



Comune di Duino Aurisina
Občina Devin Nabrežina
Aurisina Cave 25 — 34011 Duino Aurisina
+39 040 2017369 — 376
urp@comune.duino-aurisina.ts.it
www.comune.duino-aurisina.ts.it

Info Point Sistiana
Sistiana 56/B — 34011 Duino Aurisina
Tel. +39 040299166
info.sistiana@promoturismo.fvg.it



www.cittadelvinofvg.it



DUINO
AURISINA

CITTÀ ITALIANA DEL VINO 2022

DEVIN
NABREŽINA
ITALIJANSKO MESTO VINA 2022



“ESSERE QUI È SPLENDIDO”

Così diceva il poeta Reiner Maria Rilke dopo aver visitato Duino. Da qui parte il progetto del Comune di Duino Aurisina a Città Italiana del Vino. Questo territorio con le sue specificità ti emoziona e si pone come porta d'ingresso della provincia di Trieste, racchiuso tra Carso e Mare.

Vinificare in Carso è un atto eroico: la terra rossa ottenuta scavando il fondo delle doline e macinando la roccia del Carso, grazie allo sferzante vento di bora, regala ai suoi prodotti caratteristiche uniche e irripetibili di acidità, mineralità, salinità. Coraggio e determinazione hanno dato vini eccellenti.

Il nostro è un progetto di rete, corale e regionale alla quale abbiamo puntato con onore e orgoglio, per rappresentare l'intera rete delle Città del Vino del FVG.

Riteniamo che questa nostra filosofia possa essere vincente, da un lato consentendo di promuovere al meglio le unicità di un territorio eterogeneo, crocevia di storie e culture che lo hanno via via arricchito e caratterizzato rendendolo unico nel panorama europeo, dall'altro evidenziando gli sforzi profusi negli ultimi anni sia per recuperare la tradizione di alcuni prodotti che si erano persi, sia per guardare, attraverso la lente dell'innovazione tecnologica e scientifica in campo vitivinicolo ed agroalimentare, alle moderne applicazioni biotecnologiche. Un articolato programma che prevede, a fianco degli eventi principali (Cerimonia di apertura, Convention d'Autunno) svolti in location mozzafiato a picco sul mare come il Castello di Duino, momenti per scoprire gli aromi e i gusti del nostro territorio, la sua storia, la sua cultura, ma anche opportunità di conoscere produttori vitivinicoli, artisti del vino e le loro cantine a volte scavate nella roccia, grazie ad eventi pensati per far conoscere a tutti gli appassionati di vino, enologia e di sviluppo sostenibile le nuove tecnologie.

L'ideazione di un percorso culturale alla scoperta del territorio e di altri sapori del Carso, come il miele e i formaggi, accompagneranno il lungo percorso di attività, presentate attraverso le Città dell'Olio e gli altri consorzi agroalimentari. Un tavolo tecnico importante che ha definito un ambizioso programma, affiancato ad un team per la comunicazione a livello nazionale ed internazionale, condito da quella parte vitale del territorio che sono le Comunità locali, i valorosi viticoltori, ed il mondo Associativo, fa sì che tale proposta abbia un cuore ed un'anima entusiasta rivolta al futuro.

Il nostro progetto mira a rendere i partecipanti e i visitatori del Friuli Venezia Giulia ospiti di gente unica e speciale, con la speranza e l'ambizione di affascinarli, emozionarli e farli innamorare dei nostri luoghi attraverso i vini, con la consapevolezza che chi si innamora poi vuole tornare.

Daniela Pallotta
Sindaco di Duino Aurisina

Massimo Romita
Vice Sindaco ed Assessore al Turismo ed Ambiente

Walter Pertot
Assessore all'Agricoltura e Politiche per il Carso

»BITI TU JE ČUDOVITO«

Tako je rekel pesnik Rainer Maria Rilke, ko je obiskal Devin. To je razlog, zaradi katerega se je Občina Devin Nabrežina odločila potegovati za naziv Italijansko mesto vina 2022. To ozemlje na vhodu v Tržaško pokrajino, med Krasom in morjem, očara s svojimi posebnostmi.

Vinarstvo je na Krasu dejavnost za pogumne: rdeča prst, pridobljena s prekopavanjem dna dolin in drobljenjem kraškega kamna ob bičanju burje, daje svojim plodovom edinstveno in neponovljivo kisloto, mineralnost, slanost. Pogum in odločnost sta obrodila odlična vina.

