

Mare e Vitovska compie 20 anni: un festival simbolo del Carso

19 Giugno 2026

di Redazione



DUINO AURISINA – Il festival Mare e Vitovska celebra quest’anno la sua 20esima edizione, confermandosi uno degli appuntamenti più significativi dedicati alla valorizzazione della Vitovska e del territorio carsico. In programma il 26 e 27 giugno al Castello di Duino, la manifestazione riunirà 35 cantine locali, oltre 50 espressioni di Vitovska, quattro vignaioli ospiti, 35 tra trattorie, produttori e aziende agricole, oltre a un convegno, una proposta gastronomica selezionata e cinque degustazioni guidate.

Protagonista dell’evento sarà ancora una volta la Vitovska, varietà autoctona simbolo del

Carso, nata dall'incrocio naturale tra malvasia e glera, le altre due varietà bianche autoctone locali ancora presenti sul territorio. Anche il nome della varietà richiama il profondo legame con la cultura locale: di origine slovena, deriva dalla parola "vitica", il viticcio della vite. L'evento, organizzato dall'Associazione dei Viticoltori del Carso, rappresenta da due decenni un momento di incontro tra vino, territorio, gastronomia e comunità, contribuendo alla crescente riconoscibilità della Vitovska e del Carso nel panorama vitivinicolo regionale e transfrontaliero.

C'è stato un tempo in cui la Vitovska era quasi un segreto: una varietà antica, resistente alla bora e alla pietra, rimasta a lungo ai margini, poco conosciuta e poco raccontata. Prima di diventare "regina del Carso" e arrivare nei calici di degustatori, giornalisti, chef, sommelier e appassionati, la Vitovska ha dovuto attendere. Come spesso accade alle cose autentiche, non ha cercato scorciatoie: è rimasta tra i muretti a secco, il calcare, la terra rossa e gialla, aspettando che qualcuno tornasse ad ascoltarla. La sua zona di produzione può essere letta attraverso due grandi paesaggi: il Carso, segnato da roccia affiorante, grotte, carsismo e poca terra rossa, ambiente severo che dona ai vini mineralità, struttura e longevità; e l'area del Breg, nel comune di San Dorligo della Valle, e di Muggia, dove il paesaggio scende verso il mare tra flysch e terra gialla, dando origine a vini intensi, complessi e capaci di durare nel tempo. È tra queste due anime, diverse e complementari, che la Vitovska ha trovato casa.

"Vent'anni del festival Mare e Vitovska significano molto più di vent'anni di promozione della nostra varietà autoctona. Significano vent'anni di relazioni, di collaborazione tra persone, istituzioni, vignaioli e altri attori del territorio, uniti dal desiderio comune di perseguire la qualità, il rispetto del Carso e uno sviluppo responsabile della nostra area" dice **Matej Skerlj**, presidente dell'Associazione dei Viticoltori del Carso.

.Da peculiarità locale, la Vitovska è diventata uno dei simboli più riconoscibili del Carso. Questo anniversario sia quindi una festa della comunità, della cooperazione transfrontaliera, della collaborazione tra le persone e dell'attaccamento al territorio. La Vitovska rappresenta oggi un patrimonio condiviso del Carso: un simbolo di qualità, collaborazione e identità territoriale che abbiamo il dovere di custodire con responsabilità. Per questo non possiamo permettere che il risultato di vent'anni di lavoro, impegno e visione comune venga messo a rischio da scelte improvvisate, poco trasparenti o prive di rispetto verso la comunità che ha contribuito a costruirlo".

Quest'anno ci saranno ospiti importanti al convegno di apertura, che si terrà venerdì 26 giugno alle ore 12,00, presso la Sala del Trono del Castello di Miramare (la partecipazione è possibile solo su invito). Il simposio avrà come argomento di discussione "Auguri per il ventesimo anno insieme a Mare e Vitovska".

Interverranno Matej Skerlj, presidente dell'Associazione dei viticoltori del Carso, **Avguštin Devetak**, Lokanda Devetak, **Bruno Cataletto**, delegato Ais Trieste, **Luca Martinotti**, vicepresidente Slow Food Italia, **Matteo Bernardi**, head sommelier de Le Calandre Restaurant, 3 stelle Michelin, **Stefano Cosma**, giornalista.

