

## **Festa della Malvasia istriana - Verteneglio (giugno)**

Verteneglio fa parte dell'Associazione Italiana "Città del vino" e ha voluto dedicare alla Malvasia una manifestazione che quest'anno ha raggiunto la XXIII<sup>a</sup> Edizione, e si è tenuta domenica 10 giugno 2007 31 produttori in gara per i vini di qualità, e 15 per i vini da tavola., provenienti da Croazia, Slovenia e Italia, con un ricco programma preparato dall'ente per il turismo di Verteneglio, dal Comune di Verteneglio e dalla locale Comunità degli Italiani.

La Malvasia istriana è la regina dell'Istria, e rappresenta quasi due terzi delle coltivazioni di viti in Istria . Un vino che da oltre un secolo, ma soprattutto negli ultimi venti quando a partire dalla fine degli Anni 80 è fortunatamente esplosa la "rivoluzione del vino istriano", esprime meglio di tutti l'anima di questo territorio. Le Malvasie, come anche l'Istria, hanno caratteristiche molto diverse tra loro. Nell'ambiente marnoso la terra grigia ha minerali diversi rispetto a quella rossa e la presenza di una maggior umidità e quindi di una flora diversa sia per qualità che per quantità. Spesso nelle zone meno pianeggianti tra i colli e soprattutto nelle piccole valli, che trattengono i profumi i vini hanno aromi particolari. Un vino che è comunque secco con un colore che può variare dal giallo paglierino al giallo dorato ,prima della rivoluzione era di colore quasi arancione e in bocca spesso...puntava. Oggi è un vino elegante e dotato di un buona struttura : una struttura più accentuata quello che viene dalle zone di terra rossa soprattutto costiere, con aromi più delicati quello delle zone marnose dell'entroterra. Con un profumo di fiori di acacia , di frutta fresca e di fresche fienagioni, e di frutta matura se le uve provengono dalle zone più esposte al sole, dal sapore amarognolo e appena percettibile di mandorle amare. In questi ultimi anni la malvasia viene anche raffinata nelle botti di rovere (barrique), così il vino assume una struttura più complessa e una vita più lunga. Un vino dove spesso si sente il profumo e soprattutto la sapidità del mare, Ideale per accompagnare piatti di pesce e molluschi, ottimo anche con le frittate con gli asparagi selvatici.

Marino Vocci