

Terrano Carso

Peculiarità e segreti
di un vino unico, caratteristico del Carso

Interreg
Italia-Slovenija



Cofinanziato
dall'Unione europea
Sofinancira
Evropska unija

AGROTUR+

CARSO KRAS
The logo for Carso Kras, featuring the word "CARSO" above "KRAS" with a stylized building icon between them.

La misteriosa ricchezza racchiusa in un calice di Terrano.

Il vino del Carso che non ha eguali



*Scoprite i 7 segreti del
Terrano, vino rosso scuro
dal colore rubino.*



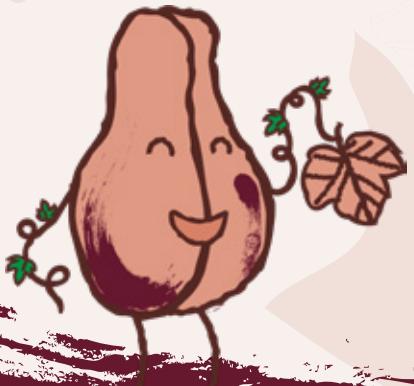
*Il Terrano è una delle eccellenze vinicole
più affascinanti e misteriose d'Europa.*

Ogni sorso di Terrano, che rapisce per il suo caratteristico aroma e scalda con il suo sapore inimitabile, è un invito a scoprire le sue peculiarità. La prima è il vitigno Refosco, che sul Carso viene denominato anche Terranella (teranovka). L'elemento distintivo dei suoi frutti trae origine dalle caratteristiche uniche del suolo carsico. Il Carso presenta, inoltre, un clima particolare che accentua il carattere di questo vino, prodotto con un procedimento peculiare, che vanta una tradizione più che millenaria.

Il Terrano è unico.

Prima di degustare un calice di Terrano, tra piacere sensoriale e contemplazione, lasciatevi conquistare dai suoi nobili segreti. Alcuni sono racchiusi in antichi documenti e leggende della tradizione popolare, altri vengono pian piano scoperti nell'ambito di indagini scientifiche, altri ancora fanno parte integrante della vita sul Carso.

Il Terrano è una ricchezza inestimabile del Carso.



Segreto 1

La combinazione unica di condizioni naturali e una millenaria tradizione definiscono il carattere unico del Terrano.



Il Terrano

Un vino speciale

Sul Carso cresce il vitigno Refosco, da cui si produce il vino Terrano.

L'areale del vitigno Refosco non è limitato soltanto al Carso, il suo habitat ideale si sviluppa anche nelle regioni limitrofe, dove si produce l'omonimo vino. Sul Carso questa varietà trova condizioni ambientali così diverse ed eccezionali da regalare un vino speciale sotto diversi aspetti. I grandi grappoli rossi, che prima della vendemmia crescono rigogliosi sui tradizionali pergolati e nei vigneti più moderni, racchiudono all'interno della loro polpa uno straordinario prodotto che nasce da uno scrupoloso metodo di coltivazione, dal particolare clima dell'altipiano carsico e dalla caratteristica terra rossa.

Prodotto sul Carso secondo metodi tradizionali, il Terrano è facilmente riconoscibile anche dai non intenditori per il colore rosso scuro intenso, per il singolare aroma che ricorda i frutti di bosco e per la piacevole acidità. Durante una degustazione guidata da esperti, i sensi potranno percepire anche molto di più...

Refosco o Terrano?

Già alcuni secoli fa ci si è interrogati sul motivo per il quale il vino prodotto dal vitigno Refosco (Refošk), che viene coltivato sull'altipiano carsico sloveno e italiano, nell'Istria slovena e croata, nella valle del Vipacco (Vipava), nella Goriška Brda e nel Friuli, sia così differente nelle varie regioni in cui è presente, avanzando persino la teoria che siano varietà diverse. Con il progresso delle conoscenze gli esperti sono riusciti a trovare delle risposte a questi quesiti. Le ragioni di questa diversità nei vini vanno in realtà ricercate nella composizione del suolo e nelle condizioni climatiche.

Il Terrano prodotto sul Carso si distingue, infatti, sotto molti aspetti. La sua composizione unica, tra cui un maggiore contenuto di pigmenti rossi e acidi totali, lo differenzia in modo determinante dagli altri refoschi e vini rossi.

