

Il viticcio del Goriziano

vino / cucina / gente

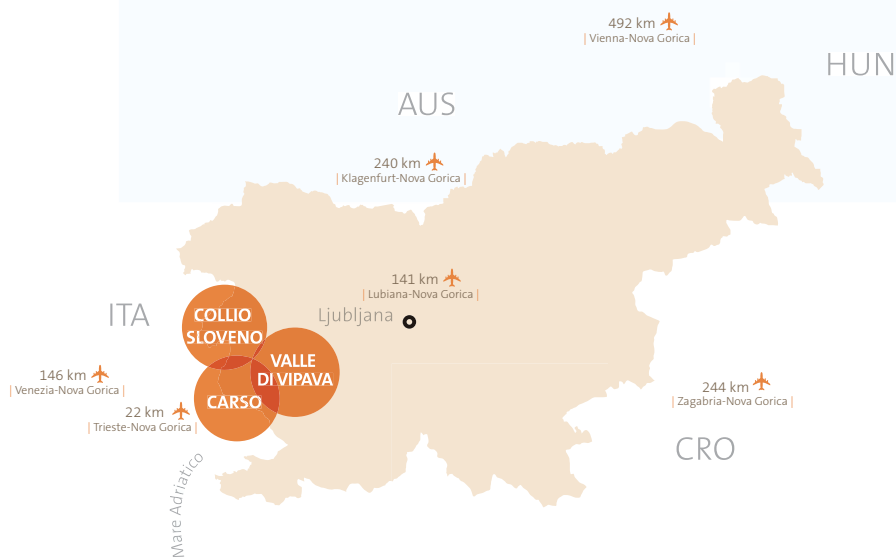
Collio sloveno

Nova Gorica

Valle di Vipava

Carso

Così come le nostre strade, anche i viticci si snodano tra la regione del Collio sloveno, la Valle di Vipava e il Carso. Si intrecciano in un crocevia di esperienze a Nova Gorica e nei suoi dintorni.





Perché il Viticcio?

La vite, *vitis vinifera*, questa nobile pianta che già da millenni accompagna l'uomo, si aggrappa al sostegno con dei viticci - inizialmente gracili, sottili, appena visibili, di colore verde chiaro, ma che col tempo diventano sempre più scuri, forti e attorcigliati, che in autunno lignificano fino a diventare quasi indistruttibili. Come la gente che in questi luoghi sfida il tempo, i cambiamenti e il ritmo impetuoso della vita di tutti i giorni.

Il viticcio, simbolo dell'energia vitale, espressione di una crescita sana, della perseveranza e dell'inventività... Spesso rimane sui fili nel vigneto anche quando ormai tutte le foglie sono cadute e l'uva è da tanto che non c'è più... Corto o lungo che sia, ondulato o attorcigliato, assomiglia proprio alle strade e ai sentieri lungo i quali si snodano la nostra esplorazione enogastronomica, la scoperta e le esperienze.

Il Goriziano soleggiato

Speciale e variegato





Il Goriziano, con le sue meraviglie naturali, storiche e di altro genere, avvolte dai colori del Mediterraneo, offre un ventaglio variegato di esperienze per ogni visitatore. Questa regione da molti anni attrae numerosi ammiratori e conoscitori che la visitano per motivi diversi, per la sua diversità e le sue particolarità. Ognuno può trovare qualcosa per sé e per il proprio gusto e soddisfare la propria curiosità.

Vino, cibo e gente...

Ci sono comunque sempre più persone che hanno già scoperto, o almeno intuito, che questa terra consente di vivere esperienze magnifiche che riguardano il vino. Esperienze e vini d'eccellenza. Sia per i visitatori casuali e gli appassionati che per gli esperti intenditori. Certo è che il vino non ama stare mai da solo. Si abbina benissimo all'ottima cucina locale preparata con cura e ama stare in compagnia della buona gente.



Nova Gorica

*punto di partenza per eccellenti
esperienze enologiche e gustative
di altro genere*

Nova Gorica è una città vivace all'estremità occidentale della Slovenia, proprio al confine con l'Italia, i cui dintorni riescono ad offrirvi numerosi momenti piacevoli. Molti vengono qua per il fiume Isonzo e la sua bellezza, altri per il gioco d'azzardo e l'ottima offerta di divertimento, altri ancora per le impronte lasciate dalla storia e che vale la pena vedere. Negli ultimi anni si recano a Nova Gorica anche gli amanti delle rose provenienti da luoghi vicini e lontani, oltre ai moltissimi roseti disseminati per la città (la rosa rossa appare persino nel suo stemma), infatti il vicino colle di Kostanjevica vanta una collezione di rose borboniche antichissime e profumatissime che è la seconda in Europa per grandezza.

Nessuno potrà annoiarsi a Nova Gorica e nei suoi dintorni. In prossimità di Nova Gorica potete visitare la millenaria **cittadina di Solkan (Salcano)**, menzionata per la prima volta nel 1001, con il suo ponte pittoresco dall'arco di pietra più grande al mondo, il versante e la cima del monte **Sabotin (Sabotino)** con grotte e altri monumenti risalenti alla Prima Guerra Mondiale, parte del **Sentiero della Pace, Sveta Gora (Monte Santo)** con il suo magnifico panorama e il famoso centro di pellegrinaggio e tanto altro ancora. Nelle immediate vicinanze, nel Castello di Kromberk, il Museo provinciale **"Goriški muzej"** organizza una serie di mostre. Vale la pena visitare anche la **Piazza della Transalpina** ovvero **Trg Evrope**, che simbolicamente collega la conurbazione di Nova Gorica in Slovenia e di Gorizia in Italia.

