

QUARTA EDIZIONE

Percorsi ed esperienze nel territorio

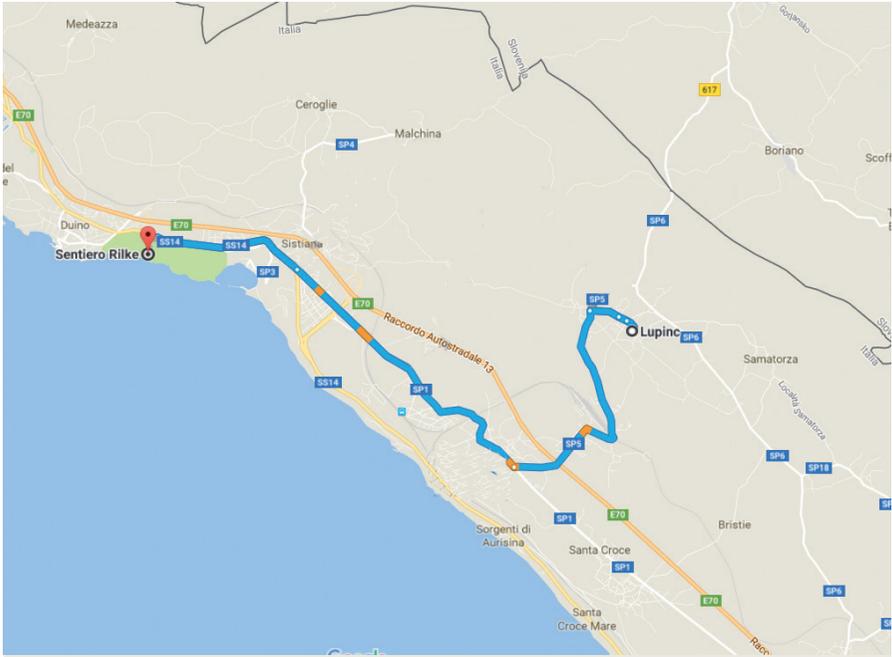
PAESAGGI
DA SCOPRIRE
A PIEDI
IN BICICLETTA
A CAVALLO

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it

Domenica 22 ottobre 2017
IL CARSO E LA VITOVSKA

In collaborazione con l'Azienda Agricola Lupinc

5



programma

Domenica 22 ottobre 2017

IL CARSO E LA VITOVSKA

- ore 9.00 Ritrovo in Via Grado
- ore 11.00 Visita **Azienda Agricola Lupinc**
Visita all'opera di restauro delle trincee della Prima Guerra Mondiale, a cura del papà Danilo Lupinc proprio qui a Prepotto, poco lontano dalle vigne di famiglia
- ore 13.00 Degustazione di 3 vini bianchi e 1 rosso, con spuntino di prosciutto, salame e formaggio
- ore 15.00 Il **Sentiero Rilke** con i colori dell'autunno con la guida di Giovanna Tosetto, guida autorizzata FVG

Rientro previsto dopo le 18.30
(In caso di maltempo non ci sarà la passeggiata al Sentiero Rilke)

Azienda Agricola Lupinc

Il vino e l'accoglienza per mestiere.

*La nostra azienda è a Prepotto,
immersa da secoli in un angolo verde sul Carso,
alle porte di Trieste, tra lavanda e rosmarino,
con ai piedi una distesa di vigne
e il mare un po' più in là*

Anno dopo anno, potatura dopo potatura, semina dopo semina, l'Azienda Agricola Lupinc si alterna da generazioni su questa terra aspra e ricca allo stesso tempo. L'agricoltura sul Carso è virtuosa e con tenacia, resistenza e perseveranza l'azienda restituisce al visitatore i frutti della propria dedizione. Tra i primi a farlo, dal 1970 Lupinc imbottiglia i grandi vini del Carso. Oltre alla vincente e unica combinazione di terra, pietra, mare, sole e vento, la tecnologia enologica impiegata permette il raggiungimento di alti livelli di qualità più volte premiati.

Il nonno Alojz, detto Lojze, ha scritto la prima pagina di questa bellissima fattoria protetta dalla roccia ed abbracciata dal mare. Stiamo parlando dell'azienda agricola Lupinc. Tramandata da Lojze al figlio Danilo negli anni Sessanta, oggi è gestita da Matej, giovane viticoltore di Prepotto, che ha saputo distinguersi, producendo un vino di eccellenza.