Per le sue peculiarità e il tradizionale metodo con cui viene prodotto sull'altipiano carsico, il **Terrano è tutelato in Slovenia con la denominazione tradizionale riconosciuta - PTP**, in Italia con la denominazione D.O.C.

Il vino Terrano

La straordinaria unicità del Carso

*La fama del Terrano deriva
dalla sua vite?*

Negli ultimi secoli numerosi esperti hanno indagato sulle qualità del Terrano le cui note distintive e caratteristiche sono ben conosciute, mentre alcune sue proprietà, visti anche gli attuali cambiamenti climatici, continuano ad essere oggetto di studi. Le odierne conoscenze sul Terrano bastano per esserne rapiti.

Tra i vini rossi prodotti in questa zona dell'Europa, il Terrano ha un contenuto di sostanze coloranti rosse, chiamate antocianine, superiore alla media, alle quali gli scienziati attribuiscono numerosi benefici sulla salute umana. Oltre al colore intenso, il Terrano si contraddistingue anche per i profumi di frutti di bosco e frutta selvatica, per la ricca mineralità, per il moderato contenuto di tannini,

per il maggior tenore di estratto e per la piacevole acidità. Il motivo di tale acidità, che dovrebbe stimolare l'appetito mentre lo si beve, risiede nell'equilibrato rapporto tra acido tartarico e acido lattico. I vini contengono in media circa il 12% di alcol: il Terrano rientra, quindi, tra i vini a bassa gradazione alcolica.

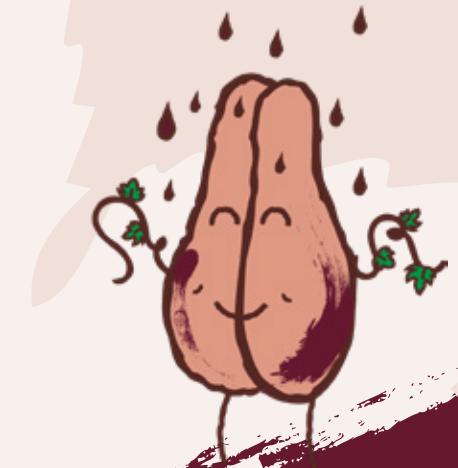
Terrano e salute

La dieta mediterranea, che si basa su un elevato consumo di alimenti vegetali e, per tradizione, include anche il vino, contribuisce a mantenere un buono stato di salute. Oltre alle sostanze nutritive di base, questi alimenti contengono inoltre molte molecole chiamate polifenoli, che hanno un'azione positiva sulla vitalità delle nostre cellule. Studi scientifici¹ hanno dimostrato che



"i polifenoli alimentari aiutano a prevenire il cancro, le malattie croniche del sistema cardiovascolare e nervoso, le malattie infiammatorie croniche, le malattie metaboliche e l'obesità". Il vino è particolarmente ricco di polifenoli e in particolare il Terrano, che vanta un alto contenuto di pigmenti rossi, gli antociani, uno dei sottogruppi dei polifenoli. Queste misteriose molecole sono oggetto di numerose ricerche scientifiche che ne hanno di recente scoperto i benefici a livello cognitivo.

Un consumo moderato di Terrano, pari a 0,10 o 0,20 l di vino² al giorno, può così giovare alla salute. Il beneficio, però, viene meno in caso di consumo eccessivo, in quanto il corpo espelle le molecole benefiche che non è in grado di assorbire. Ricordiamo comunque che bere troppo nuoce alla salute.



Segreto 2

Grazie al suo eccezionale contenuto di pigmenti rossi, il Terrano, se consumato con moderazione, può avere effetti benefici sulla nostra salute.



Segreto 3

Le peculiarità del Terrano risiedono nella terra rossa carsica.



Il Carso *un terroir vinicolo unico*

Solo un territorio così variegato può produrre un vino speciale.