Alberghi, ristoranti e trattorie offrono ad ogni angolo **piatti della cucina mediterranea**, tra cui moltissime specialità locali, accompagnate sempre da ottimi vini... I meno esigenti possono trovare certamente anche delle soluzioni più semplici e accessibili.



Particolarità

Nova Gorica è sicuramente il punto di partenza ideale per le imprese enogastronomiche. Qui si trova, infatti, **il punto d'incontro dei tre distretti vinicoli**, conosciuti in tutto il mondo per le loro caratteristiche e peculiarità. Due di loro, i distretti del Collio sloveno e del Carso, proseguono oltre il confine italiano dove maturano dei vini altrettanto pregiati.

Nessuno dei tre distretti vinicoli è distante. Mezz'ora di guida al massimo. Concedetevi un paio di giorni e lasciatevi andare

all'esplorazione, ai suggerimenti, ai consigli e alle esperienze. Le possibilità di un alloggio confortevole a Nova Gorica e dintorni sono tante ma le opportunità di esplorare e di vivere delle esperienze uniche sono molte di più. Anche l'offerta dei taxi è del tutto abbordabile, oltre ad essere una decisione saggia. Sarete stupiti dall'ospitalità dei ristoratori, degli albergatori, degli agriturismi e, in particolare, dai vitivinicoltori e dalla gente locale che saprà farvi vivere da vicino l'esperienza del vino nella maniera migliore.

Raccolta delle antichissime rose borboniche

Sul colle di Kostanjevica che sovrasta Nova Gorica si estende nel giardino del convento francescano una collezione di rose profumate della famiglia delle borboniche risalenti al XIX secolo. Hanno trovato il loro posto vicino alla tomba degli ultimi re di Francia, i Borbone. Merita una visita anche la ricca biblioteca di Škrabec. La raccolta è la seconda più grande in Europa e la sua specialità consiste anche nel metodo di coltivazione che concede alle borboniche molto più spazio che in qualsiasi altra parte del mondo. In tal modo si possono sviluppare e mostrare tutto il loro fascino.



Palline di polenta



Piatti dal sapore genuino



Castello di Kromberk



Ponte di Salcano



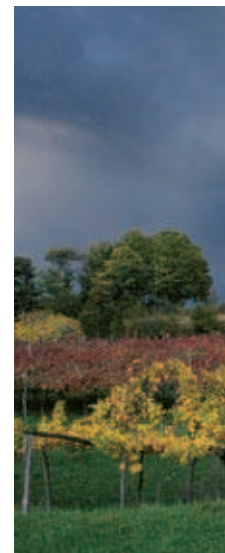
Il radicchio di Salcano

Assomiglia moltissimo alle rose anche il radicchio "forzato" che pochi agricoltori ancora coltivano a Salcano e nei dintorni. Questa famosa specialità ha sempre avuto un prezzo molto elevato. In passato consentiva ai contadini di sopravvivere, mentre oggi sta diventando una delle prelibatezze culinarie più ricercate che si può preparare in tantissimi modi.



I distretti vinicoli

Il Collio sloveno, la Valle di Vipava e il Carso



Particolari



I tre distretti vinicoli vi invitano a farli visita. La Valle di Vipava, il Carso e il Collio sloveno costituiscono i tre quarti della regione vinicola del Litorale, mentre la quarta, l'Istria slovena, rimane sul mare. Tre paesaggi ben delimitati, ciascuno con il proprio carattere, le varietà autoctone, le varietà raccomandate, le posizioni migliori, le condizioni atmosferiche, il suolo caratteristico e infine con le proprie tradizioni legate alla conservazione in cantina e alla produzione di vino, con l'immagine gastronomica e con l'esperienza che oggi si può fare della natura e delle abitudini. Insomma, con tutto quello che crea il **terroir**, come ci piace chiamare il carattere complessivo del vino di un territorio. Hanno molto in comune, ma hanno anche ognuno le proprie caratteristiche, particolarità, segreti, storie ed esperienze. Sono uniti anche dal fatto che la produzione industriale non li ha ancora corrotti. Sono ancora lontani dalla produzione di massa e per fortuna non ne hanno neanche la possibilità. Possono così conservare il loro carattere ricco e interessante, fondendo l'antica tradizione con la conoscenza moderna. I **vigneti terrazzati** relativamente piccoli si estendono dappertutto in direzioni diverse, in media a 200 m sul livello del mare, dando vita a delle immagini pittoresche, seguendo quasi senza eccezione la forma del paesaggio e rendendolo ancora più bello con i pali di legno. Alcuni si trovano in pianura, altri in salita, altri ancora in cima alle colline, in alto, oppure sotto il margine del bosco, lungo il torrente... Sono un elemento indispensabile della riconoscibilità del paesaggio della Primorska (Litorale), che sia quello di Vipava, del Carso o del Collio sloveno.

Anche la coltivazione della vite è simile in questi luoghi: Guyot classico singolo o Guyot doppio, con potatura dei germogli. In alcuni luoghi, soprattutto nelle zone più basse, la vite cresce sulle spalliere tipiche della regione del Litorale ovvero carsica, chiamate **latnik**. I vigneti sono formati da file orizzontali, terrazze, sono potati a mano senza eccezione, i tralci sono legati ovvero fissati a mano e anche l'uva è raccolta a mano, senza eccezioni. Con tanto amore e con una sensazione gioiosa piena di attesa. In questa parte soleggiata della Slovenia l'uva prospera benissimo e il vino raggiunge un'**elevata percentuale di estratto secco totale**. Le ottime qualità si riflettono anche nel succo d'uva che in questi ultimi anni, così come gli altri succhi, ha sempre più popolarità.

