



Vitovska: il vino del Carso ora punta alla DOC

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



Veduta dal Castello di Duino durante Mare e Vitovska 2021 (Foto © Kevin Feragotto).

Le sfacciate raffiche della bora – che la pesca ed il cammino rendono difficili – non hanno intimorito la **Vitovska**, che dall’avidò 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.



Grappolo di Vitovska dal tipico puntino apicale (Foto © Kevin Feragotto).

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.



Annata 2020 prossima all'imbottigliamento (Foto © Kevin Feragotto).

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**.



La Vitovska Macerata di Skerk 2018 (Foto © Kevin Feragotto).

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*.



L'interno della Cantina di Benjamin Zidarich (Foto © Kevin Feragotto).

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.



La Vitovska della cantina Zidarich (Foto © Kevin Feragotto).

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.

Data di creazione

03/09/2021

Autore

kevin-feragotto