Dal punto di vista geologico, il Carso è un territorio unico nel suo genere. I geologi chiamano l'altipiano carsico, l'area che si estende dalla regione sud-occidentale della Slovenia fino al Golfo di Trieste in Italia, Carso Classico (Matični Kras). Fu proprio in questo ambiente costituito da calcare solubile in acqua, che l'uomo iniziò a studiare le grotte, a porre le basi del carsismo ed è proprio da qui che deriva la terminologia usata per indicare i cosiddetti "fenomeni carsici", determinati dalle varie condizioni, sviluppatesi durante la storia geologica. Oggi il Carso è caratterizzato da un clima intermedio, cioè mediterraneo-continentale: il forte vento di bora, le notti più fresche assieme all'abbondanza di sole e calore, l'adeguata quantità di precipitazioni unitamente ai frequenti periodi di siccità dovuti dalla composizione del suolo e porosità delle rocce, sono le sue peculiarità.

L'uomo ha imparato a vivere in questo ambiente roccioso, privo di corsi d'acqua superficiali, dando vita a un paesaggio culturale sui generis, uno dei più antichi in Europa. Con la pietra ha così costruito, sulla poca terra fertile ha saputo coltivare dedicando grande cura... e molto tempo fa ha anche iniziato a coltivare la vite.

La terra rossa carsica è un elemento sui generis.

Una caratteristica importante dell'altipiano carsico è il suolo carbonatico, il calcare, sul quale nel corso di milioni di anni si è

formata la terra rossa (jerina in sloveno). Gli scienziati ipotizzano che la terra rossa si sia formata nel corso del tempo dal sedimento di argilla e limo, che racchiudeva una significativa presenza di residui insolubili di calcare e dolomite nonché varie impurità. Tra queste, un ruolo importante è svolto dal quarzo rosa, che determina le proprietà chimiche e fisiche del suolo, mentre la presenza di ossido di ferro conferisce al terreno il caratteristico colore rosso. Negli strati di calcare risalenti a diverse ere geologiche si sono formati due principali tipi di suolo carsico, che si differenziano principalmente per la profondità e la presenza di quarzo.

Per la sua composizione il suolo carsico risulta pesante, ma è anche ben drenato e aerato, mentre nei mesi estivi, in assenza di precipitazioni, può risultare secco.

Le ricerche hanno dimostrato come un livello di stress idrico moderato porti a un tenore maggiore di pigmenti rossi, che rappresentano la caratteristica distintiva del Terrano. Grazie alla specifica struttura del suolo, le radici della vite sono in grado di raggiungere falde acquifere molto profonde facendosi strada tra le fessure del calcare. Questa è un'ulteriore particolarità dell'ambiente carsico.





La storia del Terrano

Una produzione, antica da almeno tre millenni

Sorprendente scoperta archeologica: semi d'uva preistorici.

Fino a poco tempo fa, dalle fonti scritte era possibile dedurre che la vite fosse coltivata sul Carso ben oltre duemila anni fa. Recenti scavi archeologici eseguiti nella cantina di un edificio preistorico, che oggi ospita l'enoteca del castello di Štanjel in Slovenia, hanno portato a una scoperta sorprendente³ grazie alla quale si è fatto risalire questo periodo ad almeno mezzo millennio prima. Tra i semi e i frutti carbonizzati, rinvenuti negli strati archeologici, gli studiosi sono stati attratti, in particolare, dai semi carbonizzati di vite domestica, risalenti all'inizio del IV secolo a.C. I reperti coevi includono anche parti di un contenitore in ceramica con una scritta

venetica, che rappresenta, ad oggi, la più antica iscrizione su ceramica in Slovenia. Dagli studi archeometrici eseguiti sulla ceramica rinvenuta è stata riscontrata la manifattura locale del vaso che, considerate le tracce di alcol e la quantità di semi rinvenuti, doveva essere destinato alla produzione e non alla conservazione del vino. Questi preziosi rinvenimenti testimoniano la presenza della viticoltura nel Carso già in epoca preistorica, più precisamente alla fine della tarda età del ferro.