Tutti e tre i distretti vinicoli hanno in comune anche una **ricca tradizione vitivinicola** che viene messa particolarmente in luce nel momento della **vendemmia** che è sempre un evento felice e sociale e durante **la festa di San Martino**, quando nella maggior parte dei luoghi si preparano i piatti tipici di San Martino (l'oca, i mlinci tipici, le castagne...). Questo è il periodo della benedizione e della degustazione dei vini novelli, di piacevoli incontri tra amici, del confronto e della valutazione.





Il Collio sloveno

il distretto vinicolo più collinare

● *Višnjevik*

● *Šmartno*

● *Dobrovo*

● *Medana*



Il Collio sloveno

il distretto vinicolo più collinare



Il paesaggio del Collio sloveno e il suo clima

La regione del Collio sloveno è senza dubbio uno dei **distretti vinicoli più famosi** in Slovenia. I vigneti si estendono su circa 1800 ettari, dando un'impronta visibile al paesaggio: dappertutto colline con dei villaggi in mezzo, chiesette, boschi, ruscelli. I vigneti si trovano ovunque, dalle zone in pianura sotto il villaggio di Vipolže fino ai vigneti scoscesi che si spingono fin sotto il monte Korada.

Il suolo è composto prevalentemente da marna e arenaria che nei vigneti terrazzati offrono alle viti delle condizioni per la crescita quasi ideali. Il clima è altrettanto favorevole, le viti possono nutrirsi di tanto sole e gli inverni sono miti e quasi senza neve. A causa della posizione in cui il clima mediterraneo incontra quello alpino, si può assistere ogni tanto a una forte bora e in estate c'è rischio di grandine che rappresenta una grave minaccia per un buon raccolto.



Un olivo del Collio sloveno



Una cantina del Collio sloveno

Šmartno

La vite e il vino

In questi luoghi nascono degli eccellenti vini bianchi e rossi che sono esportati in tutte le parti del mondo. Sono noti soprattutto per il loro marcato bouquet fruttato, una piacevole freschezza, un gusto fruttato e un estratto ricco. Tra le varietà bianche, la più nota è sicuramente la **Ribolla** o Rebula, una delle varietà più antiche e completamente addomesticate, un vero gioiello tra i vini del Collio sloveno che, in particolare negli ultimi anni, occupa nuovamente il primo posto tra le varietà bianche.

Il suo armonioso bouquet ricorda i fichi maturi, le mele e le pere. Seguono l'aromatico Sauvignonasse (in passato noto e amato come il Tocai), **il Pinot bianco e grigio, lo Chardonnay e il Sauvignon**, mentre tra i rossi spiccano soprattutto **il Merlot e il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e alcune altre varietà rosse**. Tra i pochi vini con predicato che si trovano nel Collio sloveno è particolarmente interessante il **Pikolit**, il cui bouquet ricorda le albicocche mature e il miele.

Tra tutti i luoghi della Slovenia si può affermare che proprio la regione del Collio sloveno possiede una giovane generazione di viticoltori che abilmente e in modo innovativo combinano la tradizione con la conoscenza moderna sulla vite e il vino, che esplorano, ricercano, seguono le tendenze globali e con l'aiuto dei vini d'eccellenza promuovono la regione del Collio sloveno nel mondo dei vini e degli affari. Tra di loro risaltano i produttori dei cosiddetti **vini arancioni** (con macerazione prolungata) ovvero i produttori di vino **nelle anfore**.

La cucina del Collio sloveno

Anche in cucina si nota che tutto ciò che cresce in questa meravigliosa regione collinare è delizioso. L'abbondanza di sole porta con sé la dolcezza, mentre i venti dalle vicine montagne donano freschezza ai prodotti. A parte l'**uva**, sono particolarmente conosciute le famose **ciliegie** del Collio sloveno, le **albicocche** e i **fichi** e i **cachi**. Semplice e ricca allo stesso tempo, piena di ortaggi e di altri prodotti caserecci, la cucina del Collio sloveno è uno dei migliori esempi di cucina mediterranea. Anche l'**olio d'oliva** che per la sua posizione limitrofa (simile a quella del Lago di Garda) ha delle proprietà e un gusto che sono particolarmente benefici. Quest'olio di oliva raggiunge sempre dei posti di prim'ordine ai concorsi internazionali. Durante tutto l'anno si possono trovare ingredienti freschi nel Collio sloveno, e le verdure gustose si trovano ogni giorno sul piatto. Dovete provare la **briška kuhinja** (tipo di zuppa), le **frittate varie** con erbe, piatti a base di asparagi selvatici o altri germogli e boccioli selvatici (luppolo, atreplice, silene...), e naturalmente la **polenta bianca** del Collio sloveno, preparata con farina di mais bianca. L'immaginazione e la creatività non hanno limiti, né nella preparazione né nel condire i piatti locali. Anche sul Collio sloveno si usano molte erbe e spezie che rendono i piatti ancora più fragranti, gustosi e facilmente digeribili, persino salutari. Sono famosi anche l'ottimo **salame** e il **prosciutto** del Collio sloveno che in questi luoghi di solito non viene affumicato. È tipica del Collio sloveno anche l'acquavite di vinaccia che con l'aggiunta di erbe viene chiamata mathano, il che significa salutare, e un miele eccellente, di robinia (acacia) durante la primavera, di taglio e castagno durante l'estate.



Dolce di ciliegie

Già che siete qui...