A concludere l'evento sarà un rappresentante della Regione Friuli-Venezia Giulia, con alcune riflessioni sul futuro e sulle prospettive del settore enoturistico locale.

Il convegno è organizzato dall'Associazione dei Viticoltori del Carso in collaborazione con il Museo storico e Parco del Castello di Miramare e con PromoTurismoFVG.

Tra gli appuntamenti più significativi dell'edizione di quest'anno si segnala anche la degustazione guidata dal titolo "Retrospectiva Vitovska. Un vitigno, quattro annate, dodici interpreti".

Una degustazione dedicata alla Vitovska attraverso quattro annate. Dodici vignaioli si metteranno in gioco per far emergere l'evoluzione del vitigno nel tempo, evidenziando le sfumature del territorio carsico, l'influenza delle diverse condizioni climatiche e le loro personali interpretazioni enologiche.

A guidare la degustazione sarà **Fabrizio Gallino**, consigliere della Banca del Vino di Pollenzo.

La degustazione si terrà sabato 27 giugno, alle ore 1,00, presso la Sala Cavalieri del Castello di Duino (la partecipazione è possibile solo su invito).

Il programma

Mercoledì 24 giugno

In occasione della XX edizione di Mare e Vitovska, torna "Fai un giro in vigna", l'appuntamento promosso dal Fai-Fondo per l'Ambiente Italiano in collaborazione con l'Associazione Viticoltori del Carso, dedicato alla scoperta del paesaggio, della cultura e delle tradizioni vitivinicole del territorio carsico.

Mercoledì 24 giugno alle ore 18,00 questa esperienza sarà vissuta insieme a **Benjamin Zidarich**, che accompagnerà tra i suoi vigneti di Prulke, raccontando il profondo legame tra la Vitovska, la terra rossa e la pietra del Carso.

Una camminata immersa nella natura, tra filari e scorci unici, dove il paesaggio diventa racconto e il vino espressione autentica del territorio. Il percorso si concluderà nella

suggestiva Grotta Azzurra, adiacente ai vigneti, con una degustazione di 3 vini selezionati in un'atmosfera unica e senza tempo.

Informazioni e prenotazioni trieste@delegazionefai.fondoambiente.it.

Giovedì 25 giugno

19,30 – Cena di benvenuto presso la Lokanda Devetak – www.devetak.com

Informazioni e prenotazioni 0481 882488 | info@devetak.com

Venerdì 26 giugno

12,00 – Convegno di apertura Auguri per il ventesimo anno insieme a Mare e Vitovska (la partecipazione è possibile solo su invito)

Dalle ore 18,00 alle 22,00 apertura ai visitatori dell'area espositiva, con degustazione dei vini e delle specialità dei ristoranti locali. Per accedere all'area espositiva del Castello è necessario acquistare il biglietto d'ingresso.

19,00 – Prima degustazione guidata a cura dell'AIS FVG. Informazioni e iscrizioni sul posto. Solo in caso di bel tempo.

20,30 – Seconda degustazione guidata a cura dell'AIS FVG. Informazioni e iscrizioni sul posto. Solo in caso di bel tempo.

Sabato 27 giugno

11,00 – Degustazione guidata dal titolo Retrospettiva Vitovska

(la partecipazione è possibile solo su invito)

Dalle ore 18,00 alle 22,00 – apertura ai visitatori dell'area espositiva, con degustazione dei vini e delle specialità dei ristoranti locali. Per accedere all'area espositiva del Castello è necessario acquistare il biglietto d'ingresso.

19,00 – Prima degustazione guidata a cura dell'AIS FVG. Informazioni e iscrizioni sul posto. Solo in caso di bel tempo.

20,30 – Seconda degustazione guidata a cura dell'AIS FVG. Informazioni e iscrizioni sul posto.

Solo in caso di bel tempo.

ENOTECA AL CASTELLO

Dopo aver degustato i vini ai banchi d'assaggio, i visitatori potranno acquistare le bottiglie preferite e portarle a casa, per continuare a gustarle in tutta tranquillità.

COLLABORAZIONE CON I SAPORI DEL CARSO - OKUSI KRASA

L'edizione di quest'anno celebra un traguardo speciale: i 20 anni di Mare e Vitovska, appuntamento ormai simbolo del Carso e della sua capacità di unire vino, mare, pietra e cultura enogastronomica. Un anniversario che si intreccia con gli 80 anni di URES-SDGZ e con i 25 anni di Sapori del Carso - Okusi Krasa, progetto dedicato alla valorizzazione della gastronomia carsica tra Italia e Slovenia.