La reputazione del Terrano attraverso i secoli

Gli scritti di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) affascinano ancor oggi. Lo scrittore e studioso romano ha più volte citato il

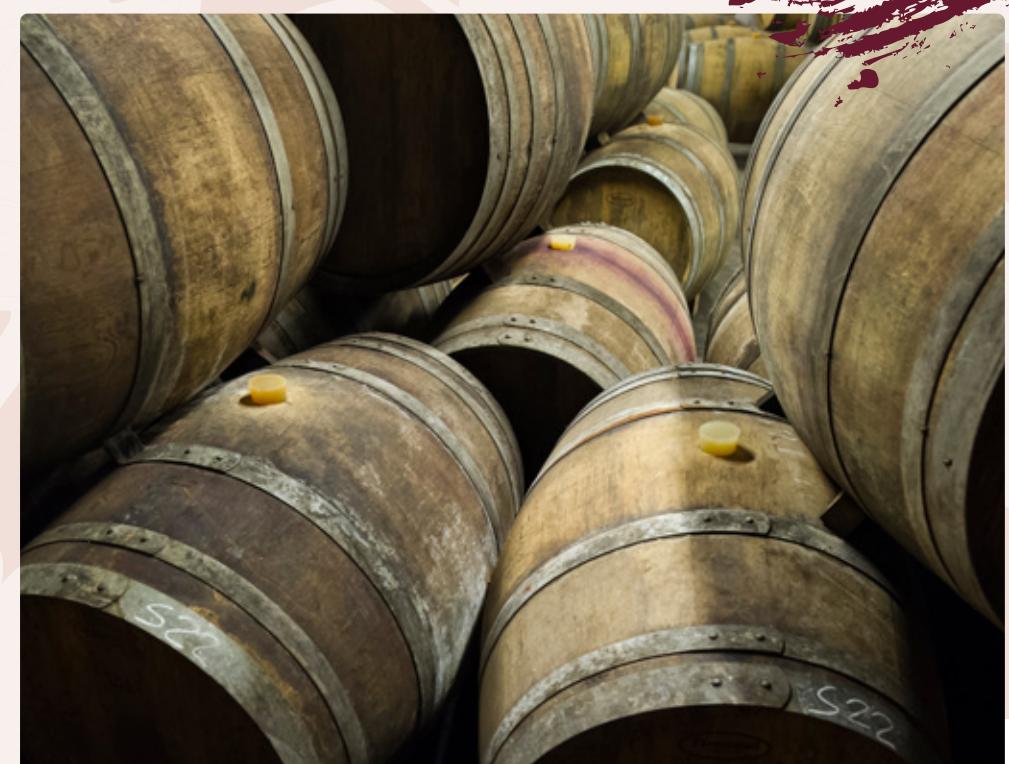
Pùcino come "...il vino più nero di tutti ... che nasce sulle coste dell'Adriatico, non lungi dalle sorgenti del Timavo, su di un colle roccioso...". Plinio riferisce inoltre che Livia, moglie dell'imperatore Augusto, attribuiva ad esso la sua longevità. Nonostante alcune riserve, prevale la convinzione che egli si riferiva in realtà al Terrano.

Diversi documenti più tardi parlano di come il Terrano fosse ben apprezzato per diversi secoli. Nel XIII secolo i contadini del Triestino potevano pagare i tributi al proprio signore e feudatario tramite il vino Terrano o la Ribolla. Già nel XV secolo ci si era interrogati sull'origine del nome Terrano. Il vino venne persino decantato per la sua importanza e peculiarità da illustri scrittori che tra il XVII e l'inizio del XX secolo descrissero la pratica vitivinicola in questa parte d'Europa. Nella seconda metà del XIX secolo, la fillossera arrivò persino sul Carso colpendo duramente i vigneti. Le due guerre mondiali rallentarono i faticosi interventi di ripristino delle coltivazioni che, all'inizio del secolo scorso, conobbero finalmente una rinascita. La reputazione del Terrano poté così mantenersi viva.

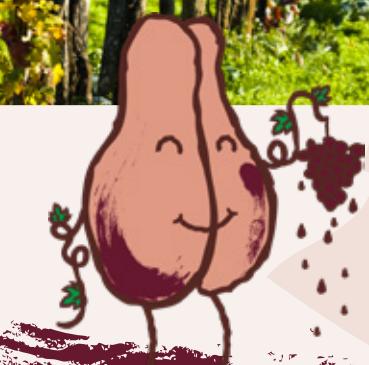


Segreto 4

Gli acini d'uva carbonizzati risalenti a 2400 anni fa testimoniano l'eccezionale tradizione vitivinicola del Carso.



Vigneti e cantine un'eccezionale tradizione



Segreto 5

Il caratteristico processo di produzione del Terrano è un elemento fondante della tradizione carsica.

