall'abbinamento non scontato né immediato; certamente vini che richiedono un degustatore preparato e, al contempo, curioso di conoscere l'essenza di questo vitigno.

Mare e Vitovska 2021



Mare e Vitovska si è svolta il 16 e 17 luglio (Foto © Associazione dei Viticoltori del Carso).

Tradizione ed innovazione nella cura di questo vitigno sono i tratti che caratterizzano **“Mare e Vitovska”**, la rassegna dedicata al vitigno Vitovska, organizzata ogni anno nel mese di luglio al **Castello di Duino** dall'[Associazione dei Viticoltori del Carso-Kras](#) giunta quest'anno alla **quindicesima edizione**.

Dopo il periodo pandemico, i viticoltori del Carso hanno voluto approfondire alla presenza del Ministro Patuanelli, il tema dei vitigni autoctoni quali base per il futuro, spunto per affrontare la ripartenza lavorando per un futuro sostenibile fondato sulla storia e sulla qualità dei vini e vitigni autoctoni.

D'altronde **l'Italia ha il più ricco patrimonio di uve autoctone del pianeta**, con circa 1500 varietà note, oltre 360 delle quali iscritte nel **Registro delle Varietà**. In Italia troviamo dunque un patrimonio considerevole di varietà indigene e ciò rappresenta un punto di forza, una vera ricchezza che deve essere rispettata e protetta.

In passato, fino ad alcuni decenni fa, la Vitovska non godeva della doverosa attenzione, ma un vitigno autoctono è un'uva originaria di un preciso territorio, con il quale intrattiene una relazione speciale e duratura. La regina del Carso, ha mantenuto un comportamento signorile, ha saputo aspettare e grazie allo sforzo di fare gruppo da parte dell'Associazione Viticoltori del Carso-Kras è riuscita ad affermarsi a livello nazionale e internazionale quale vitigno di qualità, ricevendo numerosi premi e riconoscimenti.

Vitovska e Carso dunque, vino e territorio espressione identitaria, cui si affiancano produzioni di estremo livello qualitativo quali l'olio **EVO da Bianchera-Belica**, formaggi, salumi, pesce ed molto altro ancora.

Data di creazione

20/07/2021

Autore

antonio-lodedo