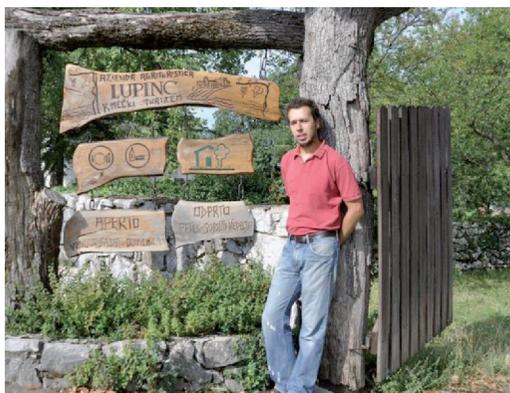
Matej Lupinc ha ottenuto nel 2014 la chiocciola Slow wine di Slow Food per la Vitovska 2010. È uno dei coronamenti di un percorso frutto di passione, voglia di fare, tecniche sostenibili. Matej coltiva le sue vigne attraverso il metodo tradizionale carsico, quello della pergola, che gli permette di ottenere fragranze ed aromi unici oltre che vari. La gamma di vini prodotti da Matej

sono la Vitovska, la Malvasia, la Stara Brajda, il Terrano ed i due tipi di Dulcis in fundo, due passiti rispettivamente di malvasia e di terrano.

Oltre al vino, i Lupinc offrono una ristorazione agrituristica e degli splendidi appartamenti in stile carsolino con una magnifica vista sul Golfo.

Abbiamo costruito ambienti che possano essere utilizzati da chi viene in vacanza e anche da chi cerca un posto dove realizzare workshop nella tranquillità del Carso. Nella nostra ampia sala adibita a coffee room abbiamo la possibilità di ospitare incontri, anche con proiezione video.

Dalla vigna alla cantina, il nostro tour di degustazione vi porta a vedere dove cresce l'uva, nei vigneti coltivati per generazioni sulla terra calcarea. Un breve excursus storico sul territorio anticipa la visita alla cantina dove vi raccontiamo la nostra storia, il metodo di vinificazione impiegato, le caratteristiche dei nostri vini freschi e passiti, la loro conservazione. Per concludere si passa all'assaggio che amiamo accompagnare a degli affettati e formaggi della casa nella nostra area degustazioni.



Lavinium.com

Dal 2000 la rivista di vino e cultura online

Postato da Stefano Cergolj in *Storie di cantine, uomini e luoghi di ottobre 2010*

Molte volte mi chiedo cosa possa pensare un giovane che, finita la scuola, si appresti ad entrare nel mondo del lavoro e si azzardi a dare una sbirciatina ai primi articoli della Costituzione Italiana. ARTICOLO 1: L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro. ARTICOLO 4: La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto... lo penso che scontrandosi con la realtà attuale, dove il termine meritocrazia è ormai uscito dal vocabolario, dove il precariato è diventato l'unica "certezza", quel giovane sarà convinto che, più che le basi della nostra repubblica, quegli articoli rappresentino parte del copione di qualche comico di Zelig.

Ma non disperate future colonne della nostra società, i "saggi vecchietti" che siedono sui tavoli del comando stanno lavorando per voi. Legittimi impedimenti, leggi sulle intercettazioni, lodi Alfano, tutti atti legislativi che serviranno per garantirvi un futuro roseo e ricco di prospettive, e se ci sarà da fare qualche correzione, non vi preoccupate, anche l'opposizione uscirà dal letargo, passato nei comodi sarcofagi presi in prestito dai faraoni egizi, e verrà in vostro soccorso a salvaguardia del vostro futuro.

Adesso vi chiederete cosa ha a che fare il vino con questo mio inizio che del nettare dionisiaco può avere solo un'elevata dose di acidità. Prendetelo come uno sfogo personale, ma anche un modo per presentare due giovani viticoltori, che pur scontrandosi con una burocrazia che non aiuta chi vuole lavorare, si stanno dando da fare in un territorio, quello del Carso, che ci mette anche un po' del suo per rendere il lavoro un po' in salita.

Lo considero un esempio di come le nuove generazioni non siano

"bamboccione e nullafacenti", e cerchino di mettersi in luce con il loro lavoro, nonostante non sempre chi dovrebbe garantirne la crescita, metta a loro disposizione gli strumenti per poter operare al meglio.

Oggi andiamo a conoscere Matej Skerlj e Matej Lupinc, due nuove leve del Carso. Il primo di Sales, il secondo di Prepotto, paesi vicini. Entrambi hanno ereditato la passione per la viticoltura dalle proprie famiglie, e anche se hanno filosofie di produzione differenti, lavorano per ottenere prodotti di qualità elevata. Ad accomunarli anche un'attività agrituristica che svolgono nei rispettivi paesi di residenza.