Il pergolato è un tratto distintivo del Carso.

I vigneti coltivati con grande cura valorizzano il paesaggio culturale del Carso. Fino alla seconda metà del secolo scorso le viti venivano usualmente fatte crescere su pergole, una modalità di coltivazione tipica del Caso che prevedeva l'utilizzo di pali e travi trasversali lungo i quali la vite si inerpica fino a raggiungere l'altezza di 1,6 metri. Sebbene queste strutture siano oggi presenti solo in qualche decina di vigneti, rappresentano ancora un forte elemento caratterizzante la ricca tradizione locale. La maggior parte dei vigneti viene oggi coltivata con il classico sistema a Guyot, semplice o doppio. In autunno, quando i vigneti assumono tinte dalle svariate sfumature del rosso dando vita a panorami suggestivi, il paesaggio carsico si rivela in tutto il suo straordinario fascino.

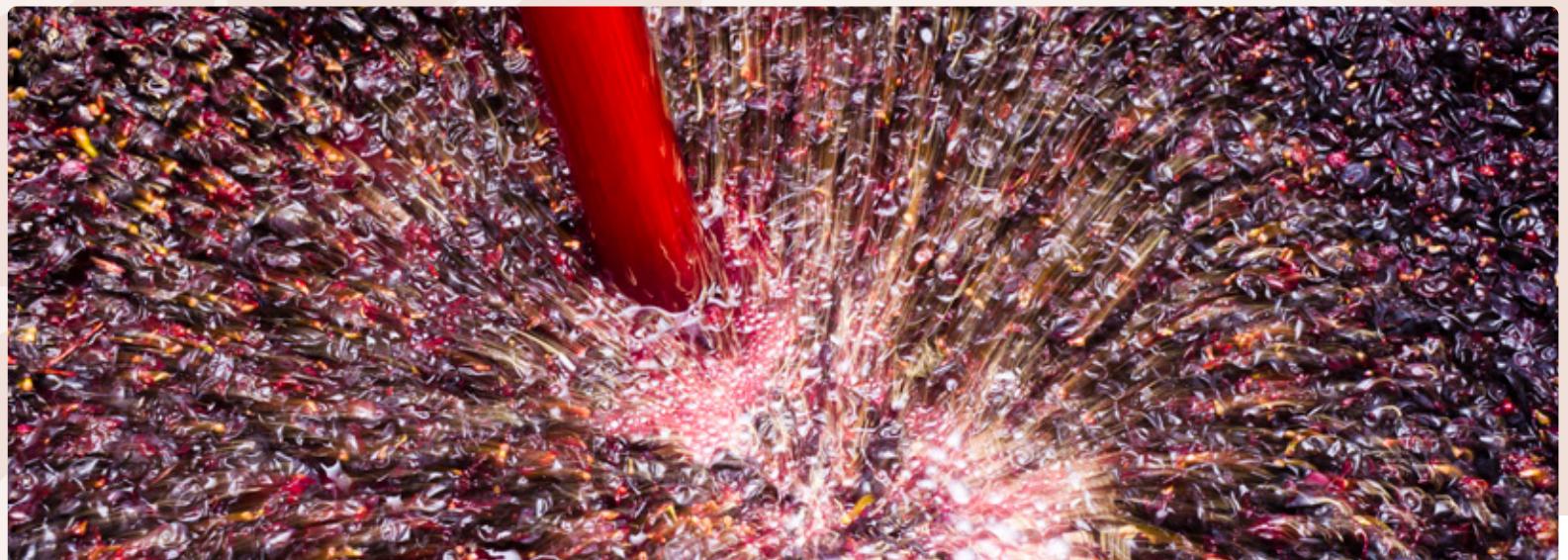
La vinificazione tradizionale è il segreto per ottenere un buon Terrano.