Se non avete visitato **Šmartno**, il villaggio medievale fortificato, con le tipiche stradine, i balconi e i focolari, l'immagine del Collio sloveno non può essere completa. Al **castello di Dobrovo**, palazzo rinascimentale del XVIII secolo, si può vedere la mostra permanente del pittore di fama mondiale **Zoran Mušič** (alcune delle sue opere si possono vedere anche nella sala che si trova a Bukovica, sua città natale), mentre gli amanti della natura, dei panorami e dei fenomeni meteorologici drammatici possono salire sulla **torre panoramica** a Gonjače o fare una passeggiata sul **Korada**, ricchissimo dal punto di vista botanico. Non dovete perdere **Krčnik**, un ponte naturale di pietra che si erge sopra **Kožbanjšček**, un torrente nella zona più remota del Collio sloveno. In aprile dovete approfittare dei giorni in cui la regione si veste di bianco durante la **fioritura dei ciliegi**. Sarà una scena difficile da dimenticare... In aprile potete partecipare all'evento **Collio sloveno e vino**, mentre nel periodo della **fiesta di San Martino** (a novembre) potete unirvi ai festeggiamenti a Šmartno. Questi sono i due eventi principali del Collio sloveno legati al vino, quando potete degustare numerosi vini eccellenti e piatti tipici del Collio sloveno, ascoltare musica, assistere alle esibizioni e comprare prodotti interessanti e genuini sulle bancarelle. È molto ben visitata anche la **fiesta della Ribolla e dell'olio di oliva** che subito dopo le vacanze del primo maggio attira numerosi visitatori a Višnjevik, luogo di nascita della Ribolla. Nella prima settimana di giugno la **Festa delle ciliegie** promette un gran divertimento, una svariata offerta gastronomica e una maratona ciclistica organizzata per l'occasione.



Alpe Adria Trail

Ribolla – varietà antica dal carattere giovane

Dall'aspetto cristallino e vivace, fresca e minerale in bocca, la Ribolla è un vino da aperitivo molto amato, che accompagna eventi solenni, famigliari, professionali e pubblici. Non è quindi un caso che solo sul Collio sloveno si possono elencare più di quaranta diverse etichette eccellenti di questo vino così amato. Senza dubbio rappresenta la varietà più promettente di questa regione incantevole.

Jakot, un nome nuovo per una varietà antica

Una delle più importanti varietà bianche ha portato per lungo tempo il nome di Tocai, ma quando l'Ungheria ha protetto questo nome, sia la Slovenia che l'Italia hanno dovuto rinunciare a tale denominazione. Gli italiani l'hanno chiamato il Friulano, mentre i produttori di vino sloveni hanno optato per delle denominazioni alternative difficili da pronunciare, come il Sauvignonasse o Sauvignon verde. Nel 2013 il Tocai ha ottenuto un nuovo nome - Jakot.

MOTNIK, un vino dimenticato di Gluhovrhovlje

Pavle Medvešek, grande esperto della tradizione del Collio sloveno, scrisse la ricetta per un vino speciale che i contadini di Gluhovrhovlje preparavano esclusivamente dall'uva dello schioppettino. Questo vino si beveva come medicinale prima di andare a letto, mentre in cantina si beveva solo in compagnia di amici che sapevano apprezzarlo.





La Valle di Vipava

il distretto vinicolo più verde



La Valle di Vipava

il distretto vinicolo più verde



Vipavska dolina

Il paesaggio della Valle di Vipava e il suo clima

Questa valle verdissima, con il centro ad Ajdovščina e con il fiume Vipava (Vipacco) da cui prende il nome, si erge da una parte sopra il fiume, offrendo un panorama magnifico, mentre dall'altra è riparata dai pendii del Carso. Qui la vite cresce molto bene già da secoli perché la natura benevolmente le dona tutto ciò di cui ha bisogno. È stata portata qui dagli antichi Romani che hanno lasciato un'impronta visibile sia a Castra ad Ajdovščina, nell'abitato di Ad Pirum a Hrušica sia a Sv. Pavel sopra Vrtovin. È possibile vedere i reperti archeologici romani anche nella collezione del museo di Ajdovščina, nel Centro culturale di Bukovica (i ritrovamenti di una stazione di cambio dei cavalli) e nella trattoria Stara pošta a Hrušica vicino a Podkraj.

Il sostrato roccioso è costituito da flysch e da strati alternati di arenaria e marna che con la disgregazione creano uno strato spesso di terreno, ricco di minerali. Nelle vicinanze, a Gora e nella Selva di Tarnova, troviamo un mondo completamente diverso, calcareo, con abbondanza di neve in inverno e temperature fresche durante l'estate. Il clima mite sub-mediterraneo è presente in questa regione con tantissimo sole e un buon numero di precipitazioni, sfidando con



Castra, Ajdovščina

successo la bora che di tanto in tanto mostra i suoi denti, ragion per cui i tetti sono ovunque appesantiti con pietre. La composizione del suolo è ricca, il che si riflette nei vini di questa regione. Oltre alla vite cresce qui molto bene anche la frutta, sono, infatti, particolarmente gustose le pesche, le ciliegie, i fichi, i cachi e le albicocche. Il pittoresco paesaggio con i suoi terreni coltivati è arricchito da simpatici villaggi ai bordi della valle in mezzo ai quali i piccoli vigneti terrazzati, sempre accuratamente ordinati, si inebriano del sole.

