

Quel legame tra roccia, vino e mare. I vignaioli del Carso celebrano la Vitovska

30 Giugno 2026

di **Marco Signori**



DUINO AURISINA – Al Castello di Duino, vicino Trieste, la 20esima edizione di “Mare e Vitovska” ha celebrato il vitigno autoctono del Carso, terra di confine tra Italia e Slovenia. Che un manipolo di piccoli e piccolissimi viticoltori, strappando poche decine di centimetri – nel vero senso della parola – alla roccia, coltiva con caparbia e forte spirito comunitario.

Un territorio molto parcellizzato, fatto di aziende che da una manciata di ettari producono poche migliaia di bottiglie con il filo conduttore delle macerazioni, tratto distintivo di quasi tutti i vini della zona.

Nel suggestivo Castello di Duino, a picco sul mare del Golfo di Trieste, questo gruppo di

vignaioli di prima o seconda generazione – considerando che solo negli anni 70-80 è iniziata la fase di ritorno all’agricoltura – è tornato a raccontarsi.



La cantina di Zidarich scavata 25 metri sotto la roccia

“Un vitigno che da un secolo viene chiamato Vitovska anche se il vitigno originario, Garganja, esiste da diversi secoli” ha ricordato il giornalista **Stefano Cosma** nel convegno sui vent’anni della manifestazione che al Castello di Miramare ha aperto la due giorni che ha vissuto poi il suo clou a Duino.

“È una varietà autoctona che, come tante, veniva utilizzata per gli uvaggi finché, dagli anni Cinquanta, qualcuno ha iniziato a vinificare in purezza. Un paio di produttori quarant’anni fa hanno capito che meritava dando il via ad un nuovo corso e oggi la Vitovska è ormai la regina

del Carso, tanto che quando si parla dei vini di quest'area ci si dimentica sia del Terrano, il rosso tipico di una volta, sia della Malvasia, che dal punto di vista genetico è uno dei genitori della Vitovska stessa”.

Un momento di confronto al quale è intervenuta, tra gli altri, la sindaca di Sgonico **Monica Hrovatin** ricordando che il suo comune ospita la pianta di Vitovska più vecchia, con circa 130 anni di vita, in cui è stato ricordato il contributo di Slow Food e del compianto **Carlo Petrini** in prima persona alla valorizzazione del vitigno, e che si è concluso con la consegna di un vaso in pietra carsica a **Luca Sarais** dello storico Cantine Isola di Milano, proclamato “Cavaliere della Vitovska per il 2026”.



Luca Sarais coi viticoltori del Carso

“La Vitovska è un vino identitario per il Carso e per la gente che ci vive. Le difficoltà di coltivazione e la scarsità di acqua, che la conformazione rocciosa del terreno non trattiene, hanno fatto sì che le produzioni siano piccolissime e l'unica strada da perseguire sia quella

della qualità”, ha detto **Matej Skerlj**, presidente dell’Associazione dei viticoltori del Carso.

“Abbiamo iniziato con la metà delle aziende che ci sono oggi”, ha ricordato ripercorrendo vent’anni di Mare e Vitovska, “con più difficoltà e qualche improvvisazione. Oggi guardiamo al passato come un percorso di investimento e al presente per non distruggere quello che si è creato in questi vent’anni”.

Un arco temporale ripercorso anche nella degustazione retrospettiva guidata da **Fabrizio Gallino**, consigliere della Banca del Vino di Pollenzo, in cui dodici vignaioli (Skerlj, Skerk, Zidarich, Milic Damijan, Budin, Bajta, Grgic, Cacovich, Milic Zagrski, Ostrouska, Kocjancic e Merlak) si sono raccontati attraverso quattro annate – la 2023, la 2019, la 2018 e la 2006, che per molti di loro era una delle prime prodotte – rivelando l’evoluzione del vitigno nel tempo, evidenziando le sfumature del territorio carsico, l’influenza delle diverse condizioni climatiche e le loro personali interpretazioni enologiche.

Robi Jakomin, organizzatore di Mare e Vitovska che ha richiamato centinaia di appassionati nelle due serate all’insegna del vino e anche di molte eccellenze gastronomiche locali, ha offerto un ulteriore spunto di riflessione: “Abbiamo due zone, quella sul Carso classico fatta di terra rossa e pietra, in cui i produttori hanno già preso coscienza delle potenzialità che il territorio offre, mentre in quella di flysch, la terra gialla, bisogna ancora prendere coscienza delle proprie possibilità che sono tante. Nel primo caso, si esporta già in tutto il mondo, nel secondo prendere coscienza aprirebbe le porte all’export”.



Matej Skerlj in uno dei suoi vigneti

Visitare le cantine della zona è un'esperienza imperdibile. La roccia è un elemento che accompagna la vita dei carsici e dei vini che producono: tanti di loro, con la pietra hanno realizzato anche i tini nei quali fanno fermentare la Vitovska.

E **Benjamin Zidarich** nella roccia ha addirittura costruito la sua cantina ipogea: una dozzina di operai hanno impiegato dieci anni scavando fino a 25 metri sotto terra. Il risultato è sorprendente: "Le uniche attrezzature che abbiamo sono un torchio ed una diraspatrice e da noi non serve altro" dice con semplicità mista a orgoglio, ricordando i sacrifici anche economici per realizzare una cantina costata dieci volte di più di quanto sarebbe costata una tradizionale, in superficie.

Anche quella di Matej Skerlj, che ha raccolto l’eredità paterna, è una cantina scavata nella roccia, seppur di dimensioni molto più modeste. L’azienda è anche agriturismo e fino all’inizio degli anni Duemila il vino prodotto serviva solo per i suoi ospiti: è dal 2004 che la Vitovska, insieme al Terrano e alla Malvasia, inizia ad essere imbottigliata con l’obiettivo di fare vini di qualità.



Benjamin Zidarich