Note di Vino

A cura di **Giulia Sattin**
Sommelier, Event Planner e Wine Communicator.
Esperta nel campo vitivinicolo e nella comunicazione.

UNA RUBRICA DEDICATA AGLI **APPASSIONATI DI VINO**, SIA NEOFITI CHE ESPERTI. ESPLOREREMO QUESTO AFFASCINANTE MONDO **SCOPRENDO VINI, CANTINE E ABBINAMENTI GASTRONOMICI**. SPUNTI E RIFLESSIONI PENSATI PER ISPIRARE E GUIDARE GLI AMANTI DEL VINO ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE ENOLOGICHE.

LA VITOVSKA

Vitigno autoctono del Carso, la Vitovska è una varietà a bacca bianca coltivata **tra il Friuli-Venezia Giulia e la vicina Slovenia**, dove viene chiamata Vitovska Grganja. Secondo alcune teorie, il nome Vitovska deriverebbe dalla località slovena di Vitovlje, mentre altri lo collegano a *Viez*, termine che significa "vino dei cavalieri". Il Carso, fino a non molto tempo fa, non era preso in grande considerazione dal punto di vista enologico, ma da qualche anno ha iniziato a far parlare di sé come eccellenza. Nel 1978, Danilo Lupinc, viticoltore di Prepotto, fu il primo a imbottigliare un vino ottenuto da Vitovska. Con questo gesto pionieristico diede un impulso fondamentale alla valorizzazione della viticoltura del Carso, in un periodo in cui il vitigno era ancora poco conosciuto.

Vitigno Vitovska

A differenza di molte altre varietà autoctone che si sono diffuse in diverse aree del Mediterraneo, la Vitovska è rimasta legata esclusivamente al Carso. La sua storia è difficile da ricostruire con precisione, nonostante la tradizione vitivinicola triestina. Presenta grappoli di grandi dimensioni, compatti, dalla forma piramidale e spesso alati, con un peso medio che varia tra i 300 e i 500 grammi.

Il vitigno ha un ciclo vegetativo piuttosto lungo: germoglia precocemente, solitamente nella seconda metà di Aprile, ma le fasi successive — fioritura, invaiatura e maturazione — si sviluppano in modo lento e tendono a essere tardive rispetto ad altre varietà.

COLORE	*dal giallo paglierino all'aranciato*
SAPORE	*speziato, fresco e persistente*
VOLUME ALCOLICO	*minimo 11,5%*

Abbinamenti e consigli

La Vitovska è un vino dalla personalità autentica e dal profilo gustativo che riflette il suo territorio d'origine: fresco, sapido, nelle versioni macerate o affinato in legno o anfora, anche complesso e profondo. Proprio per queste caratteristiche, offre molteplici possibilità di abbinamento gastronomico.

LA VITOVSKA

Nella sua versione più **giovane** e **vinificata in acciaio**, si abbina perfettamente a **piatti di mare delicati**: tartare di ricciola, ma anche cozze alla bùsara. La sua spalla acida e la sapidità naturale esaltano la dolcezza del pesce e la freschezza delle erbe aromatiche. Ottima **anche con primi piatti**, come risotto alle erbette spontanee o zuppe leggere di pesce.

Le **versioni più strutturate** mostrano un carattere deciso e tannini delicati che le rendono ideali con piatti più complessi. Si sposano bene **con formaggi stagionati**, **carni bianche** come il pollo ruspante arrosto, o con preparazioni tradizionali come la Jota triestina. Interessanti anche gli **abbinamenti con cucina asiatica** speziata, piatti affumicati o fermentati, che trovano nella Vitovska un ottimo equilibrio tra intensità e freschezza.

La temperatura di servizio varia da 10 a 12 °C per le versioni giovani, fino ai 14-15 °C per quelle macerate.

Le cantine

MARKO FON

Marko Fon coltiva circa 4 ettari di vigneti a Komen, **un piccolo borgo del Carso in Slovenia**. In vigna, Marko riduce al minimo indispensabile i trattamenti, evitando l'uso di prodotti sistemici come insetticidi, diserbanti e concimi chimici. I suoi vigneti, distribuiti su più appezzamenti con suoli differenti per profondità e compattezza, sono uniti dalla caratteristica terra rossa del Carso. Coltiva varietà autoctone come Terrano, Malvazija Istriana e Vitovska, con **piante che vanno dai 20 fino a oltre 100 anni**, allevate con metodi tradizionali adattati al terreno e al tipo di uva.

Komen, Slovenia

ČOTAR

Čotar è una **piccola azienda a conduzione familiare situata nel Carso sloveno, a 5 km dal mare**. Coltiva organicamente 7 ettari di vitigni autoctoni (Vitovska, Malvasia, Teran) e internazionali (Cabernet, Merlot, Sauvignon).
La durata della macerazione (a contatto con le bucce) dipende dall'annata e dalla valutazione del vignaiolo.
La fermentazione alcolica si svolge nella cantina sotterranea in botti con capacità da 200 a 2000 litri.
Avviene spontaneamente senza l'aggiunta di lieviti selezionati.

Komen, Slovenia

CASTELVECCHIO

Azienda vitivinicola biologica nel cuore del Carso a Sagrado, con origini agricole dal 1578 e Villa Veneta dal 1700, oggi di proprietà della **famiglia Terraneo**.
Su 120 ettari ne coltiva 36–40 tra vigneti (Terrano, Refosco, Malvasia, Vitovska...), olivi e boschi. La sostenibilità è certificata dal 2019, con pannelli fotovoltaici, agricoltura biodinamica a basso impatto, allevamento naturale e gestione ecosistemica delle tenute.
Offre **enoturismo con degustazioni**, agriturismo ed eventi in un contesto naturale di rara suggestione.

Sagrado (GO)
Friuli-Venezia Giulia