

Vitovska

Descrizione generale

La vitovska è una varietà a bacca bianca del Carso, coltivata nelle province di Trieste e Gorizia e, oltre confine, sull'altipiano carsico sloveno. È il vitigno bianco identitario di un territorio che conta oggi poco più di trecento ettari vitati, contro i mille di un secolo fa, e la produzione si stima attorno alle centomila bottiglie l'anno. Considerata a lungo varietà minore e destinata agli uvaggi locali, è stata riscoperta a partire dagli anni Novanta da un gruppo di produttori carsolini che ne hanno avviato la vinificazione in purezza, spesso con macerazione sulle bucce.

Sinonimi e omonimie

Fino alla fine del Settecento la varietà era chiamata garganja, nome poi sostituito da vitovska; circolano inoltre le forme vitovska grganja, grganka, organca, verganca, malvasia locale e refosco bianco. L'identificazione con la garganega veneta è errata e va respinta, nonostante l'assonanza dei nomi. Un'altra sovrapposizione riguarda la glera: nel Friuli-Venezia Giulia quel nome ha storicamente designato anche la vitovska, insieme all'aghedene e alla mocula, circostanza documentata dalle indagini sulle popolazioni varietali storicamente indicate come glere [4] e che rende necessaria la specificazione ogni volta che si tratta di materiale di provenienza carsica.

Descrizione ampelografica

Le descrizioni disponibili concordano su una foglia media, trilobata o pentalobata, di colore verde scuro e con margine ondulato. Il grappolo è piccolo o medio, cilindrico o conico e di aspetto compatto. Gli acini sono tondi, di colore verde-giallastro, con buccia spessa e molto pruinosa, carattere che protegge le uve dal vento e dall'insolazione dell'altipiano e che sostiene la componente

fenolica delle macerazioni. La combinazione fra grappolo compatto e buccia spessa richiede attenzione nelle annate umide, mentre la struttura della buccia limita le perdite idriche nelle estati siccitose del Carso.

Necessità colturali

La vitovska è vitigno vigoroso e rustico, adattato nei secoli al vento e alla siccità e integrato nel regime climatico del Carso, dove inverni freddi ed estati calde e asciutte si alternano in modo più marcato che nel resto del Friuli-Venezia Giulia. I suoli sono calcarei, poveri e sassosi, con la terra rossa che riempie le doline e con affioramenti di roccia che rendono impossibile ogni meccanizzazione spinta. La varietà tollera bene la bora e le escursioni termiche, e la sua resistenza è il motivo per cui è sopravvissuta dove altre uve bianche non si sono affermate.

Fenologia

Le rilevazioni condotte in zona collocano la maturazione in epoca medio-tardiva, generalmente verso la fine di settembre, con vendemmie che proseguono nei primi giorni di ottobre secondo l'annata e la quota. Il ciclo relativamente lungo, unito all'escursione termica fra il giorno e la notte tipica dell'altipiano, favorisce la conservazione dell'acidità e la formazione dei precursori aromatici. Le fonti ufficiali disponibili non riportano un quadro fenologico dettagliato per questa varietà, e i riferimenti su germogliamento, fioritura e invaiatura vanno quindi considerati indicativi.

Aspetti genetici

La vitovska nasce dall'incrocio spontaneo fra glera e malvasia bianca lunga, ricostruzione stabilita per via molecolare e confermata dalle indagini di Crespan e collaboratori sul germoplasma del Friuli-Venezia Giulia [2]. È un dato che ha un valore simbolico oltre che scientifico, perché i due genitori sono a loro

volta varietà tradizionali dell'area nordorientale e la malvasia bianca lunga era coltivata sul Carso accanto alla vitovska stessa. Dalla stessa combinazione di genitori deriva anche la pelena, che risulta quindi fratello germano della vitovska. L'identificazione errata con la garganega è definitivamente esclusa dai profili molecolari.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino, più carico e talvolta ambrato nelle versioni macerate, e un profilo olfattivo che unisce fiori bianchi, pesca, camomilla, erbe aromatiche e una nota salina ricorrente nelle descrizioni. Al palato la sapidità è il tratto dominante, accompagnata da freschezza spiccata, corpo medio e persistenza lunga. Le interpretazioni si dividono fra vinificazioni in bianco, che esaltano finezza e tensione, e macerazioni sulle bucce di durata variabile, che aggiungono struttura tannica e complessità. L'affinamento in legno grande viene adottato da diversi produttori.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata sul Carso triestino e goriziano, nei comuni a ridosso del confine sloveno, e prosegue sull'altipiano del Kras in Slovenia. In Italia la varietà è ammessa nella DOC Carso, dove dispone di una tipologia dedicata, e in alcune indicazioni geografiche regionali; può essere vinificata sia in purezza sia in uvaggio con malvasia istriana e altre uve locali. Le superfici restano minime e la produzione ha carattere artigianale, ma il valore identitario e la visibilità internazionale acquisita dai vini macerati collocano la vitovska fra i casi di recupero varietale più riusciti del Nordest.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda Vitovska. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

- [2] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrussi C., Stocco M., Rusjan D., Sivilotti P., Velasco R., Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of ‘Glera’, ‘Ribolla Gialla’ and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia (northeastern Italy). *Scientific Reports*, 10, 7206. DOI 10.1038/s41598-020-64061-w. Si veda anche l'Author Correction, *Scientific Reports*, 2021, DOI 10.1038/s41598-021-90277-5, che rettifica le Supplementary Tables 3S e 4S.
- [3] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Vitovska. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [4] Crespan M., Cancellier S., Chies R., Giannetto S., Meneghetti S., Costacurta A. (2009). Molecular contribution to the knowledge of two ancient varietal populations: ‘Rabosi’ and ‘Glere’. *Acta Horticulturae*, 827, 235-240. DOI 10.17660/ActaHortic.2009.827.36
- [5] Masaf. *Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Carso” o “Carso-Kras”*, testo consolidato vigente.