

Vitovska: il vino del Carso ora punta alla DOC

written by Kevin Feragotto | 03/09/2021



Un vitigno autoctono che ha saputo adattarsi alle asperità del territorio e che ora, grazie all'impegno dell'Associazione Viticoltori del Carso, ambisce ad ottenere il riconoscimento DOC

Le sfacciate raffiche della bora - che la pesca ed il cammino rendono difficili - non hanno intimorito la **Vitovska**, che dall'arido Carso ha acquisito la sua ricchezza sensoriale; un **vitigno autoctono a bacca bianca**, rustico nell'aspetto e nobile d'animo, che solo il tempo riesce a rendere estroverso. Nel bicchiere, convoglia accenni terziari, di frutta candita ed erbe officinali, come l'elicriso, il cui profumo si sparge fino ai Balcani.

Cantina Skerk a Duino Aurisina (TS)

Così, sulle colline che si affacciano sul Golfo di Trieste, crescono poche e orgogliose viti, sulle cui foglie si posa sovente la salsedine, delicatamente trasportata dal vento. Una concentrazione minerale che pizzica al naso e diventa ancora più intensa scendendo nella [cantina di Sandy Skerk](#) - a qualche chilometro dall'uscita autostradale di Sgonico.

Qui, la luce è fioca ma sufficiente a illuminare decine di botti in legno di rovere che cullano

l'invecchiamento del vino, protette da alte pareti di roccia calcarea, lungo cui scendono timide gocce d'acqua. E anche in estate, la temperatura si mantiene sempre attorno ai 12-14°C, permettendo l'ideale evoluzione del vino, come nel caso della **Vitovska 2018 IGT** che, dopo un periodo di macerazione sulle bucce, trascorre tra le doghe ben 12 mesi, rivelando al naso piacevoli **note di frutta a polpa gialla e fiori di campo**.

Il *bouquet* risulta ancora più fitto ed intenso nell'**Ograde 2018**: un uvaggio di Vitovska, Malvasia, Sauvignon e Pinot Grigio, dallo splendente color ramato, che libera profumi esuberanti e resinosi, di miele grezzo d'arancia e frutta candita, che anticipano una vibrante freschezza.

A rendere il sorso ancora più gioioso - in entrambe le etichette - è la consapevolezza delle virtuose pratiche in vigna ed in cantina: nessun trattamento chimico, clima e suolo sono gli unici artefici del vino.

Azienda agricola Zidarich: la forza del terroir

A condividere con Sandy l'approccio responsabile alla viticoltura è il "vicino" Benjamin Zidarich dell'**Azienda Agricola Zidarich** che, negli anni, ha abbracciato la filosofia della biodinamica, arrivando a concepire dei vini naturali che rispecchiano - con tenace fedeltà - la forza e la "verità" del *terroir*.

Memorabile, ad esempio, l'assaggio della **Vitovska 2018 IGT**, macerata e fermentata in tini di legno aperti, con lieviti indigeni e senza alcun controllo delle temperature. Un vino che, di primo acchito, può apparire "introverso" ma che, dopo qualche istante nel calice, si esprime in tutta la sua straordinaria complessità: al naso, avvolgenti aromi di agrumi, macchia mediterranea, fiori bianchi e miele di marasca, anticipano un sorso succoso e pieno, sostenuto da un vivace freschezza. E quando l'impeto giovanile è acquietato dalle premure del tempo, il ventaglio olfattivo sprigiona note terziarie di ciliegie sotto spirito, liquirizia e petali di rosa essiccati - sensuali a dir poco, come nell'annata 2007.

Un susseguirsi di sfumature odorose - disposte secondo un gradiente di intensità, variabile a seconda delle annate - che rendono la **Vitovska Zidarich** immediatamente riconoscibile nonché una delle migliori espressioni di questo vitigno.

Agriturismo Bajta Sales: la Vitovska Majnik 2018

Quando la temperatura scende e il Sommacco tinge di rosso il paesaggio carsolino, ci si rifugia volentieri all'**Agriturismo Bajta Sales** per degustare, circondati dal profumo del legno, una versione particolare della Vitovska, **Majnik 2018**.

Un vino sincero, che non ha bisogno di orpelli linguistici per farsi apprezzare: dal colore giallo paglierino carico, presenta nitide note floreali e fruttate, che rimandano ai fiori di campo e alla pera selvatica. È proprio il suo profilo schietto e vivace a renderlo il compagno ideale di insaccati e salumi, che qui vengono prodotti secondo tecniche artigianali, a partire dalle carni di suini allevati allo stato brado che si nutrono essenzialmente di ciò che trovano (bacche, germogli, tuberi ecc.), sviluppando carni magre e saporite.

La Vitovska punta alla DOC: l'impegno degli addetti ai lavori

La **Vitovska**, dunque, è un vino che ha saputo non solo adattarsi a un territorio tutt'altro che ospitale ma anche ad una "**cucina di sostanza**", profondamente influenzata dalle culture slava ed austriaca. Dell'unicità di questo vitigno si è parlato anche in occasione della [15° edizione di Mare e](#)

[Vitovska](#), l'evento organizzato dall'**Associazione Viticoltori del Carso** che si svolge ogni anno nei sontuosi ambienti del Castello di Duino.

Ad intervenire durante la conferenza stampa, anche il Ministro delle Politiche Alimentari e Forestali **Stefano Patuanelli** che sulla possibilità di assegnare alla Vitovska il riconoscimento DOC ha espresso il proprio consenso, senza però sbilanciarsi sulla concretezza dell'impegno.

Ben più ferma, invece, è la posizione manifestata da **Mateja Gravner**: la nota viticoltrice di Oslavia, infatti, ha fatto intendere a chiare lettere che l'attribuzione della DOC alla Vitovska servirebbe a "proteggere" il vitigno da eventuali e future "espropriazioni" - alla stregua di quanto accaduto alla Ribolla Gialla, che all'inizio era di pochi e poi è diventata di molti. Un'opinione ampiamente condivisa - e supportata - da **Matej Skerlj**, organizzatore di un press tour che ha coinvolto giornalisti del settore.

L'ambizione della Vitovska a raggiungere la DOC, quindi, mira a fare di questo vino lo "stemma" enologico del popolo carsolino, conservandone lo stato d'eccellenza, per favorire il sempre più fiorente turismo enogastronomico.