Sul Carso la lavorazione dell'uva e la maturazione del vino sono sempre stati il frutto dell'esperienza del singolo viticoltore e della tradizione locale. Nel corso dei secoli, tra annate buone e meno buone, e soprattutto grazie alle peculiarità del Terrano, si è qui sviluppato un caratteristico

ciclo produttivo. L'uva vendemmiata viene trasformata in mosto per essere poi lasciato macerare. Durante questo processo naturale, la buccia degli acini rilascia i preziosi pigmenti rossi, dai semi le sostanze tanniche. Essendo il Terrano caratterizzato da un alto tenore di acidi totali, soprattutto da acido malico, un ruolo estremamente importante nel suo procedimento di lavorazione riveste la fermentazione malolattica, chiamata "disacidificazione biologica". Questo processo naturale, che trasforma l'acido malico presente nel vino in acido lattico, contribuisce a ridurre la concentrazione di acidi nel vino giovane, determinando in modo significativo il gusto e il profumo del prodotto finale. Una vera e propria magia che i produttori di Terrano conoscevano e praticavano già in passato. Senza le conoscenze moderne, il processo di deacidificazione doveva però durare più a lungo, fino alla primavera.

Vitovska – la specialità bianca del Carso.

Anche alcuni vini bianchi sono uno dei vantì del Carso. Particolarmente apprezzata è la Vitovska, un antico vitigno bianco locale che trova il suo habitat ideale sul lato sloveno e italiano dell'altipiano carsico. Con il suo caratteristico aroma, che ricorda le mandorle, arricchisce l'offerta vinicola, evidenziando la grande varietà del Carso.



I produttori di Terrano

Custodi di un'inestimabile tradizione

L'eccellenza vinicola quale espressione dell'anima del Carso.

In questa terra rocciosa e poco fertile, da molte generazioni l'uomo coltiva con grande impegno e dedizione ogni singolo vigneto, ottenendo così un raccolto raro e prezioso. Nel rispetto della terra e della tradizione tramandata nel tempo, i viticoltori locali hanno saputo creare un'eccellenza che entusiasma gli amanti dei vini speciali. Anche le cantine sono luoghi speciali. Queste strutture in pietra sono spesso scavate nella roccia tanto da raggiungere, in alcuni punti, le grotte carsiche. In questi templi sacri, dove i

vini prodotti con diligenza maturano nelle botti, i viticoltori del Carso accolgono con gioia i visitatori ai cui offrono i propri vini in degustazione, accompagnandoli solitamente con un assaggio di prosciutto del Carso e altre specialità locali. Per apprezzare al meglio il suo carattere, il Terrano deve essere abbinato in modo adeguato.

Andate a trovare i viticoltori del Carso, ascoltate le loro storie e lasciatevi incantare dalla magia delle loro cantine.



Al seguente link potrete scoprire l'offerta vitivinicola.



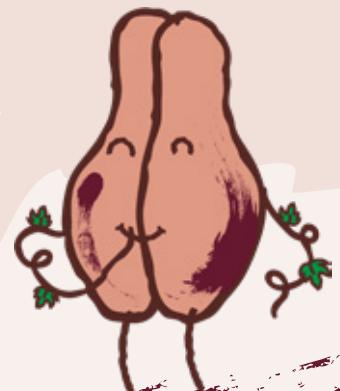
Il Carso è una terra variopinta e ospitale

La terra rossa, il vino rosso e il prosciutto, in autunno anche il rosso vivo del sommaco... Immersi tra le magiche sfumature del Carso, qui ritroviamo la pietra grigio chiaro, i bianchi cavalli lipizzani, i pini verdi e la landa carsica costellata da fiori colorati; ovunque si respira un'atmosfera calda e ospitale. Il paesaggio carsico ci racconta in silenzio storie, delle quali sono una testimonianza tangibile i vecchi muri, i villaggi e i giardini ben curati, che alcune collezioni museali conservano con cura. Per vivere un'esperienza più completa vale quindi la pena dedicare più tempo. Solo sul Carso potrete ascoltare la bora, lasciarvi inebriare dal profumo delle erbe selvatiche del Carso e assaporare il Terrano.

Nelle varie strutture ricettive potrete ritrovare la pace e scoprire i sapori autentici di questa terra, accompagnati da un buon calice di Terrano.

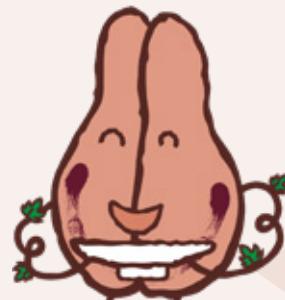


Al seguente link potrete scoprire l'offerta ricettiva.



