



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?, 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