Naš skupni cilj, tudi na deželni ravni, je s ponosom predstaviti celotno mrežo Mest vina Furlanije – Julijske krajine.

Verjamemo, da bo naša filozofija uspešna, saj bo po eni strani kar najbolje prikazala edinstvenost tega raznolikega prostora na križišču zgodovine in različnih kultur, ki so ga postopoma bogatile in na njem pustile neizbrisni pečati, zaradi katerega je na evropskem prizorišču brez primere, po drugi strani pa izpostavila večletna prizadevanja tako za obujanje tradicije nekaterih že pozabljenih izdelkov kot tudi za gledanje skozi prizmo tehnoloških in znanstvenih inovacij na področju vinogradništva in vinarstva ter živilske industrije z namenom uporabe v sodobni biotehnologiji.

Pester program, ki bo poleg osrednjih dogodkov (otvoritvena prireditve, jesenska konvencija) na dih jemajočih lokacijah, kakršen je Devinski grad, ponujal tudi trenutke za odkrivanje arom in okusov naše zemlje, njene zgodovine, kulture, pa tudi priložnosti za spoznavanje pridelovalcev grozdja in vina, umetnikov vina in njihovih vinskih kleti, izklesanih v živo skalo, na dogodkih, kjer bodo ljubitelji vina, enologije in trajnostnega razvoja lahko spoznali nove tehnologije.

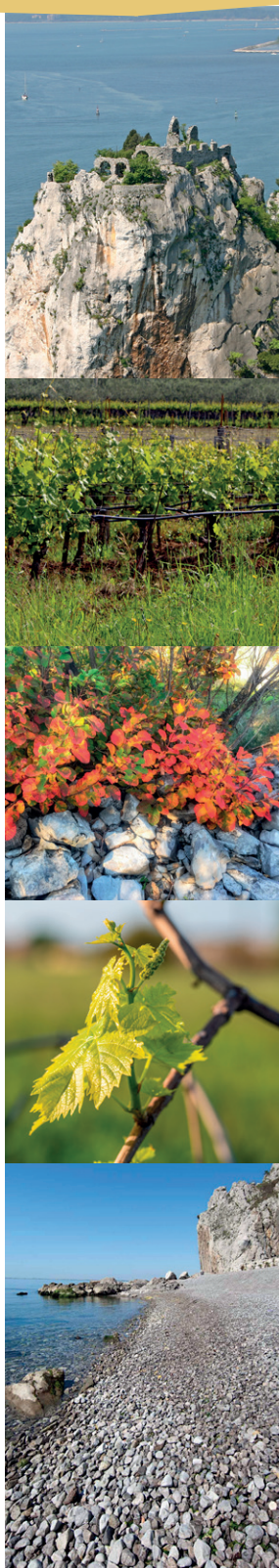
Urejena bo kulturna pot, ki bo omogočala odkrivanje Krasa in njegovih sadov, kot so med in siri, ki jih bodo obiskovalci lahko okušali med različnimi dejavnostmi, ki bodo predstavljene prek Mest olja in drugih kmetijsko živilskih zadrug. Pomembno strokovno omizje, ki je pripravilo ambiciozen program, ob podpori ekipe za komuniciranje na državni in mednarodni ravni ter udeležbi vitalnega dela, ki ga predstavljajo lokalne skupnosti, pogumni vinogradniki in različna društva, predstavlja dušo in srce tega entuziastičnega projekta, usmerjenega v prihodnost.

Naš cilj je, da bi bili udeleženci in obiskovalci Furlanije – Julijske krajine gostje edinstvenih in posebnih ljudi, z upanjem in željo, da bi jih očarali in navdušili ter da bi vzljubili naše kraje s pomočjo vina. Vse to pa z zavedanjem, da se obiskovalci, ki se v nek kraj zaljubijo, tja z veseljem vračajo.