Per l'occasione, Sapori del Carso accoglierà il pubblico all'ingresso con le proposte dei protagonisti della ristorazione del territorio: venerdì Manuela Rossi - Moving Chef con fregola con pesche, pomodorini, cipolla e sgombero al dragoncello; Avalon - Ristorante Salvia e Rosmarino con risotto Carnaroli allo sclopit, Jamar di Zidari? e riduzione alla Vitovska di Žbogar; Antico Caffè San Marco con paninetto all'olio di Pagna, melanzane alle erbe, crema di datterini arrostiti, mozzarella al basilico e pesce spada arrosto.

Sabato saranno presenti Panificio Bukavec con frittelle con l'anima, Antico Caffè San Marco con il paninetto all'olio di Pagna e Manuela Rossi - Moving Chef con la fregola. Un omaggio ai sapori del Carso e ai viticoltori che hanno reso la Vitovska un simbolo di identità, confine e futuro condiviso.

BUS NAVETTA

Per raggiungere la sede della manifestazione Mare e Vitovska 2025 e muoversi agevolmente, l'Associazione Viticoltori del Carso, grazie alla collaborazione con Trieste Trasporti, mette a disposizione il servizio di navetta sia per la giornata di venerdì che per quella di sabato. Per informazioni e iscrizioni scrivere a carsobuskras@gmail.com.

INGRESSO

BIGLIETTO INGRESSO: 55,00 euro - durante la due giorni al castello verranno messi in vendita i biglietti solamente in caso di bel tempo. Altrimenti potrà partecipare all'evento solamente chi ha acquistato il biglietto in prevendita!

RIDUZIONE: 50,00 euro – con tessera ONAV, SLOW FOOD e AIS

Bambini fino a 6 anni ingresso gratuito – 7-17 anni ingresso 15€. L'acquisto dei biglietti con riduzione è possibile solo presso la sede dell'evento.

PREVENDITE

I biglietti in prevendita sono acquistabili tramite il sito www.trieste.green.

VIGNAIOLI LOCALI

Bajta, Budin, Cacovich, CV – Colja Vino, ?otar Branko & Vasja, ?otova Klet, Grgi?, Kocjan?i?, Lenardon, Mili? Andrej – Zagrski, Mili? Damijan, Skerlj, Škerk, Vinarstvo Tauzher, Vinakras Sežana, Vinarstvo Gec, Vina Vrabec, Zidarich, Sancin, Vinska Klet Orel, Vina Slami? – Perinova Kmetija, Vina Štoka, Ota Rok, Fruške, Sardo? Andrej, Pipan Marvin, Radovi?, Merlak, Kohiš?e, Vini Ruj, Urizio – Vigna sul Mar, Vinarstvo Rebula, Vina Peloz, Švara Matej, Ostrouska.

VIGNAIOLI OSPITI

Cascina Roccalini – Barbaresco, Tiezzi Vini – Montalcino, Borgogno – Barolo, Terre Nere – Montalcino e l'Associazione Produttori Ribolla di Oslavia (Prin?i?, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic, Radikon).

RISTORANTI E PRODUTTORI VARI

Zidari?, Antico Caffè San Marco, Bar X, Caffè Vatta, Hotel Ristorante Križman, Lokanda Devetak 1870, Okusi Krasa – Saponi Del Carso, Acqua Dolomia, Salumificio Sfreddo, Trattoria Sardo?, Apicoltura Settimi & Ziani, Az. Agr. Vidali, Alla Dama Bianca, Ai Fiori, Bajta Insolito Maiale – Nenavaden praši?, Trattoria Alla Luna, Da Nando, Knez spirits, Al Ponte Del Calvario, Cape Trieste, Hotel Eden, Pagna – Panificio Artigianale, Farma Jakne, Al Cavallino Pizzeria Ristorante, Salicornia, Gostilnica Ruj, Da Morris Vineria e Cucina, Ristorante Al Cavalluccio, Amaro Del Carso, Doma?ija Novak, Sal de Mar, Dom Bistrò, A-tipico Gastronomia, Al Barcollo, Zinzendorf Špajs.