



Comune di Trieste
Assessorato alla cultura



Civico Museo Revoltella
Galleria d'arte moderna

REVOLTELLA ESTATE 2010

Diciottesima edizione

22 luglio – 5 settembre

CALICI D'ARTE

Conversazioni e degustazioni d'estate sulla terrazza del Revoltella

22 luglio, 5, 12, 19, 26 agosto

Se il museo è il luogo in cui viene esaltata la creatività degli artisti nelle sue migliori espressioni, è naturale che vi trovino ospitalità anche le eccellenze dell'enogastronomia, soprattutto se queste emergono nello stesso territorio.

Tra luglio e agosto il Museo Revoltella proporrà, dunque, alcune serate dedicate al piacere del vino, offerte a coloro che non si accontentano della qualità del prodotto ma sono curiosi della storia, della natura, delle tradizioni.

Idealmente è il barone Revoltella ad accogliere gli ospiti sulla splendida terrazza del quinto piano, dove centocinquanta anni fa si godevano le stesse brezze e lo stesso scenario incomparabile dell'alto Adriatico. E dalla ricchissima cantina salivano i grandi vini che rendevano le feste ancor più indimenticabili.

Se il barone coltivava la sua cerchia internazionale di finanzieri coi vini francesi, oggi Trieste è in grado di stupire gli ospiti con gli eccellenti vini del Carso, vitigni antichi, sopravvissuti all'oblio e recuperati, che si stanno conquistando una fama sempre più ampia.

Nulla di nuovo, comunque. La storia del vino a Trieste inizia molto tempo fa e merita di essere raccontata. Nel *"Dizionario geografico portatile"* di Brouckner, stampato dai Remondini di Bassano nel 1787, leggiamo: «Trieste abbonda di buoni vini raccolti nei suoi contorni». Meno di dieci anni dopo nasceva a Venezia Pasquale Revoltella che nel 1857 sarebbe stato uno dei promotori della nascita della Società d'Orticoltura del Litorale. Grazie a questo sodalizio, che pubblicò prima *"L'ortolano"* (1859-1864) e poi *"L'amico dei campi"* (1865-1935), una volta divenuta Società Agraria, abbiamo preziose notizie sulla vitivinicoltura del territorio triestino. La superficie a vigneto era di ben 1.249 ettari! Oggi si è ridotta a un decimo ma è aumentata la qualità, soprattutto di quelle varietà autoctone già apprezzate nei secoli precedenti: la Vitovska (anticamente Gargania), la Glera (già vino di Prosecco o Ribolla di Trieste), la Malvasia, il Terrano e il Refosco.

Attraverso queste serate si potrà riscoprire la vocazione vinicola ed agroalimentare di Trieste e del suo circondario, passata in secondo piano dopo l'affermazione emporiale della città, la cui espansione urbanistica ha provocato il comprensibile espianto di viti e di olivi dal colle di San Giusto come da altre *Ville et Contrade* cittadine.

Scavando negli archivi si fanno interessanti scoperte e si riannodano molti fili: sappiamo, ad esempio, che uno degli animatori della Società Agraria triestina, organizzatore della Fiera dei Vini del 1888, nonché direttore del verde comunale, fu Raimondo Tominz, fratello e zio dei primi due direttori del Museo Revoltella.

Presentazioni a cura di Stefano Cosma

Sommelier Claudio Donat

Giovedì 22 luglio 2010, ore 19.30

Bollicine triestine

Ne "L'Amico dei campi" del 1871, a proposito dei prodotti del suolo del Carso inferiore, si legge «Fra le varietà dei vini emergono il Terrano, il Merzamino, il Refosco e lo spumante Prosecco.» Diffusi erano anche gli spumanti di Refosco (1882). In questa prima serata si parlerà dell'antico vino di Prosecco con citazioni dal Mattioli, dal Valvasor, da Ermes di Colloredo, da padre Ireneo della Croce e da altri autori triestini. Si porteranno le prove ottocentesche della produzione di Prosecco spumante nel territorio di Trieste e si farà il punto sulla situazione attuale e sulle prospettive future.