Daniela Pallotta
Županja Občine Devin Nabrežina

Massimo Romita
Podžupan in odbornik za turizem in okolje

Walter Pertot
Odbornik za kmetijstvo in potike za Kras



Concorso Enologico Enološki natečaj www.concorsoenologicocittadelvino.it
12.03. Cerimonia di insediamento - della città italiana del vino 2022 Devin Nabrežina italijansko mesto vina 2022 - Slavnostna otvoritev <i>Castello di Duino / Devinski grad</i> www.comune.duino-aurisina.ts.it
19.03. > 03.04. 73^ Festa Regionale del Vino di Bertioło 73. praznik vina v Bertiolu <i>Bertioło</i> www.bertioło.com
DA APRILE A DICEMBRE OD APRILA DO DECEMBRA Osmizzando da Pasqua a Natale Od osmice do osmice od velike noči do božiča <i>tutta Duino-Aurisina / občinsko ozemlje Devina Nabrežine</i>
02.04. > 03.04. Bollicine e formaggi 2022 Mehurčki in sir 2022 <i>Castello di Duino / Devinski grad</i> @lebollicinesulgolfo - facebook
APRILE - APRIL Teranum <i>Trieste o Portopiccolo / Trst ali Portopiccolo</i> www.carsovinokras.it
22.04. > 24.04. Maremorjesailing / fish very good 1° parte Maremorjesailing / fish very good 1. del <i>Villaggio del Pescatore / Ribiško naselje</i> www.fishverygood.it
22.04. > 03.05. Sagra del Vino Praznik vina <i>Casarsa della Delizia</i> www.procasarsa.org
22. 05. Da Prepotto a Prepotto Pohod od Praprota do Praprotna <i>Prepotto (UD) - Prepotto (TS)</i> <i>Praprotno (UD) - Praprot (TS)</i> @MitreoDuinoAurisina - facebook
13.05. > 15.05. Duino Aurisina ad olio capitale Devin Nabrežina na sejmu Olio capitale <i>Trieste / Trst</i> www.oliocapitale.it

15.05. Marcia Kohišče - Festival del Carso & Mare -1°parte Pohod Kohišče - Festival Krasa & Morja - 1. del <i>Monte Ermada (Duino Aurisina)</i> <i>Grmada (Devin Nabrežina)</i> @landacarsica - facebook
21.05. > 22.05. Gran premio Noè Natečaj Gran premio Noè <i>Gradisca d'Isonzo / Gradišče ob Soči</i> www.granpremionoe.it
29.05. Merenda nell'uliveta Malica v oljčnem nasadu <i>Visogliano - monte Ermada / Vižovlje - Grmada</i> www.merendanelloliveta.it
GIUGNO > AGOSTO JUNIJ > AVGUST Fish Very Good – 2° parte Fish Very Good – 2. del <i>Villaggio del Pescatore / Ribiško naselje</i> www.fishverygood.it
10.06. > 12.06. 89° Fiera regionale dei vini Buttrio 89. deželni sejem vina v Buttriu <i>Buttrio</i> www.buri.it
10.06. Bollicine sul Golfo Mehurčki v tržaškem zalivu <i>Trieste/ Trst</i> @lebollicinesulgolfo
17.06. > 21.06. Fiera dei vini Corno di Rosazzo Praznik vina v Korenu <i>Corno di Rosazzo - Koren</i> www.fieravinicorno.it
LUGLIO > AGOSTO JULIJ > AVGUST Un calice a teatro Gledališče in vino <i>località varie / različne lokacije</i> www.cittadelvinofvg.it
LUGLIO > AGOSTO JULIJ > AVGUST F(estival) V(ini) G(usti) in Musica <i>località varie / različne lokacije</i> www.fvginmusica.com

08.07. > 09.07. 19 Mare Vitovska in Morje 19. Vitovska in Morje <i>castello di Duino / Devinski grad</i> www.mareevitovska.eu
15.07. > 17.07. Il Vino Incontra il Campione Primo Carnera Vino in Primo Carnera <i>Sequals</i> www.comune.sequals.pn.it
01. > 10.08. 05.08. > 06.08 A DUINO-AURISINA V DEVINU NABREŽINI Calici di stelle 2022 Zvezdnote čaše 2022 <i>località varie fvg - različne lokacije v FIK</i> <i>05.08. > 06.08 a Duino-Aurisina / v Devinu Nabrežini</i> www.cittadelvinofvg.it - @MitreoDuinoAurisina - facebook
AGOSTO - AVGUST Malvasia in Porto Malvazija v pristanu <i>Muggia e Baia di Sistiana - Milje in Sesljanski zaliv</i> http://www.galcarso.eu/
16.08. & 19.08. > 21.08. Festa di San Rocco Praznik sv. Roka <i>Aurisina -Nabrežina</i>
26.08. > 28.08. Il vin in tale cjases di una volta Dogodek Il vin in tale cjases di una volta <i>Sequals - Sequals</i> www.comune.sequals.pn.it
02.09. > 04.09. Festa dell'uva di Cormons Praznik grozolja v Krminu <i>Cormons - Krmin</i> www.comune.cormons.go.it
24.09. > 25.09. Calici in piazza Čaše na trgu <i>Villaggio del Pescatore - Ribiško naselje</i> www.nauticalaguna.it
OTTOBRE - OKTOBER Appuntamenti a Prepotto – Schioppettino tradizione e cultura Srečanje v Pratpotnem – Schioppettino tradizione in kultura <i>Prepotto Castelmonte (UD) / Praprotno Stara Gora (UD)</i> www.appuntamentoaprepotto.it