La vite e il vino

La Valle di Vipava vi invita sul suo Sentiero del vino dove vi ospiterà calorosamente un gran numero di agriturismi e cantine. I vini di Vipava sono eleganti e armonici, con un bouquet ricco e fresco, sono bevibili, alcuni con un estratto ricco, raramente invecchiati. Qui crescono benissimo **la Ribolla, lo Chardonnay, il Sauvignon bianco, il Pinot bianco e grigio, ma anche il Riesling e la Malvasia**, di cui i viticoltori stanno riscoprendo nuovamente le amate varietà bianche e rosse, conosciute come il vino Vipavec. Naturalmente non possono mancare i vini bianchi autoctoni come **Pinela e Zelen**. Il consorzio Zelen da anni si prende cura della loro promozione. Gli intenditori saranno certamente intrigati anche dalle antiche qualità di vino **Klarnica e Vitovska Grganja**. Tra i vini rossi



Particolarità

Matija Vertovec, padre della vitivinicoltura a Vipava

Il prete Matija Vertovec era originario di Vipava e con la sua famosa "Vinoreja" (Viticoltura) (1844) ha influenzato lo sviluppo della viticoltura e la conservazione in cantine in Slovenia. Ogni anno vengono perciò organizzate due escursioni: la camminata "Con Vrtovec" nel luogo di nascita dell'inno sloveno e la camminata "Sui sentieri di Vrtovec" a cui partecipa un gran numero di persone del posto e se c'è bel tempo diventa un'esperienza unica!



Dornberk



Capretto con polenta arrostita



La jota di Vipava



La cantina Vinska klet Vipava

potrete godere del **Cabernet Sauvignon, del Pinot nero e del Barbera** ma vi sorprenderà soprattutto **il Merlot** che in alcune zone nella Valle di Vipava dà dei vini unici.

La cucina di Vipava

La cucina di Vipava è di una nobile semplicità, ma non per questo meno svariata e ingegnosa, autentica e piena di sana tradizione gastronomica, strettamente legata al cambio delle stagioni. I prodotti mediterranei da cui si preparano i piatti tipici sono gustosi e salutari e si accompagnano molto bene agli eccellenti vini di

Vipava. La vera cucina di Vipava non esiste senza **il prosciutto di Vipava e gli ottimi formaggi**, soprattutto il formaggio di Nanos, dall'origine geografica protetta. Altri piatti gustosi sono anche la šelinka, la frittata di erbe, la zuppa d'orzo e la jota. Il vino ha sempre accompagnato anche la **trippa con polenta (di mais)**, nel periodo di Pasqua il **capretto o l'agnello**, a volte anche la selvaggina, e nel periodo di Natale la tradizionale carne di maiale. I dolci **štruklji (struccoli) di Vipava** amano essere accompagnati dal vino di uva passita come il **Pikolit**.

I brindisi e il bicchiere glo-glo

La tradizione parla di uno speciale bicchiere particolarmente alto con delle parti tubolari arrotondate che nel XVIII secolo veniva utilizzato nel palazzo dei Lanthieri a Vipava. Quando si beveva dal bicchiere, quest'ultimo produceva dei suoni bellissimi e armoniosi, per cui le feste sembravano dei veri e propri concerti. Il palazzo era visitato tra gli altri anche dal commediografo veneziano Carlo Goldoni. Il bicchiere fa parte della collezione museale in allestimento nel palazzo ristrutturato dei Lanthieri.

Zdravljica – la nascita dell'inno nazionale sloveno

La melodia della poesia Zdravljica (Brindisi) di Prešeren, che nel 1989 divenne l'inno nazionale sloveno, è una composizione corale, opera del compositore Stanko Premrl di Podnanos (1880-1965).

La Valle di Vipava

il distretto vinicolo più verde



Pasji rep

Già che siete qui ...

Quando sarete in giro per la Valle di Vipava, non potete perdere le sue moltissime bellezze naturali, come **le sorgenti del fiume Vipava**, **il monte Nanos**, **ricchissimo dal punto di vista botanico**, la famosa finestra naturale **Otliško okno** e la poderosa **sorgente del torrente Hubelj** dove nel 394 avrebbe avuto luogo la battaglia decisiva tra Teodosio ed Eugenio, seguita dalla caduta dell'Impero Romano. Affascinerà molte persone anche il patrimonio culturale della parte superiore della Valle di Vipava, il **castello di Zemono** e il **palazzo Lanthieri** a Vipava. Più che interessante è anche la storia di Anton Lavrin, il primo console austriaco in Egitto. Meritano sicuramente di essere visitati i suoi due **sarcofagi egiziani** al cimitero a Vipava. Chi fosse più interessato al patrimonio tecnico, può visitare la vecchia **fonderia vicino a Hubelj**. I villaggi più pittoreschi da vedere sono sicuramente **Vipavski Križ** e **Goče**. Chi invece è attratto dalle **esperienze adrenaliniche**, può cimentarsi con il parapendio, il deltaplano, l'arrampicata e la mountain bike. Potete mettere a prova



Sorgente del Hubelj

le vostre abilità di arrampicata anche su due pareti: a Gradiška tura (la seconda parete più grande in Slovenia) e a Bela. Nel Parco sportivo Pale a Ajdovščina sono disponibili delle piste per 4-cross e altre discipline di questo genere. Qui inizia anche un interessante **sentiero didattico e naturalistico lungo il Hubelj**. Le possibilità per fare escursioni in bicicletta o trekking sono innumerevoli, grazie anche al bel tempo. È ricca anche la gamma di eventi sociali, in particolare quelli legati al vino: a febbraio potete partecipare alla **camminata tra i vigneti a Vrhoplje**, unirvi alla degustazione nell'ambito del **Festival del vino** a Šempas, durante le feste di Pasqua potete visitare l'evento interessante **In compagnia del Pinela a Planina**. Il mese di maggio annovera il festival enogastronomico **I sapori di Vipava** e il **Festival del Zelen**, mentre in autunno potete assistere alla grande **vendemmia di Vipava**. Le cantine della Valle di Vipava sono particolarmente ospitali tra San Martino e Natale. Le associazioni turistiche durante tutto l'anno organizzano dei festival dedicati alle prelibatezze tipiche della zona (pesche, polenta, castagne ecc.)

