Vitovska e longevità: il Carso racconta vent’anni di Mare e Vitovska

Per i vent’anni di Mare e Vitovska, al Castello di Duino una degustazione verticale ha raccontato l’evoluzione del vitigno simbolo del Carso triestino attraverso quattro annate e dodici interpretazioni

Per festeggiare i vent’anni di Mare e Vitovska, rassegna che ogni anno si tiene al Castello di Duino (TS), l’Associazione viticoltori del Carso in collaborazione con la Banca del Vino di Slow Food ha scelto una strada tutt’altro che convenzionale.

La degustazione organizzata non è stata una semplice sequenza di calici, né una retrospettiva costruita per confermare certezze, ma un viaggio nel tempo e nel Carso, territorio che sembra sottrarsi a ogni rigida classificazione.

Il punto di partenza è stato proprio questo: capire se la **Vitovska**, vitigno simbolo del Carso triestino, possa essere letta attraverso annate, zone e scelte dei produttori. La risposta, emersa bicchiere dopo bicchiere, è stata complessa.

La sala dove si è tenuta la degustazione (Foto © Antonio Lodedo).

Un vitigno che riflette la complessità del Carso

Il Carso è un mosaico di microclimi, rocce, esposizioni, brezze marine e differenze minime sulla carta ma decisive nel vino. A pochi chilometri di distanza cambiano altitudine, suolo, ventilazione e approccio umano. La Vitovska ne diventa interprete sensibile, capace di restituire identità diverse pur mantenendo un filo comune.

La degustazione ha preso in esame quattro annate – 2023, 2019, 2018 e 2006 – con tre vini per ciascuna batteria.

Dalla freschezza del 2023 alla struttura del 2019

La 2023 ha mostrato il volto più giovane e immediato del vitigno, chiudendo idealmente una sequenza di millesimi caldi e complessi.

Nei calici sono emerse espressioni distanti, ma sempre identitarie e caratterizzate dalla riconoscibilità dell'uva di partenza: vini più diretti, giocati su freschezza e salinità, accanto a interpretazioni più ricche, segnate da macerazioni e maggiore ampiezza aromatica.

È qui che la Vitovska ha rivelato una delle sue caratteristiche più riconoscibili: una **tensione quasi nervosa**

che, con l’aria e con il tempo, tende ad allentarsi lasciando spazio a profondità e precisione.

Con il **2019**, considerata dai produttori un’annata favorevole, il racconto si è spostato sul tema della potenza. La maturità del millesimo ha dato vini più pieni, in cui la sapidità resta centrale e viene sostenuta da struttura e ricchezza. Interessante anche il confronto con l’**idea di longevità**: molte bottiglie non erano nate per un lungo affinamento, ma l’assaggio ha dimostrato come i bianchi del Carso possano sorprendere anche a distanza di anni.

Il ruolo dell’affinamento e le diverse interpretazioni della Vitovska

La **2018** ha riportato in primo piano le differenze di stile. Annata generosa, sia in quantità sia in qualità, ha dato voce a vini più sottili o più profondi a seconda delle scelte produttive. Il tema dell’affinamento è diventato centrale: non basta conservare una bottiglia perché un vino invecchi bene. Serve immaginare quella traiettoria già in vigna, nella gestione della pianta, nella raccolta e poi in cantina.

Il test del tempo: la Vitovska del 2006 sorprende ancora

L’ultima parte, con annate più lontane, ha dato senso al percorso. Il ventennale di Mare e Vitovska è diventato anche un’occasione per misurare la crescita di una manifestazione nata attorno a un vitigno identitario e oggi capace di raccontare un intero paesaggio culturale.

La Vitovska non è soltanto un’uva locale: è una chiave di accesso al Carso, alla sua roccia, al mare vicino, alla fatica dei vignaioli e alla loro libertà interpretativa.

Ne è uscita l’immagine di un vino che non ama stare in gabbia: giovane e tagliente, macerato e materico, sottile, salino, verticale, capace di evolvere senza perdere energia.

Sorprendente la **capacità espressiva delle bottiglie in assaggio dopo vent’anni**: potenza, complessità olfattiva, capacità di fondere note ossidative a sentori fruttati, agrumati e di macerazione. Tutte caratteristiche che fanno presagire ad una ancor lunga possibilità di permanenza in bottiglia.

I produttori che hanno partecipato alla masterclass (Foto © Antonio Lodedo).

Le aziende protagoniste della degustazione

Hanno partecipato alla degustazione:

Ostrouska, Kocjan?i?, Merlak, Grgi?, Cacovich, Mili? Zagrski, Mili? Damijan, Budin, Bajta, Skerlj, Škerk, Zidarich

https://www.carsovinokras.it/

Data di creazione
11/07/2026
Autore
antonio-lodedo