07.10. > 09.10. Le radici del vino Sejem Le radici del vino <i>Cantina Rauscedo di S. Giorgio della Richinvelda</i> <i>Klet Rauscedo v S. Giorgio della Richinvelda</i> www.leradicidelvino.com
15.10. > 05.11. Sapori del Carso - Okusi Krasa Sapori del Carso - Okusi Krasa <i>località varie - Razne lokacije v tržaški pokrajini</i> www.okusikrasa.net
30.10. Camminata tra gli ulivi – festival del Carso & Mare – seconda parte Sprehod med oljčnimi nasadi – festival Krasa & Morja – 2. del <i>territorio comunale di Duino Aurisina</i> <i>občinsko ozemlje Devina Nabrežine</i> @landacarsica - facebook
TUTTI I VENERDÌ DI NOVEMBRE VSAK PETEK V NOVEMBRU Calici d'autore Srečanja Calici d'autore <i>Comune di Capriva del Friuli - Koprivno</i> @comunecaprivadelfriuli
12.11. > 13.11. Festa d'autunno e di San Martino Praznik jeseni in sv. Martina <i>Sistiana - Infopoint</i> <i>Sesljan - Turistično informativni center</i> @MitreoDuinoAurisina - facebook
12.11. > 13.11. Giornata Mondiale dell'enoturismo recevin - “vini senza confini” Svetovni dan enološkega turizma recevin - “vino brez meja” <i>Buje(Croazia)-Sistiana (Italia)</i> <i>Buje(Hrvaška) - Sesljan (Italia)</i> www.comune.duino-aurisina.ts.it

17.11. > 20.11. Convention d'autunno Jesenska konferenca <i>Portopiccolo Sistiana - Portopiccolo Sesljan</i> www.comune.duino-aurisina.ts.it
--



Il programma può subire variazioni.
Per informazioni / prenotazioni rivolgersi ai
contatti indicati sotto ogni singolo evento.

Program se lahko spremeni.
Za informacije / rezervacije se obrnite
na spodaj navedene kontakte
za posamezni dogodek.

TRADIZIONE E GASTRONOMIA

Sedersi a tavola, sul Carso, è un'esperienza. La cucina si fonda sulla genuinità degli ingredienti, i piatti sono preparati con cura e un buon vino sempre li accompagna. Si inizia con salumi affettati ad arte. Tra le "cose buone di casa" c'è il prosciutto cotto nel pane. Sughi d'arrostro e selvaggina sono i condimenti per gnocchi e pasta fatta in casa (bljeki). Tra i minestroni, tipica è la jota, fagioli e crauti insaporiti da cotenne di maiale. Le carni si possono gustare alla griglia o bollite servite con kren (rafano). Sul mare si riconosce l'influenza veneta. Tra i piatti si segnalano il brodetto di pesce, i sardoni in savor e le cozze (pedoci, in triestino). La tradizione mitteleuropea, con i suoi dolci (gli strudel di mele, di noci e di ricotta e le tipiche pinze e i presniz), chiude le portate. Ma il "piatto forte" della gastronomia carsolina sono i prodotti tipici: miele, latte e derivati, olio di oliva, ecc... Piccole aziende lavorano nel rispetto della tradizione e secondo i ritmi della natura.

VINI

La vite del Carso è un miracolo scaturito dalla tenace gestione di una terra rocciosa e spazzata dalla bora. Le pergole d'uva appaiono come un miraggio nella frastagliata e scoscesa dinamica dell'altipiano. Ai cultori del raspo il rosso Terrano, la bianca Malvasia, le inedite e autoctone Vitovska e Glera offriranno degli istanti di intenso appagamento.