Particolarità



Vipavski Kriz



Il cachi



Il Palazzo Lanthieri, Vipava



La raccolta di erbe aromatiche

Nella parte inferiore della Valle di Vipava potete visitare **Tabor**, un piccolo abitato sopra Dornberk, **il palazzo di Vogrsko**, **il castello di Renče**, è interessante anche **il Sentiero di Gregorčič** vicino a Gradišče sopra Prvačina, **il sentiero tematico dell'energia da Lijak fino a Sekulak** e altri **percorsi equestri**. Gli appassionati

di pesca saranno senza dubbio attratti dall'Isonzo e dal Vipacco. Qui si estende il piccolo lago artificiale di Vogršček, destinato principalmente all'irrigazione, ma che offre tuttavia tante opportunità per fare sport e attività ricreativa: pesca, escursioni, jogging, mountain bike e molto altro.

La jota di Vipava

È un piatto caratteristico di Vipava preparato con la rapa tropinka (acidificata naturalmente con l'aggiunta di vinaccia) o con cavolo, patate e fagioli, preferibilmente con un pezzo di carne di maiale affumicata o salsiccia fatta in casa.

Le pesche di Vipava

Le pesche che una volta si coltivavano nella valle di Vipava soprattutto per la produzione industriale, negli ultimi anni sono utilizzate con successo per produrre un succo di frutta molto gustoso e altre prelibatezze: marmellate, liquori e altro.

Zelen e Pinela, una coppia autoctona

È noto che il miglior Zelen proviene dalle parti vicino a Podnanos perché qui il suo gusto fruttato risalta di più. La miglior Pinela arriva invece dalla zona intorno a Planina vicino a Ajdovščina. Entrambi i vini sono eccezionali se prodotti in piccole quantità. Il primo è caratterizzato da un lungo retrogusto ai frutti tropicali, con un bouquet morbido e fruttato.





Il Carso

il distretto vinicolo più roccioso

Miren

Komen

Štanjel

Il Carso

il distretto vinicolo più roccioso



L'albero di nebbia

Il paesaggio carsico e il suo clima

Il paesaggio di fama mondiale, a circa 300 m sul livello del mare, da cui prende il nome l'intero mondo carsico, si erge sopra la Valle di Vipava e si estende verso sud fino al mare Adriatico. La pietra, la bora, le grotte imponenti e il mondo sotterraneo, l'arida terra rossa e la gente ospitale del Carso sono il denominatore comune che caratterizzano la vita di questi luoghi. **Il distretto vinicolo del Carso** è il più piccolo della Slovenia, si estende infatti solo su 550 ettari di terreno. Il clima locale è relativamente secco e più ostile d'inverno ed è caratterizzato inoltre da forti venti, soprattutto dal vento del nord – la bora. La crescita della vite in questa regione è influenzata fortemente dalla terra rossa, particolarmente ricca di ferro e silicati, proprio ciò che dà il carattere al vino, la pienezza, la fruttuosità e un alto livello di estratto secco.

La vite e il vino

Il vitigno caratteristico che qui cresce meglio è il **Refosco**. Da esso si produce il famoso vino, una specialità eccezionale, il **Terrano (Teran) del Carso**, un vino rosso dal colore caratteristico e una marcata freschezza del gusto. Sia la tradizione che gli esperti concordano che il migliore Terrano si beve intorno a Tomaj. Il Terrano generalmente non viene invecchiato ma l'eccezione, creata con uva appositamente selezionata delle migliori annate, maturata in botti di legno, viene chiamata **Teranton** ed è nota per la sua nobiltà e armonia. Sul Carso troviamo anche il Merlot e il Cabernet Sauvignon, soprattutto dove il Refosco non cresce molto bene. La gente del Carso produce anche vini bianchi, tra cui il Sauvignon, la Malvasia, la Ribolla, la Vitovska Grganja, lo Chardonnay e persino il Riesling italiano. Troviamo



Il fiume Vipava e il Castello di Miren



I dintorni di Miren

anche una qualità chiamata **Kraševac**, la qualità fresca **Terra rossa** (Refosco, Merlot e Cabernet Sauvignon) e **Jerina**, qualità invecchiata prodotta da questa stessa uva.

La cucina del Carso

Anche la cucina del Carso è indubbiamente speciale. Da un lato modesta, dall'altro lato ricca e generosa, come vuole la tradizione mediterranea. È soprattutto strettamente legata al cambio delle stagioni ed è molto gustosa. Questo tipo di suolo e questo clima infatti esaltano il gusto della verdura e degli altri cibi, mentre l'alto livello di oli essenziali dà un carattere più pronunciato alle erbe e alle spezie che sono un elemento insostituibile della cucina carsica. Si usavano per condire numerosi piatti: semi di finocchio, foglie di salvia, alloro, bacche di ginepro, issopo ecc. Per quel che riguarda la carne, i piatti a base di carne di agnello e capretto stanno di nuovo entrando in voga.

Prosciutto del Carso, šelinka, sedano, finocchio, frittate, i sughi chiamati toč, piatti a base di Terrano e prosciutto... Polenta, gnocchi, la pasta chiamata bleki... piatti di grano saraceno, struccoli di ricotta, ortiche e spinaci... Tutti questi sono piatti del passato ma spesso si trovano rielaborati sulle tavole dei migliori ristoranti e trattorie. L'armonia e l'apertura di questa cucina mostrano originalità, autenticità e un legame con le abitudini degli sloveni in territorio triestino.



