

## Vitovska, vent'anni di Carso nel calice: al Castello di Duino torna il festival che celebra il vitigno autoctono

27 Maggio 2026



DUINO AURISINA – 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, poco raccontata, quasi dimenticata. Prima di diventare la “regina del Carso”, prima di essere servita nei calici di degustatori, giornalisti, chef, ministri, sommelier e appassionati da tutto il mondo, la Vitovska ha dovuto attendere. Come spesso accade alle cose autentiche, non ha cercato scorciatoie. È rimasta lì, tra i muretti a secco, la terra rossa e gialla, il calcare e la bora, aspettando che qualcuno tornasse ad ascoltarla.

Questa storia, fatta di attesa, lavoro e riscoperta, sarà al centro della 20esima edizione di

Mare e Vitovska in Morje, uno degli appuntamenti enogastronomici più riconoscibili dell'area transfrontaliera, in programma venerdì 26 e sabato 27 giugno al Castello di Duino (Trieste). L'acquisto online dei biglietti è già disponibile sul sito [www.trieste.green](http://www.trieste.green).

Il festival, promosso dall'Associazione Viticoltori del Carso, è dedicato al più celebre vitigno autoctono carsico e, in vent'anni, è diventato molto più di una rassegna del vino. È uno spazio di incontro tra produttori, ristoratori, territorio e pubblico; un'occasione per raccontare la cultura vitivinicola locale, la cucina carsica e il dialogo tra le due sponde del confine.

La zona di produzione della Vitovska può essere letta attraverso due grandi paesaggi. Da un lato il Carso, segnato dalla roccia affiorante, dalle grotte, dal carsismo e da una terra rossa spesso sottile e severa: un ambiente duro, essenziale, capace di donare ai vini mineralità, struttura, profumi intensi e longevità. Dall'altro lato si estende l'area del Breg, nel comune di San Dorligo della Valle - Dolina, fino a Muggia - Milje: un territorio che dal margine del Carso scende verso la costa, caratterizzato dal flysch e dalla terra gialla, da cui nascono vini dai colori decisi, complessi al naso, ricchi e capaci di durare nel tempo.

Uno dei nomi che appartiene in modo profondo alla rinascita della Vitovska è quello di Danilo Lupinc, tra i primi a credere davvero in questa varietà quando ancora non era una bandiera, ma una scommessa. A Prepotto - Praprot, già alla fine degli anni Sessanta, Lupinc volle piantare Vitovska accanto a Terrano e Malvasia, in un momento in cui il vitigno non godeva ancora dell'attenzione di oggi e non era pienamente riconosciuto come patrimonio da valorizzare.

Per questo, l'edizione del ventennale assume un significato particolare. Non si tratta soltanto di un nuovo appuntamento festivaliero, ma della celebrazione di un percorso collettivo: quello compiuto dalla Vitovska insieme ai suoi produttori, ai borghi carsici, agli operatori della ristorazione e a una comunità sempre più ampia di appassionati. Nel corso degli anni, il festival ha contribuito ad accrescere la conoscenza dei vitigni autoctoni, a rafforzare l'immagine di qualità del Carso e del territorio circostante, e a unire vino, paesaggio e cucina in un racconto coerente e riconoscibile.

In attesa delle due serate principali al Castello di Duino, lo spirito del festival è già entrato nel vivo anche nella ristorazione urbana. Dall'8 maggio è infatti in corso un ciclo di cene e degustazioni, durante le quali la Vitovska e i vini del Carso si presentano in dialogo con la cucina contemporanea, con locali creativi e con ingredienti del territorio. L'obiettivo di questi incontri è avvicinare l'anima del mondo vitivinicolo locale a pubblici diversi, da Trieste a Udine, Milano e Verona, mostrando come un vitigno autoctono possa esprimersi in abbinamenti gastronomici nuovi, freschi e sorprendenti. Questo ciclo di serate non

rappresenta un semplice programma collaterale, ma una parte significativa del racconto di questa edizione. Dimostra che la Vitovska non vive soltanto nello spazio della degustazione, ma anche nei locali, nei piatti, nelle conversazioni e nelle nuove relazioni tra vignaioli, cuochi e pubblico. Proprio questa apertura è uno dei valori più importanti di Mare e Vitovska in Morje.

Il momento centrale del festival sarà venerdì 26 e sabato 27 giugno, quando l'evento si trasferirà al Castello di Duino. In entrambe le serate il festival sarà aperto al pubblico dalle 18,00 alle 22,00. La prevendita dei biglietti al prezzo ridotto di 50 euro, anziché 55 euro, sarà attiva nei punti vendita fisici a partire da sabato 13 giugno presso BAR X, via del Coroneo 11 a Trieste, e presso Caffè Vatta, strada per Vienna 42 a Opicina. L'acquisto online dei biglietti è già disponibile sul sito [www.trieste.green](http://www.trieste.green).

Anche quest'anno Mare e Vitovska in Morje conferma la Vitovska come simbolo del Carso e, allo stesso tempo, come vino del dialogo: tra terra e mare, tra tradizione e contemporaneità, tra comunità locale e più ampio spazio transfrontaliero. La 20esima edizione diventa così una festa del vino, della cucina e delle persone che, in questi vent'anni, hanno contribuito a trasformare una varietà quasi dimenticata in una delle storie più riconoscibili del mondo vitivinicolo carsico.