Segreto 6

L'offerta di vino Terrano è variegata ed unica perché ogni produttore di Terrano custodisce il segreto della propria famiglia.



Segreto 7

**Il Terrano stimola l'appetito.
Pare che un tempo venisse
venduto persino nelle farmacie
di Trieste.**



Specialità gastronomiche

Un intreccio di sapori del Carso

*Il Carso vizia i palati
più esigenti.*

I suoi caratteristici sapori traggono origine dalla terra rossa, dal calore del sole e dalla forza del vento, la Bora, per maturare alla brezza salmastra che soffia dal mare. Per questo i sapori del Carso sono piacevolmente aspri, a volte inebrianti e dolci, ma sempre genuini perché custoditi secondo l'antica tradizione per regalarvi prodotti di eccellenza. Potete scoprirli nelle cantine, i cui protagonisti indiscutibili sono il Terrano e la Vitosvaska Grganja, o in uno dei prosciuttifici dove viene stagionato il famoso prosciutto del Carso (Kraški pršut), la specialità gastronomica con indicazione geografica protetta (IGP), e altri salumi locali che, sulle tavole di molte aziende agricole, vengono spesso serviti assieme ai formaggi di propria produzione. Tra i prodotti locali spicca l'olio extravergine di oliva Tergeste DOP, l'olio del Carso triestino che ha ottenuto questo riconoscimento di qualità. Pregevole è anche il miele carsico che nel suo prezioso bouquet aromatico racchiude la ricca composizione floreale della landa carsica.

*Sapori abbinati con superba
maestria.*

La semplice cucina tradizionale ha saputo integrare con il giusto equilibrio le influenze delle vicine culture. Oltre al

prosciutto del Carso, con cui inizia ogni esperienza culinaria, vanno assaggiati i piatti tipici locali, come la jota (zuppa di fagioli e crauti), le minestre, le frittate alle erbe aromatiche e la polenta. Lasciatevi consigliare dalla gente del luogo che saprà suggerirvi il giusto vino da abbinare ad ogni piatto. Solo grazie a questo viaggio sensoriale tra i diversi sapori, tra loro bilanciati in modo armonioso, sarà possibile apprezzare quanto speciale sia il Carso. Vi invitiamo a visitare le trattorie e i ristoranti, le cantine e gli agriturismi, i produttori di prosciutti, di formaggi, di olio e gli apicoltori del Carso, ma anche le tradizionali osmize, che i contadini aprono per un breve periodo fino a due volte all'anno, dove offrono indubbiamente la migliore occasione per scoprire gli autentici sapori del territorio. Gli eccellenti produttori locali e gli chef vi affascineranno con l'amore per la propria terra e per le tradizioni.

Il Carso è una terra unica. Lasciatevi conquistare dai suoi sapori.



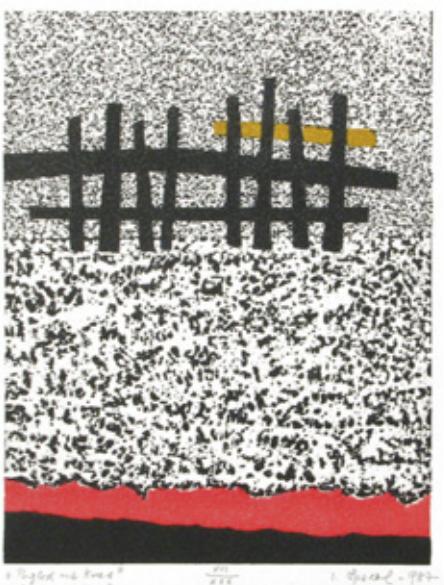
Al seguente
link potete
scoprire l'offerta
gastronomica.

Il Terrano come musa *nei versi e nelle opere artistiche sul Carso*

Il Carso ha da sempre ispirato con le sue bellezze la produzione artistica. Poeti, scrittori, pittori, scultori e architetti hanno lasciato uno straordinario lascito dedicato al Carso. Tra questi, spiccano un poeta e un pittore, entrambi originari del Carso, che hanno rappresentato il proprio amore per la terra natia in pregevoli produzioni artistiche.