Piatto a base di asparagi

Già che siete qui ...

Il Carso ha dato nome ai fenomeni carsici di tutto il mondo. Se viaggerete lungo il Carso, non dovete perdere il **monte Trstelj** da dove si può vedere lontano verso le montagne e il mare. Non dovete lasciarvi sfuggire nemmeno la visita alla **rete delle Grotte di San Canziano** (Škocjanske jame) che, insieme alla Grotta di Postojna, costituisce uno dei più grandi sistemi del suo genere in Europa. Un esempio unico di architettura carsica in pietra è rappresentato dall'abitato di **Štanjel**, con le sue stradine strette e una serie di interessanti dettagli in pietra. A Lipica potrete ammirare la bellezza dei famosi **cavalli lipizzani** conosciuti in tutto il mondo. Gli speleologi si troveranno nella terra promessa, tante grotte in un unico luogo non si trovano praticamente in tutto il mondo. Una delle più grandi bellezze del Carso è in autunno senza dubbio **l'albero della nebbia**, un arbusto che colora di rosso il paesaggio di roccia e offre tanti motivi paesaggistici per gli amanti della fotografia.

Molto panoramico è anche **Cerje**, con l'imponente monumento alle vittime di tutte le guerre in questa regione, punto di partenza di tanti sentieri ricreativi e didattici. Tra gli eventi da non perdere c'è **la Festa del Terrano e del prosciutto**. Oltre ai festeggiamenti in occasione di San Martino (ad esempio a Brje) potete trovare in questi luoghi anche dei **Carnevali** estremamente pittoreschi. Anche la visita di qualche **proscutteria** può essere un'esperienza che ricorderete a lungo.



Cerje



Le osmizze – una vecchia tradizione

L'osmizza è una vecchia tradizione che consiste nella vendita (di otto giorni) del vino aperto di origine geografica. Il produttore di vino organizzava l'osmizza a casa, in cantina o nel cortile. Il contadino poteva così vendere ciò che avanzava del suo prodotto, mentre per alcuni ciò rappresentava l'unica fonte di guadagno. Oggi, un'azienda agricola può organizzare l'osmizza due volte l'anno per una durata di dieci giorni. L'osmizza viene annunciata con un mazzo di fiori verdi tipo l'edera chiamato fraska che agli incroci indirizza i visitatori nella giusta direzione.



Terrano – una particolarità al livello mondiale

Questo è un vino di altissima qualità, dal caratteristico colore rosso carminio e l'elevato contenuto di acido lattico, mentre il grado alcolico di solito non è elevato. Il suo forte sapore fruttato ricorda il lampone e il ribes. Il Terrano è un vino pieno, fresco e minerale, che si abbina perfettamente al prosciutto del Carso e a molti altri piatti locali. Contiene il resveratrolo, un antiossidante che ha un effetto benefico sul sistema cardiovascolare e che aiuta a rallentare il processo di invecchiamento.

Eventi

venite e visitate

EVENTO	LOCALITÀ	MESE
FESTIVAL DEI VINI ŠEMPAS	Šempas	fine marzo
BRDA E VINO	Šmartno	fine aprile
IN COMPAGNIA DEL VINO PINELA	Planina pri Ajdovščini	lunedì dell'Angelo
FESTA DELLA RIBOLLA E DELL'OLIO D'OLIVA	Višnjevnik	inizio maggio
GIORNATA DELLE CANTINE APERTE	Zalošče	maggio
SAPORI DELLA VALLE DI VIPAVA	Zemono	prima metà di maggio
VIPAVA ORIGINALE	Vipava e dintorni	ultimo fine settimana di maggio
FESTIVAL DEL VINO ZELEN	Vipava	ultima domenica di maggio
GIORNATA DELLE CANTINE APERTE	Brda	fine maggio
FESTA DEGLI ASPARAGI	Orehovlje	ultimo fine settimana di maggio
SAGRA DELLE CILIEGIE	Dobrovo	inizio giugno
FESTA DELLA POLENTA	Ozeljan	luglio
FESTA "MOHORJEVO"	Šempas	luglio
FESTA "MOHORJEVO"	Renče	luglio
ESTATE A BUKOVICA	Bukovica	agosto
FESTA DELLE PESCHE	Prvačina	agosto
FESTA "B'NDIMSKA KVATERNICA"	Branik	agosto
VENDEMMIA DI VIPAVA	Vipava	secondo fine settimana di settembre
CANTINE DELLA VALLE DI VIPAVA	Valle di Vipava	da San Martino a Natale
FESTA DELLE CASTAGNE	Vitovlje	ottobre
CAMMINATA "SUI SENTIERI DI VRTOVEC"	Ustje	prima domenica dopo il fine settimana di San Martino
FESTA DI SAN MARTINO	Brje na Vipavskem	novembre
FESTA DI SAN MARTINO	Šmartno	inizio novembre
FESTA DI SAN MARTINO	Vogrsko	novembre
FESTA DI SAN MARTINO A OZELJAN	Ozeljan	novembre

● Collio sloveno

● Valle di Vipava

● Il Carso





La Festa della polenta, Ozeljan



Il Festival dei vini, Šempas



La Festa di San Martino, Collio sloveno



La Sagra delle ciliegie, Dobrovo



La Festa di San Martino, Brje na Vipavskem



La vendemmia di Vipava, Vipava



La Festa degli asparagi, Orehovlje



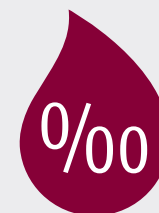
L'estate a Bukovica

*Informazioni
e consigli
utili*



Consigli della Polizia ai conducenti

Guidate solo se siete sobri! Se bevete bevande alcoliche (a prescindere dalla quantità bevuta), non sedetevi al volante. Se avete bevuto dell'alcol, lasciate guidare qualcuno che non abbia assunto alcolici, oppure utilizzate il trasporto pubblico. Osservate attentamente anche gli altri Codici della strada, in particolare le regole sulla velocità, la precedenza, il sorpasso, l'uso della cintura di sicurezza, l'uso del telefono cellulare e la distanza di sicurezza.