Skerlj, classe 1980, grande passione per il suo lavoro e grande entusiasmo, mi racconta di come la storia aziendale sia nata a partire dai nonni, da sempre appassionati agricoltori che oltre a dedicarsi ai campi e all'allevamento bovino e suino, aprirono intorno al 1965 l'osmizza dove vendevano il vino e i prodotti della loro attività contadina. La morte prematura del nonno porta Just, padre di Matej, a continuare l'attività, dividendosi fra il lavoro di meccanico e quello di agricoltore, con l'importante supporto della moglie Danila. Intorno agli anni '90 viene inaugurato l'agriturismo, in cui oggi lavora anche Kristina, sorella di Matej. Questa struttura, oltre ad offrire i prodotti della cucina carsolina, ha in dotazione degli appartamenti, ideali per il turista che volesse passare qualche giorno di relax in un ambiente tranquillo e ricco di bei posti da visitare.

Negli stessi anni viene costruita la cantina, interamente scavata nella roccia, alcova ideale per la conservazione del vino, grazie alla temperatura e umidità sempre costanti. Fino alla fine del millennio, i vini prodotti servivano a rifornire le assetate papille gustative dei clienti dell'osmizza e dell'agriturismo, ma dopo qualche

esperimento di imbottigliamento, si arriva all'anno 2004 quando si iniziano a produrre la Malvasia e la Vitoska e successivamente anche il Terrano, con lo scopo di fare vini in bottiglia di elevata qualità.

La filosofia di Matej è quella di produrre vini naturali. Viene ricercata la massima qualità in vigna, con densità d'impianto elevate e basse rese. Non è certificato biologico, ma, di fatto, l'attenzione e i limitatissimi interventi in vigna, lo rendono tale ad honorem. L'obiettivo è quello di sfruttare il microclima eccezionale e una terra rossa ricca di ferro che offre un ottimo apporto di acidità, che va a sommarmi alle note sapide, regalo del vicino mare Adriatico. In cantina Matej lascia fare il corso naturale alle uve, che dopo la pigiatura restano in contenitori di legno e fermentano, a temperatura non controllata, grazie ai lieviti indigeni, sempre sulle proprie bucce. Lunghe macerazioni per estrarre il cuore del prodotto, maturazioni sulla feccia dei propri lieviti che rappresentano un antiossidante naturale e permettono così di ridurre al minimo l'uso della solforosa.

Niente chiarifiche e filtrazioni, qualche travaso solo poco prima dell'imbottigliamento, sono tutti elementi che nella filosofia di Matej vogliono portare a un prodotto che sia genuino ma comunque di elevata qualità.

Dopo circa 2 anni dalla vendemmia, i vini vengono imbottigliati, riposano nel vetro e continuano la loro evoluzione ancora per circa 6 mesi, quando finalmente sono pronti per essere apprezzati dalla clientela, che godrà di prelibati vini da bere subito, ma con prospettive di longevità notevoli, e in grado di migliorare ancora nel tempo.

Oggi Matej coltiva 2 ettari di vigneto, da cui produce circa 2600 bottiglie, la metà di Vitovska e le restanti, equamente divise fra

Malvasia e Terrano. Numeri piccoli, che spera di aumentare in futuro, ma che riescono a regalare emozioni importanti a chi ha la fortuna di assaggiare i prodotti di questo bravo e giovane viticoltore carsolino.

Lupinc, classe 1981, mi accoglie nel suo agriturismo in un caldo e "africano" pomeriggio di luglio. Con innata cordialità, mi racconta di come la storia della sua famiglia vedesse i nonni negli anni '60 occuparsi di quelle attività tipiche della ruralità contadina, come l'agricoltura e l'allevamento di animali da latte e da macello. La nonna fra le altre cose era anche dedita alla produzione del miele, altra attività tipica da queste parti.

Successivamente il padre Danilo prende in mano le redini dell'azienda e gli va dato grande merito, oltre che per come dirige l'azienda, per due cose in particolare: in primis di essere stato il primo in zona nel 1968 ad imbottigliare il vino e seconda cosa per aver sempre creduto nelle potenzialità della Vitovska, che grazie al suo interessamento e lavoro certosino, diventerà con il tempo una delle varietà principali dei territori carsici.



