WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

ViniMIlo 45, sei calici per capire la Vitovska

di: Gianmaria Tesei

2 ottobre 2025

Il **Vitovska** non è solo un vitigno: è un racconto di pietra e di vento, l'emblema di un territorio duro e affascinante, quello del Carso triestino. Lo scorso 14 settembre, al Centro Servizi di Milo, una masterclass intitolata *"Vitovska e il suo terroir: l'anima bianca del Carso"* ha messo a confronto sei etichette che hanno mostrato tutta la complessità di questa varietà. A condurre l'incontro, tre voci diverse ma complementari: il narratore e curatore di esperienze enogastronomiche **Roberto Jakomin**, il giornalista e sommelier **Salvo Ognibene** e **Danilo Trapanotto**, delegato ONAV Catania.

Vitovska

Vitigno autoctono a bacca bianca, nato da un incrocio spontaneo tra Malvasia e Glera, la Vitovska cresce in tre macroaree del Carso: i terreni sabbiosi e limosi vicino alla costa, la "ponca" di marne e arenarie in collina e le sottili coltri di terra rossa che poggiano sulla pietra calcarea. Terreni diversi che regalano vini uniti da un filo comune: **sapidità e freschezza**, con una vena minerale che è la firma del Carso.

Si tratta del vitigno più iconico della zona che gravita attorno a Trieste, la più piccola provincia d'Italia. Tutto l'areale attorno alla cittadina, che fu città imperiale sotto gli austriaci, era ricoperto di vigneti fino all'inizio del 18° secolo, dimostrando una grande vocazione per la vitivinicoltura, nonostante la grande presenza di rocce e pietre, che rendeva difficile l'attività di coltivazione. Dal 1719, data in cui venne realizzato da Carlo VI d'Asburgo Il Porto Franco, importante svolta commerciale e di collegamento con altri paesi, il patrimonio di vigne diminuì drasticamente. La ripresa avvenne pian piano, con la valorizzazione di vitigni, tra cui proprio la vitovska, il cui nome, tra le varie teorie, deriverebbe dallo sloveno (lingua parlata correntemente in zona, vista la vicinanza con la nazione ex-jugoslava), esattamente dalla parola "vitica", che significa "viticcio d'uva". La vitovska è un vitigno a bacca bianca autoctono, nato da un incrocio spontaneo tra la *malvasia* e la *glera*, altre rinomate varietà locali a bacca bianca della zona. La vitovska riesce a crescere in tre differenti macroaree del Carso, contraddistinte da suoli differenti. La zona più prossima alla costa meridionale è dominata da terreni color giallo-grigio chiaro, costituiti da sabbie e limi di origine fluviale e marina. Parte della zona collinare è segnata dalla classica "ponca", suolo in cui si susseguono strati di marna e arenaria. Le altre aree carsiche sono caratterizzate dalla presenza di terra rossa, composta da materiale argilloso ricco di ossido di ferro, acido silicico e povero di calcio, ma povero di potassio. Generalmente il suo spessore non supera i 40 centimetri, al di sotto dei quali si trovano strati pietrosi. Il segno distintivo di questi vini sono sapidità e acidità.

I VINI

DOC Carso (Kras) Vitovska 2023, Kocjančič Rado

Vitovska 100%

Siamo a San Dorligo della Valle Dolina, nella zona del Breg, al confine con la Slovenia. Rado, che crea la sua azienda all'inizio degli anni 2000, coltiva 3 ettari di uliveti e 5 di vigneti sull'ultima collina arenario-marmosa, a ridosso del Golfo di Trieste, intorno ai 250 metri s.l.m. Carso, Istria e Mare Adriatico, formano il territorio che, battuto dal vento di Bora, ospita le viti di questo Vitovska che fa una breve macerazione, prima dell'affinamento che si svolge in parte in acciaio inox e in parte in botti di legno, sui propri lieviti fino alla primavera. Il colore è giallo pieno che vira verso il dorato. Al naso mostra sentori floreali e fruttati di pesca e pera: si evidenziano anche aromi erbacei, lievemente balsamici, salini, di crosta di pane. In bocca è fresco, pietroso e sapido e rivela una buona struttura e una significativa intensità. Buona lunghezza.

IGT Venezia Giulia Vitovska 2023 – Grgič Igor

Vitovska 100%

L'azienda nasce nel 1992, grazie a Igor Grgič, che, avendo ereditato una piccola proprietà agricola dal nonno, decide di trasformarla in un'azienda vitivinicola. Non essendoci vigneti nella zona dove è situata l'azienda, ossia il territorio nei pressi di Padriciano – tra i più aridi e freddi dell'Altipiano carsico – affitta, per poi acquistarli successivamente, alcuni terreni nella vallata di San Dorligo – Dolina.In questa zona, i suoli sono arenario-marmosi. I 4 ettari vitati, (a una quota s.l.m. di circa 360 metri) da cui si producono Vitovska, Malvasia e un Rosso (da uve di Refosco dal Peduncolo Verde), vengono lavorati seguendo la filosofia dei "Vini di Luce" di Alessandro Filippi, che prevede il minor utilizzo possibile della chimica tanto in vigna quanto in cantina. Questo vino fa una breve crio-macerazione, poi fermenta il 30% in barrique ed il restante 70% in acciaio.
I lieviti sono selezionati. Il colore è giallo paglierino con lievi tonalità verdoline. Al naso si schiudono aromi floreali di tiglio, affiancati da sentori erbacei, di frutta bianca, di pesca e di albicocca. Esile e delicato, svela buone acidità e persistenza, con una chiusura gradevolmente amaricante.