Limite consentito di alcol nel sangue

Il tasso massimo consentito è nei conducenti sino a 0,24 milligrammi di alcol per litro di aria espirata ovvero 0,50 grammi di alcol per chilogrammo di sangue, a condizione che anche in caso di una minore concentrazione di alcol non mostrino segni di comportamento inaffidabile. La multa per la guida in stato di ebbrezza va da 300 a 1200 €.

venite e visitate



Informazioni turistiche ed enoteche

TIC Nova Gorica

Delpinova 18b
SI-5000 Nova Gorica
t: +386 (0)5 330 46 00
tzticng@siol.net
www.novagorica-turizem.com

TIC Brda

Grajska cesta 10
SI-5212 Dobrovo v Brdih
t: +386 (0)5 395 95 94
tic@obcina-brda.si
www.brda.si

TIC Ajdovščina

Cesta IV. prekomorske 61a
SI-5270 Ajdovščina
t: +386 (0)5 365 91 40
tic.ajdovscina@siol.net
www.tic-ajdovscina.si

TIC Vipava

Glavni trg 1
SI-5271 Vipava
t: +386 (0)5 368 70 41, +386 (0)51 215 226
tic.vipava@siol.net
www.izvirna-vipavska.si

TIC Temnica

Temnica 10
SI-5296 Kostanjevica na Krasu
m: +386 (0)31 310 800
info.temnica@siol.net

PUNTO INFORMAZIONI

Mladinski hotel Pliskovica
Pliskovica 10
SI-6221 Dutovlje
m: +386 (0)41 947 327
info@hostelkras.com

TIC Miren

Miren 5c
5291 Miren
m: +386 (0)51 202 060
tic.miren@siol.net

COMUNE di Renče – Vogrsko

Bukovica 43, SI-5293 Volčja Draga
t: +386 (0)5 338 45 00
info@rence-vogrsko.si
www.rence-vogrsko.si

VINOTEKA BRDA, d. o. o.

Grajska cesta 10
Dobrovo 5212 Dobrovo v Brdih
t: +386 (0)5 395 92 10
info@vinotekabrda.si
www.vinotekabrda.si

Mama, ristorante e vinoteca

Ajševica 33
SI-5000 Nova Gorica
t: +386 (0)5 33 65 728
info@restavracija-mama.si
www.restavracija-mama.si

Vinoteka Vipava

Glavni trg 1
SI-5271 Vipava
t: +386 (0)5 368 70 41, +386 (0)51 215 226
tic.vipava@siol.net
www.izvirna-vipavska.si

Commercializzazione dei prodotti locali della Valle di Vipava

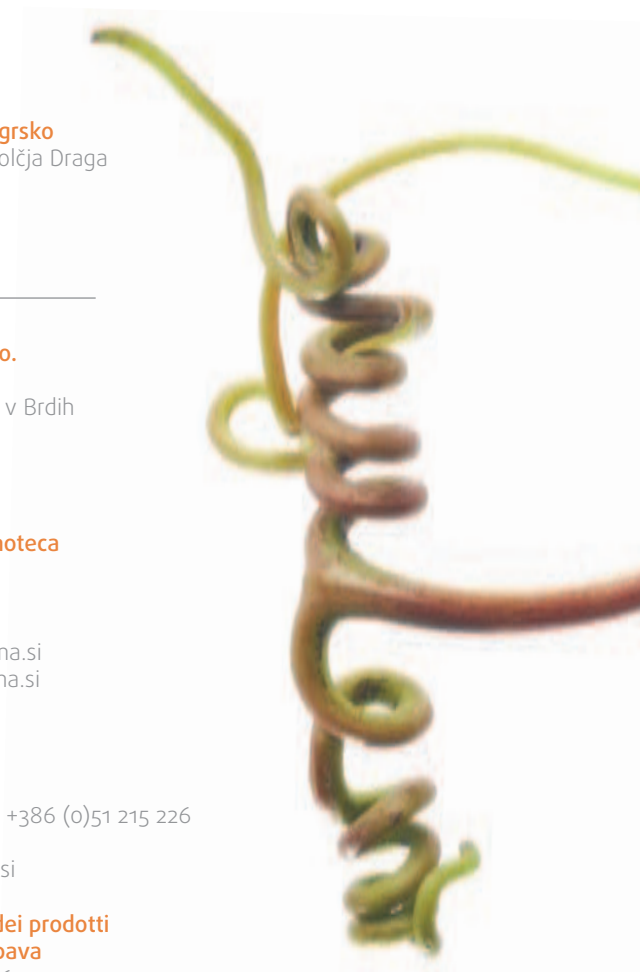
Cesta IV. prekomorske 61c
5270 Ajdovščina
www.solum-eu.eu

Legenda

-  centro informazioni turistiche
-  enoteca
-  hotel
-  campeggio

-  monumento naturale
-  castello
-  chiesa

scala 1 : 180 000





www.novagorica-turizem.com

www.brda.si

www.izvirna-vipavska.si

www.tic-ajdovscina.si

www.rence-vogrsko.si

www.miren-kostanjevica.si

www.emerald-trail.com