Cantine partecipanti: Kante, Sancin, Cotar

Giovedì 5 agosto 2010, ore 19.30

La nobile storia dei "bianchi" del Carso

Alcuni tra i più noti produttori dei bianchi autoctoni possono vantare una storia ormai secolare: i loro antenati, nella seconda metà dell'Ottocento, erano soci della Società agraria di Trieste. Accenni a curiosità e fatti legati alle "betole" del '700, alla Società d'orticoltura del Litorale poi diventata Società Agraria di Trieste, al periodico che veniva stampato. La Brežanka nella poesia di Valentin Vodnik (1820 ca.) e nella letteratura dell'epoca.

Cantine partecipanti: Bole, Grgic, Ota, Kociancic, Zidarich

Giovedì 12 agosto 2010 ore 19.30

Ode al terrano

Sulle fonti storiche che parlano del "noto Terrano, vino prediletto per la stagione estiva" c'è solo l'imbarazzo della scelta, ma sicuramente poco nota è la composizione poetica che Quirino Lustrì dedicò a un grande nome della letteratura triestina del Novecento: Silvio Benco. Si parlerà anche di Refosco, di Marzemino e degli uvaggi rossi. Un'ipotesi su Lorenzo da Ponte e il libretto del "Don Giovanni".

Cantine partecipanti: Milic Andrej, Milic Stanko, Castello di Rubbia, Jozko Colja, Skerlj Matej

Giovedì 19 agosto 2010 ore 19.30

I vitigni francesi sul Carso

È da un secolo e mezzo che sul Carso si piantano anche vitigni di origine francese – i Pinot, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet, Merlot – sia per fronteggiare le malattie che distruggevano molte varietà nostrane, sia per una sorta di moda. Assaggeremo quei vini che continuano a dare ottimi risultati seppur oggi si sia affermata la controtendenza di privilegiare gli autoctoni.

Cantine partecipanti: Kante, Skerk, Parovel, Castelvecchio

Giovedì 26 agosto 2010 ore 19.30

I vini dell'Istria nella guida "Vini buoni d'Italia"

Nella prossima edizione della guida "Vini Buoni d'Italia", edita dal Touring club, accanto ai vini autoctoni delle regioni italiane ci sarà anche una selezione di 16 aziende vitivinicole dell'Istria croata. Forte della collaborazione con il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, della presenza della comunità nazionale italiana e della sostanziale identità dei vitigni autoctoni istriani con quelli del Friuli Venezia Giulia – Malvasia, Refosco, Terrano e i vari Moscati – la miglior produzione vitivinicola della Regione istriana torna a presentarsi a Trieste, dove già ebbe successo nella Fiera dei vini svoltasi nel 1888 e nell'assaggio vini tenutosi nel 1911.

Selezione dei vini assaggiati per la guida "Vini buoni d'Italia", offerti dalla Regione istriana

In collaborazione con

Consorzio di tutela dei vini del Colli e del Carso
Consorzio fra gli apicoltori della provincia di Trieste
Tergeste d.o.p. - olio extravergine di oliva della provincia di Trieste
MOISIR - allevatori di bovini, caprini e ovini del territorio carsico e
produttori di latte e i suoi derivati

I prodotti sono stati generosamente offerti dalle aziende partecipanti.

Le degustazioni dei vini saranno accompagnate dai prodotti del territorio forniti dai consorzi del miele, formaggio e olio

Organizzazione: ELLE.EFFE

Partecipazione agli incontri **Euro 10 a persona** (comprensivo di biglietto d'ingresso al museo)
Prenotazione obbligatoria (tel. 040-6754350)
Posti limitati

.....

Museo Revoltella
Via Diaz, 27
34123 Trieste
040 6754350 6754158 fax 6754137
revoltella@comune.trieste.it
www.museorevoltella.it
sul sito si trova il programma completo di "Revoltella estate"

orari (dal 22 luglio al 5 settembre)
lunedì, mercoledì, sabato e domenica 10-19
giovedì, venerdì 10-23
martedì chiuso

biglietti: 6,50 Euro (interi) 4,50 (ridotti)

.....

aperitivo al museo

ogni venerdì, dalle 18 alle 21, ingresso libero alla caffetteria del quinto piano del Museo Revoltella, dove si trovano in vendita i prodotti presentati nelle serate del ciclo "Calici d'arte"