Srečko Kosovel 1904–1926

Srečko Kosovel è considerato uno dei più grandi poeti sloveni. Chiamato anche il Poeta del Carso, egli ha esplorato nella sua breve ma intensa vita creativa diverse correnti artistiche abbracciando, all'apice della sua carriera artistica, forme costruttiviste d'avanguardia, senza tuttavia rinunciare alla composizione poetica tradizionale. Nei suoi versi il Carso, il paesaggio, la vite e il vino si intrecciano nella ricerca dell'universalità con la natura.



Lojze Spacal 1907–2000

Pittore e grafico triestino, Lojze Spacal è considerato uno dei massimi rappresentanti dell'arte grafica nel panorama sloveno e italiano del dopoguerra. La sua opera artistica ha raggiunto l'apice con la produzione grafica, in particolare nella tecnica della linoleografia e xilografia. I suoi motivi sono ispirati al paesaggio carsico che ha interpretato con il proprio linguaggio artistico. Nelle sue opere ha spesso raffigurato i vigneti della terra natia.

Danza in rosso

Se ci sono ancora calici,
riempiteli di vino,
Se ci sono ancora scintille,
accendete il falò, ...

— Srečko Kosovel



Un viaggio esperienziale nella terra del Terrano

Eventi enogastronomici tradizionali

Le celebrazioni racchiudono l'essenza del Carso

Lungo il viaggio alla scoperta del Carso, il turista può percepire ad ogni passo la dedizione e il senso di gratitudine che la popolazione locale dimostra nei confronti della propria terra. Proprio per questo con orgoglio conserva la propria tradizione locale. Per rendere omaggio ai doni della natura, in tutto il Carso vengono organizzati eventi tradizionali che fungono da vetrina delle eccellenze locali. La maggior parte degli appuntamenti è dedicata alle specialità enogastronomiche del Carso, attirando ogni anno numerosi visitatori.

Dove scoprire le eccellenze enogastronomiche del Carso

V osrčju dežele terana (Nel cuore della terra del Terrano) – Tomaj, Dutovlje, Skopo, Križ; maggio

Praznik terana in pršuta (Festa del Terrano e del prosciutto) – Dutovlje e dintorni; agosto

Martinovanje na Krasu (Festa di San Martino sul Carso) – diverse località del Carso; novembre

Festival Kraška gmajna (Festival della landa carsica) – diverse località del Carso; aprile - maggio e settembre - ottobre

Teranum e i vini rossi del Carso – Trieste; marzo

Mare e Vitovska – Castello di Duino; giugno

Malvasia in Porto – Muggia; agosto

Vitovska underground – Grotta Gigante; maggio



Al seguente link sono disponibili maggiori informazioni.



Assaporate il Terrano *nella sua terra d'origine*

Visitando il Carso potrete conoscere da vicino tutti i segreti di questo vino unico, il Terrano. Scoprirete il suo particolare terroir e la sua gente. Apprezzerete la cultura transfrontaliera dell'altipiano carsico, nella quale un ruolo importante lo riveste il Terrano.

Visitate il Carso

Tutte le informazioni sui produttori di vino, punti di interesse, strutture ricettive, ristoranti, visite guidate ed eventi sono disponibili sui siti ufficiali delle destinazioni turistiche presenti su ambo i lati del confine. Su questi portali potete trovare anche la versione digitale di questa pubblicazione.

Visit Kras

<https://www.visitkras.info/it/>



GAL Carso – LAS Kras

<https://trieste.green>



Colophon

Realizzato da: Progetto Agrotur, per il tramite dell'agenzia per lo sviluppo territoriale del Carso e dei Brkini Območna razvojna agencija Krasa in Brkino d.o.o. in collaborazione con GAL Carso – LAS Kras · **Testi:** Lučka Peljhan · **Progettazione grafica e illustrazioni:** Klemen Trupej · **Fotografie e illustrazioni:** Marijan Močivnik, Jošt Gantar, Marko Pleterski e archivi: Pršutarna Kras, Občina Komen

Fonti e Note

- 1 Sabina Passamonti, Università di Trieste, nella raccolta Sviluppo sostenibile dell'agricoltura e del turismo nel Carso transfrontaliero, Progetto Agrotur II
- 2 Il Ministero della salute avverte che il consumo di alcol può nuocere alla salute.
- 3 Dott.ssa Manca Vinazza, Università di Lubiana, Facoltà di scienze umanistiche, Dipartimento di archeologia.