

Più di 160 referenze in degustazione al 28esimo Festival istriano della Malvasia a Portorose, in Slovenia

13 Marzo 2026



MILANO – Il Festival della Malvasia istriana torna a Portorose, in Slovenia, con la 28esima edizione, in programma il 20 e il 21 marzo tra la cantina Vinakoper e il Centro congressi dell’Hotel Slovenija. L’appuntamento cade nel primo weekend di primavera, offrendo anche l’occasione ideale per scoprire l’Istria slovena, territorio dove il vino dialoga da secoli con il mare e con un paesaggio di colline, vigneti e uliveti.

La manifestazione rappresenta uno degli appuntamenti più interessanti dedicati alla Malvasia nell’area adriatica, con oltre 60 cantine e più di 160 etichette in degustazione provenienti da Slovenia, Croazia e Italia.

Il 20 marzo momento di confronto tra produttori

Il festival prende avvio venerdì 20 marzo alle ore 16, quando la cantina Vinakoper ospiterà un simposio dedicato ai viticoltori, agli operatori del settore e al pubblico specializzato.

L'incontro sarà dedicato alla Malvasia, al suo sviluppo e alle prospettive future del vitigno, con un confronto che toccherà anche il tema della nuova legge sul vino. Nei giorni precedenti, inoltre, il calendario del festival si arricchisce con il Malvazija Tour, una serie di serate gastronomiche organizzate in tutta la Slovenia, dedicate agli abbinamenti tra la Malvasia e la cucina del territorio.

Il 21 marzo oltre 160 Malvasie in degustazione

Il cuore del festival sarà sabato 21 marzo, quando il Centro Congressi dell'Hotel Slovenija di Portorose ospiterà un intero pomeriggio interamente dedicato alla degustazione.

Tra le 16,30 e le 20 il pubblico potrà incontrare i produttori e degustare oltre 160 etichette di Malvasia, esplorando le diverse interpretazioni di un vitigno che, pur mantenendo una forte identità varietale, cambia profondamente espressione a seconda dei territori in cui viene coltivato.

Un vitigno, molte identità

La Malvasia è uno dei vitigni più diffusi del Mediterraneo e proprio questa ampia diffusione rende particolarmente interessante il confronto tra territori diversi. Suoli, clima, esposizione e tradizioni enologiche contribuiscono infatti a modellare vini molto differenti tra loro: interpretazioni più fresche e sapide nelle zone vicine al mare, versioni più strutturate e complesse nelle aree collinari o caratterizzate da suoli calcarei. Il festival diventa così una sorta di mappa liquida di diversi terroir, dove è possibile cogliere in modo immediato le diverse anime della Malvasia.

Oltre 60 cantine da Slovenia, Croazia e Italia

La presenza dei produttori riflette questa varietà territoriale.

Dall'Istria slovena partecipano 26 cantine, tra cui Santomas, Vinakoper, Korenika & Moškon, Rojac, Gordia, Montemoro e Zaro, accanto a numerose aziende agricole che rappresentano la tradizione vitivinicola della regione.

Il Carso sloveno, territorio di suoli calcarei e forti escursioni climatiche, è rappresentato da cinque produttori, tra cui Vinakras, Vina Kobal e Vina Slami?.

Anche dalla Valle del Vipacco arrivano diverse cantine, tra cui Vipava 1894, Ferjan?, Štokelj e Mihelj Wines e Vina Bric mentre dalla regione di Brda (Collio sloveno) partecipa Marini?.

Completano il panorama oltre venti cantine provenienti da Croazia e Italia, tra cui Damjani?, Degrassi, Tomaz, Veralda e Zigante Vero per l'Istria croata, insieme ai produttori italiani Lenardon, Humar Marino e Venica & Venica.

Un osservatorio sul futuro della Malvasia

Grazie alla presenza di produttori provenienti da territori diversi ma legati dallo stesso vitigno, il Festival della Malvasia istriana offre ogni anno una fotografia preziosa dell'evoluzione di questo vino.

In un unico luogo è possibile, infatti, confrontare stili produttivi, terroir e interpretazioni enologiche, osservando come la Malvasia continui a reinventarsi tra Adriatico e Mediterraneo, mantenendo una forte identità ma rivelando ogni volta sfumature nuove.