LE OSMIZZE

Attraversando i paesi carsici, agli incroci e in prossimità di alcune abitazioni, è visibile un grappolo d'edera, la famosa frasca, che indica la presenza di una osmizza; si tratta di un'offerta turistica assolutamente unica. L'origine risale ai tempi di Maria Teresa, quando l'imperatrice concesse ai contadini il permesso di vendita diretta del vino e di alcuni prodotti (pane, uova sode e insaccati) presso la propria abitazione, in cantina o nel cortile, per un periodo di 8 giorni (dallo sloveno osem). Per chi vuole scoprire il Carso è quasi d'obbligo visitare un'osmizza e immergersi così nel ritmo della vita sul Carso, degustando le specialità della zona, come i vini Refosco, Terrano, Malvasia e Vitovska e comperare prodotti di altissima qualità, quali vino, olio, miele e formaggi. Le osmizze sono aperte in periodi diversi dell'anno; per trovare le osmizze aperte potete chiedere informazioni all' ufficio di informazione turistica oppure seguire le frasche per strada!

AGRITURISMI

Accanto alle frasche sul Carso sono fiorite in questi ultimi anni interessanti aziende agrituristiche capaci di coniugare l'offerta di soggiorno con quella enogastronomica. Nel relax di magioni circondate dal verde, gli ospiti potranno gustare dei piatti genuini realizzati con primizie e carni nostrane.



TRADIGIJA IN GASTRONOMIJA

Obed na Krasu je izkušnja, saj je kuhinja osnovana na pristnosti sestavin. Jedi so skrbno pripravljene in vedno jih spremlja dobra vinska kapljica. Prične se s suhomesnim narezkom. Med "dobre domače jedi" sodi v kruhu pečen pršut. Krompirjevi cmoki in doma izdelano testo za testenine (bljeki) so obeljeni s pečenkino omako in z mesom divjadi. Med mineštrami je značilna jota iz fižola in kislega zelja, ki ji daje okus debela svinjska koža. Različne vrste mesa je mogoče okušati na žaru ali kuhane, slednje večkrat spremlja zribani hren. Ob morju je zaznati vpliv Benetk. Omembe vredni so ribji brodet, sardoni v omaki in klapavice. Srednjeevropsko izročilo s svojimi slaščicami (jabolčni, orehov ali skutin štrudelj in presnic) zaključí zaporedje serviranih jedi. Toda paradni konji kraške gastronomije so značilni proizvodi, kot npr. med, mleko in mlečni izdelki, oljčno olje itd. Proizvajajo jih majhne kmetije ob spoštovanju izročila in po naravnih zaporedjih.

VINO

Kraška trta je čudež, ki je nastal iz vztrajnega upravljanja skalnatega območja, ki mu sunki burje ne prizanesejo. Grozdne brajde so skoraj privid sredi valovite in mestoma strme kraške pokrajine. Ljubiteljem žlahtne kapljice bodo teran, bela malvazija in pa manj poznani, avtohtoni vitovska in glera nudili trenutke prijetne potešitve.

OSMICE

Med vožnjo skozi kraške vasi, na križiščih ali v bližini domov, lahko opazimo šop bršljana, t.i. frasko, ki oznanja, da je v neposredni bližini odprta osmica; gre za edinstveno turistično ponudbo, katere izvor sega v čas Marije Terezije, ko je cesarica kmetom dovolila neposredno prodajo vina in nekaterih domačih proizvodov (kruha, kuhanih jajc, salame in klobas) na svojih domovih, kleteh ali dvoriščih za obdobje 8 dni. Kdor želi obiskati Kras, mora nujno postati v osmici, da bi spoznal način kraškega življenja in okusil ter si nabavil krajevna vina kot teran, refošk, malvazija, vitovska pa tudi visokokakovostne kmetijske pridelke kot olje, med in sir. Osmice so odprte v različnih obdobjih. Pozanimajte se v turistično informativnih centrih, katere so odprte v zelenem času, ali pa ... sledite fraskam po cesti!

TURISTICNE KMETIJE

Poleg osmic so na Krasu v zadnjih letih zacvetela tudi številna nova in zanimiva agriturišćna podjetja, ki združujejo sprejemno ponudbo z eno-gastronomsko. Ob oddihu v kmećekem okolju sredi zelenja lahko okušate pristne jedi iz svežih pridelkov in domaćega mesa.