IGP Venezia Giulia Vitovska 2023- Milič Damijan

Vitovska 100%

Ci troviamo a Rupen, in zona Monrupino, sul carso triestino. In questa realtà Damijan Milič si occupa di produrre, grazie a 2 ettari di vigneti, vini autoctoni e naturali, certificati "lotta integrata". Damijan, quindi, adopera metodologie naturali in ogni livello della produzione di vino, utilizzando, inoltre unicamente vitigni autoctoni, senza fare macerazione per i bianchi.
I terreni, a circa 400 metri s.l.m., sono peculiari, perché segnati dalla grande mineralità tipica della pietra carsica, con le viti che affondano in appena 30 cm di terra rossa, prima di imbattersi nelle pietre. L'azienda, che produce anche salumi da maiali cresciuti ad uno stato semi-brado, ha nella sua linea aziendale Vitovska, Terrano e Malvasia Istriana. Questo Vitovska vinifica in bianco e affina su fecce nobili in acciaio e, successivamente, in legno usato per 8 mesi. Il colore è giallo paglierino.
All'olfazione si stagliano note di fiori di campo, di timo, frutta a polpa bianca, soprattutto pesca e pera. Si denotano anche aromi fumé, di crosta di pane e vaniglia. In bocca si afferma una sapidità importante, abbinata a ritorni del terziario colto all'olfatto. Persistente, chiude con una nota quasi piccante.

IGT Venezia Giulia, Kronos 2018 – Bajta Salež

Vitovska 100%

Siamo a Sgonico, non lontano dalla Riserva del Monte Lanaro. L'attività di agricoltura e allevamento è una tradizione familiare che i genitori degli attuali proprietari dell'azienda, Andrej e Nevo Skerlj, hanno trasmesso ai figli che hanno avviato un agriturismo e creato l'azienda nel 1999.
L'azienda vinifica da 6 ettari di vigneti, collocati sopra i 270 metri s.l.m., coltivati a terrano, vitovska e malvasia, vitigni, resistenti alla Bora, che ben si attagliano al terreno carsico, ricco di ossido di ferro e calcare. La cantina è ipogea ed è stata scavata nella roccia, per mantenere una temperatura costante durante tutto l'anno.
Le uve di questo vino fanno la *doppia maturazione ragionata*, seguendo la tecnica, usta soprattutto negli anni '80, per cui vengono tagliati i tralci delle viti quando i grappoli sono quasi maturi. In tal modo si blocca il flusso della linfa e, di conseguenza, surmatura una parte dei grappoli sulla pianta e appassisce gradualmente un'altra parte. La vinificazione viene fatta in bianco, in acciaio e vengono adottati lieviti selezionati. Il colore è giallo paglierino. Al naso si colgono sentori di albicocca, salvia, miele, camomilla, mandorla, crosta di pane, mandorla e idrocarburi. In bocca è fresco e vivace, con un buon corpo e una sapidità che vena il sorso fino al finale piacevolmente amaricante.

DOC Carso (Kras) Vitovska 2022 – Skerlj

Vitovska 100%

Siamo nuovamente nei pressi di Sgonico, a Salež. A guidare l'azienda sono due giovani agricoltori, Kristina e Matej Skerlj, supportati dai genitori Just e Danila. Le attività agricola e di allevamento si tramandano da più generazioni e animano sia l'agriturismo che l'attività di vitivinicoltura, diventata significativa dal 2004. Skerlj detiene circa tre ettari (ad oltre 270 metri s.l.m.), ripartiti in tredici micro-appezzamenti (il maggiore è di 1 ettaro) ubicati in paese. I suoli sono costituiti principalmente da un sottile strato di terra rossa che poggia su una roccia calcarea molto dura. Vitovska, Malvasia e Terrano sono i vini prodotti dall'azienda che adopera botti di legno, in una cantina scavata nella pietra.

Le uve di questo vino macerano in legno a lungo. Questo Vitovska macerato fermenta, per alcune settimane e affina per 24 mesi in botti grandi da 15 ettolitri. L'imbottigliamento viene compiuto senza filtrazione. Il colore è giallo dorato con nuance ambrate. Al naso si affermano note di albicocca essiccata e scorza d'agrumi, frutta matura. Poi ancora: miele e vaniglia. In bocca colpisce per un tannino interessante, per il suo essere rotondo e pieno, pur non mancando freschezza e, soprattutto, sapidità. Buona persistenza.

DOC Carso (Kras) Vitovska 2022 – Zidarich

Vitovska 100%

Ci troviamo in località Prepotto, nei pressi di Duino Aurisina, nella zona costiera del Carso, a Nord di Trieste. Benjamin Zidarich, nel 1988, assieme alla moglie Nevenka, fonda l'azienda seguendo la passione per la viticoltura della sua famiglia. È un antesignano nella produzione di vini naturali e tradizionali nella zona, utilizzando vitigni autoctoni del Carso, come la vitovska e il terrano. L'azienda possiede circa 8 ettari di terreni (2 anche nel Carso sloveno), a 300 metri s.l.m., con suoli costituiti da molto calcare, poca argilla e molta terra rossa, che ricopre, con un tappeto di 20 centimetri, gli strati di pietra. La cantina, ultimata nel 2009, è interamente scavata nella roccia carsica e distende i suoi 5 livelli fino a 20 metri di profondità. I vitigni impiantai sono: vitovska, malvasia, sauvignon, terrano e merlot.

Questo Vitovska viene vinificato sulle bucce in tini aperti e matura per 24 mesi in botte grande. Il colore è giallo dorato. Al naso si percepiscono note di fiori di campo, frutta matura, timo, con sbuffi iodati. Si avvertono anche sentori di confettura, miele, pepe e vaniglia. In bocca è lungo, avvolgente e rotondo, con una buona struttura e una sapidità vitale.

di Gianmaria Tesei