



MICHELE BRESSAN

## MALVASIER MALVASIA

Oder der Grenzaspert des Karstgebietes  
Come il Carso ha un'anima di frontiera



Das Wetter ist nicht gerade blendend. Vom Balkan im Norden kommt ein kalter Wind, der in die Knochen geht und vom Meer im Süden kommen dünne Nebelschwaden, die die Sicht verhindern. Ich bin in Prepotto, wo sich wahrscheinlich die Mehrzahl der Erzeugern aus dem Karst konzentriert. Von hier aus kann man bei schönem Wetter den Ausblick bis zum Meer hin genießen aber heute muss man sich mit seinem Geruch und seinem Licht begnügen. Was soll's, im nahe gelegenen Keller Beniamino Zidarichs, einem jungen Kleinerzeuger, wie sie sich im Karst nennen, ist die Tradition der Osmiza zu neuem Leben erwacht. Während der Osmiza öffnen die Landwirte fünfzehn Tage lang ihre Türen und servieren ihren Gästen ihre Erzeugnisse. Ein gutes Glas nicht abgefüllten Teraner und der hausgemachte Schinken heben die Geister sofort. Was aber an diesem kalten Spätwintertag besonders herzerwärmend wirkt, ist das ständige hin und her der Leute aus der Gegend oder auch aus der nahe gelegenen Stadt Triest, die sich hier, wie zu Hause oder wie in einer Osteria alter Zeiten, die man leider immer seltener anfindet, fühlen und dafür sorgen, dass das ganze nicht zu einer Touristenattraktion ausartet. Am selben Tisch spricht man Slowenisch oder einen slowenischen Dialekt, Italienisch oder triestiner Dialekt. Ein Zeichen, dass verschiedene Kulturen durchaus miteinander auskommen können und dass wir uns hier im Grenzgebiet zwischen Italien und Slowenien, zwischen dem Westen und dem Osten, zwischen der See und den Bergen befinden. Unter allen Reben drückt der Malvasier diesen Grenzaspert des Karst am besten aus. Im Malvasier finden wir die Kalkböden und den Duft der nahe gelegenen See und so passt er ausgezeichnet zu Muscheln und Krustentieren aber auch zu typischen Lammgerichten aus der Hochebene.

La giornata non è delle migliori. Da nord, dai Balcani, giunge un'aria gelida che penetra nelle ossa, da sud, dal mare, si alza una sottile nebbia che, alla maniera di un bianco lenzuolo, chiude il sipario. Sono a Prepotto, paese dove probabilmente si trova la più importante concentrazione di produttori carsolini. Qui, se il tempo è buono, come da una grande terrazza, si può godere della vista del mare. Oggi se ne coglie solo il profumo e la luce. Poco male, nella vicina casa - cantina, di Beniamino Zidarich, giovane piccolo produttore o artigiano del vino, come in Carso amano definirsi si rinnova l'antica tradizione dell'osmiza: usanza mediante la quale i contadini aprono per una quindicina di giorni le loro case agli avventori servendo i propri prodotti. Un buon bicchiere di Terrano, quello sfuso, accompagnato a del prosciutto casalingo rinfranca il morale. Quello che riscalda maggiormente lo spirito, in questa fredda giornata di fine inverno, è però il continuo via vai di gente del posto o proveniente dalla vicina Trieste che si ritrova qui sentendosi come a casa o nell'osteria di un tempo, purtroppo ormai agonizzante, e che conferisce al tutto un senso di assoluta autenticità e non di cartolina turistica. Nella stessa tavolata c'è chi comunica in sloveno, o dialetto sloveno, chi in italiano, o dialetto triestino. Questo ci fa capire che diverse culture possono convivere e che qui siamo in una terra di confine: tra Italia e Slovenia, tra occidente e oriente, tra mare e montagna. Nessun vitigno meglio della Malvasia può esprimere quest'anima di frontiera del Carso. In essa ritroviamo una perfetta sintesi tra i profumi che ricordano la roccia calcarea e quelli che evocano la vicinanza del mare: si abbinano infatti bene i prodotti ittici, come molluschi e crostacei, ma anche piatti tipici dell'altipiano, come l'agnellino da latte.

# FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich  
Tre produttori e tre etichette per conoscerlo meglio



Az. Zidarich  
loc. Prepotto, 23  
34011 Duino Aurisina  
(Trieste) Italia  
Tel. +39 (0) 40 201223

## Az. Zidarich

Questa Malvasia'05 è ottenuta seguendo una filosofia attenta alla naturalezza dei vini. Vigneto ad alta densità d'impianto allevato a Guyot e ad alberello. Raccolta delle uve tardiva e manuale. Dopo la diraspatura, la fermentazione si svolge con le bucce in tini di legno troncoconici per una quindicina di giorni. Il vino affina per circa due anni in botti di rovere medie e grandi per poi essere imbottigliato senza filtrazione. La bocca sapida e delicatamente tannica segue ad uno sviluppo aromatico con sentori minerali e da un bel frutto croccante e maturo. In cantina a 19,00 Euro.

## Weingut Zidarich

Bei der Erzeugung dieses Malvasiers '05 wurde auf die Unverfälschtheit des Weines Wert gelegt. Die Reben werden in geringem Pflanzabstand in den Erziehungsformen Guyot oder Alberello angepflanzt und die Trauben spät von Hand gelesen. Zunächst werden die Trauben entrappt und anschließend gärt der Most 15 Tage lang in kegelförmigen Holzbehältern. Der Wein wird ca. 2 Jahre lang in mittelgroßen und großen Eichenfässern ausgebaut und ungefiltert abgefüllt. Am Gaumen würzig und leicht tannisch, Aroma mineralisch und nach schöner reifer und knackiger Frucht. Im Keller für 19,00 Euro.



Az. Kante  
fraz. Pelagio  
loc. Prepotto, 1A  
34011 Duino Aurisina  
(Trieste) Italia  
Tel. +39 (0) 40 200255

## Az. Kante

La Malvasia Selezione '00 rappresenta la voglia di sperimentare le potenzialità di invecchiamento di questo vitigno. Fermentata e affinata per un anno in barrique, più usate che nuove, si stabilizza per circa sei mesi in botti di acciaio. Viene quindi imbottigliata e lasciata riposare per almeno sei anni nelle sale della cantina scavata tra le rocce carsiche. Alla chiara evoluzione aromatica, che le conferisce complessità, segue un impatto gustativo vivido e brillante. Ottima da abbinare al pesce del golfo e in particolare alle marmore crude sfilettate. Costo in cantina 25,00 Euro.

## Weingut Kante

Der Malvasier Selezione'00 ist das Ergebnis des Versuches die Alterungsfähigkeit dieses Weines voll auszuschöpfen. Der Most gärt und wird ein Jahr lang in Barriques (eher alte als neue) ausgebaut und stabilisiert sich anschließend sechs Monate lang in Stahlbehältern. Danach wird der Wein abgefüllt und ruht mindestens sechs Jahre lang im in den felsigen Karstboden gegrabenen Keller. Gut entwickeltes, komplexes Aroma auf das ein brillantes Geschmackserlebnis folgt. Passt ausgezeichnet zu Fisch aus dem Triestiner Golf, vor allem zu rohen Marmorbrassenfilets. Im Keller für 25,00 Euro



Az. Josko Renčel  
Dutovlje, 24  
6221 Dutovlje  
Slovenia  
Tel. 00386 5 7640012

## Az. Josko Renčel

La produzione di Malvasia '04 è limitatissima, poche centinaia di bottiglie. Le uve leggermente appassite fermentano i primi tre giorni in vasche d'acciaio assieme alle proprie bucce proseguendo poi in barrique. L'affinamento avviene per due anni in legni piccoli e quindi per altri due anni in acciaio, infine ancora in bottiglia. L'aggiunta di solforosa è minima in un'ottica di lavorazione il più naturale possibile. Il colore è intenso e brillante, la bocca piuttosto tannica e rustica mentre al naso spicca la nota minerale. Interessante con il pesce crudo. Costo in cantina 19,00 Euro.

## Weingut Josko Renčel

Vom Malvasier'04 sind nur einige hundert Flaschen erzeugt worden. Die leicht rosinierten Trauben gären drei Tage auf den Schalen in Stahlkesseln und anschließend in Barriques. Der Wein wird zwei Jahre lang in kleinen Holzfässern und weitere zwei Jahre in Stahlbehältern und anschließend in der Flasche weiter ausgebaut. Der Naturbelassenheit willen wird nur minimal Schwefeldioxyd zugegeben. Intensiv leuchtende Färbung, am Gaumen ziemlich tannisch und rustikal und an der Nase mineralisch. Interessant zu rohem Fisch. Im Keller für 19,00 Euro.

