



80 aziende e 200 vini a Portorose, in Slovenia, per il “Festival della Malvasia”

Il 10 e 11 marzo, l’Hotel Slovenia di Portorose ha ospitato l’evento organizzato dall’Associazione dei viticoltori dell’Istria slovena. Due giorni dedicati alla Malvasia, patrimonio di questo fertile lembo di Istria slovena ma anche anima del Mediterraneo

La ventiseiesima edizione del “**Festival della Malvasia, gusto raffinato del Mediterraneo**” si è svolta il 10 e 11 marzo a Portorose, in Slovenia, con la partecipazione di **80 produttori e ben 200 vini da degustare**, provenienti dall’Istria slovena, dall’Istria croata, dalla Valle del Vipacco e dall’Italia.

Festival della Malvasia, gusto raffinato del Mediterraneo

Organizzato dall'**Associazione dei viticoltori dell'Istria slovena**, la manifestazione rende protagonista assoluta la **Malvasia**, celebrata con grande passione nelle eleganti sale dell'**Hotel Slovenia**.

Ingrid Mahnic, carismatica e trainante presidente dell'Associazione, nel discorso d'inaugurazione ha rimarcato l'importanza della Malvasia lì prodotta e divenuta il simbolo del paesaggio che rappresenta la storia di ciascun viticoltore. Ha inoltre sottolineato l'**importanza del ricambio generazionale** a cui si assiste da qualche tempo. Molti, infatti, sono i giovani che si avvicinano alla viticoltura, per continuità familiare o come prima professione ed è necessario che lo slancio e l'entusiasmo di questi si incontrino con le competenze dei più esperti.



Ingrid Mahnic, Presidente Associazione Viticoltori dell'Istria slovena (Foto © Giuditta Lagonigro).

Al Festival è giunta anche una prestigiosa ospite: **Mateja Calusic**, ministro dell'agricoltura, politiche forestali e alimentazione della Slovenia e, durante una tavola rotonda, sono state affrontate tematiche che riguardano i viticoltori, per i quali la terra significa dedizione insieme a fatica e sacrifici.

Origini della Malvasia tra storia e leggende

L'**origine della Malvasia** è legata a un racconto quasi leggendario. Le **prime tracce risalgono al 1300** e, secondo la tesi più accreditata, le viti sarebbero giunte nell'odierna Istria attraversando anche altri territori italiani, grazie al dominio della Serenissima sulla regione greca del Peloponneso. Lì c'era una città chiamata **Monebasia**, che letteralmente significa "*porto con una sola entrata*". Il nome della città subì una trasformazione fonetica e da Malvasia divenne Malfasia, poi Malvasia.

La Malvasia Istriana, tra concorsi e degustazioni

Larghissima è la famiglia della Malvasia che si presenta con caratteristiche diverse. La **Malvasia Istriana** ha di base un colore giallo paglierino con varie tonalità, una **buona aromaticità** con profumi fruttati che ricordano la pesca bianca e l'albicocca e una sapidità che la rende un ottimo abbinamento a piatti a base di pesce ma anche carni rosse e pollame.

All'interno del Festival si svolge un concorso per la valutazione dei migliori vini inviati dai vignaioli, cui segue una premiazione. Quest'anno ben **140 sono stati i campioni di Malvasie** suddivise in sei categorie:

Spumanti Charmat e Pet Nat, Spumanti Metodo Classico, Malvasie fresche, Malvasie mature, Malvasie macerate e Malvasie con zuccheri residui. **Tre le commissioni** formate da sommelier sloveni, con qualche presenza italiana, a cui è stato affidato l'arduo compito di **valutare i campioni dei vini**; missione complicata considerata la pregevole qualità dei vini esaminati.

Considerevole l'afflusso di operatori del settore e appassionati di vino, che si sono trovati di fronte a variegata sfumature di giallo. Riflessi paglierini, dorati e ambrati, rilucevano nei calici emanando fragranti profumi. Grande **curiosità anche per gli spumanti** che affascinano sempre con il loro soave perlage e la stuzzicante effervescenza.



I banchi di degustazione con 80 aziende presenti (Foto © Giuditta Lagonigro).

Contemporaneamente alla degustazione delle Malvasie, si sono svolti interessanti laboratori in cui sono stati approfonditi temi legati al mondo del vino. Tra questi, “*Degustiamo facendo palestra*”, condotto da **Liliana Savioli** che ha illustrato le tecniche di degustazione. Sommelier-giornalista, Savioli è stata eletta dall’Associazione viticoltori Ambasciatrice della Malvasia per il suo impegno nella comunicazione di questo vino.

Gli chef **Gregor Kocjancic** e **Tomaz Bevcic** hanno preparato rispettivamente, un delizioso sashimi e un’interessante versione di carne di manzo, da gustare con varie Malvasie, accompagnati dal sommelier **Valentin Bufolin** nel divertente gioco degli abbinamenti cibo-vino.

Con la Malvasia si producono anche distillati e di questo mondo parallelo ha parlato la sommelier Majda Debevc.

Per assaggiare la Malvasia, in tutte le sue espressioni, non bisogna aspettare il prossimo Festival. I viticoltori dell’Associazione dell’Istria slovena sono sempre lieti di accogliere visitatori curiosi di scoprire nuovi profumi e sapori e di apprezzare le bellezze di una terra davvero accogliente.

Informazioni: www.festivalmalvazija.si

Data di creazione

15/03/2024

Autore

giuditta-lagonigro