Matej, passati gli anni dell'adolescenza, decide che il suo futuro sarà quello di seguire la strada del padre, studia a Lubiana per laurearsi e diventare agronomo. Si arriva così ai giorni nostri, quando nel 2006 c'è il simbolico passaggio di consegne fra le due generazioni, con Matej che inizia a seguire tutte le attività aziendali, concedendo al padre il meritato riposo dalle fatiche della campagna. Ora Matej, oltre all'azienda vinicola, si trova a gestire un bell'agriturismo dove i clienti possono deliziarsi con i tipici piatti del territorio. L'antico granaio risalente al 1700 è stato ristrutturato e può ora ricevere i turisti negli accoglienti appartamenti che sono stati ricavati. Sotto a questi c'è ancora la vecchia cantina adibita allo stoccaggio delle bottiglie. Di recente realizzazione c'è una bella e nuova cantina, terminata cinque anni orsono e scavata interamente nella roccia, che rappresenta l'ambiente ideale per la produzione e maturazione dei vini e nella quale Matej mi accoglie deliziandomi con gli assaggi della sua produzione. Matej coltiva 4 ettari di vigna con viti di più di 30 anni, che gli permettono di produrre circa 15mila bottiglie. La sua filosofia di produzione si discosta da molti suoi colleghi carsolini. Matej non fa lunghe macerazioni sulle bucce per i bianchi. Si limita a 24-36 ore di contatto lasciando poi i vini un anno a maturare sulle proprie fecce. Fa evolvere parte del vino in tonneau e barrique e il restante in botti di acciaio, per poi effettuare alle soglie dell'imbottigliamento il "blend" che darà vita ai suoi prodotti. Matej rispetto ad altri colleghi della zona, ha scelto un metodo di produzione più tecnico e tradizionale, ma con punti fermi, come la massima qualità in vigna e cantina, che rappresentano le basi della sua filosofia produttiva.

La sua mentalità lo porta sempre sulla strada del miglioramento personale e della crescita costante. Ne sono dimostrazione anche

alcuni viaggi studio in Australia, Armenia, Georgia, dove Matej ha voluto unire il piacere di fare il turista alla possibilità di entrare in contatto con diverse realtà del panorama vitivinicolo mondiale e studiare così modi diversi di fare vino. La sua produzione può contare sulla Vitovska (circa 20% in legno), sulla Malvasia (quasi 40% in legno) e sul blend Stara Brajda dove alle due precedenti tipologie viene aggiunto un 10% di Tocai (tutto in legno).

Non può mancare naturalmente il Terrano come rappresentante della tipologia in rosso, uno dei vitigni storici del territorio. Ci sono infine due piccole produzioni di passito, il Dulcis in Fundo Bianco da Malvasia lasciata appassire per 3 mesi e il Dulcis in Fundo Rosso da uva Terrano lasciata appassire per 6 mesi. Se avrete la fortuna di assaggiare i vini di questo bravo e giovane produttore nella nuova cantina che ha realizzato, sono sicuro che resterete entusiasti di come il mix fra natura e lavoro dell'uomo riesca a regalarci sempre delle "prelibate sorprese".

Dialogando con i vignaioli

Il Carso è affascinante, ma è una terra difficilissima da lavorare, impervia, asciutta, scontrosa, rocciosa. Cosa spinge un giovane a seguire questa strada tutta in salita?

Skerlj: Sono molto legato al territorio, alle sue origini e alla sua storia. Poi c'era il desiderio di continuare il lavoro che aveva intrapreso la mia famiglia. Ma alla base, c'è anche una soddisfazione personale, da ricercare nell'opportunità di fare vino in un "terroir" come quello del Carso che ha potenzialità superiori rispetto a tante altre zone. Comunque la fatica che si fa in vigna è niente rispetto agli ostacoli che la nostra burocrazia ci pone davanti. Questo rappresenta il problema maggiore per chi ha voglia di lavorare con l'intento di far crescere il territorio.

Lupinc: *Ho la fortuna di essere nato in una zona vocata per la viticoltura di qualità e visto che mi piace la terra ho deciso di studiare in questo campo, conseguendo la laurea e diventando agronomo. Poi naturalmente anche le tradizioni famigliari hanno inciso nella mia decisione di dare una continuità alla nostra attività agricola. L'agricoltura è da sempre un settore fondamentale nella nostra società, è importantissimo cercare di lavorare bene la terra e produrre prodotti di qualità.*

Se non avessi fatto il vignaiolo, quale attività avresti preferito?

Skerlj: *Prima di scegliere la strada del vignaiolo, ho avuto la tentazione di studiare per diventare veterinario, anche se vista la mia passione per il calcio, la strada più remunerativa sarebbe stata quella di diventare un calciatore professionista.*

Lupinc: *Ho due passioni principali, quella di fare il falegname e quella del fotografo. Sulle mie bottiglie infatti, ho un'etichetta che unisce alla classica grafica dell'azienda, una foto da me scattata che ho voluto diversa per ogni tipologia prodotta, questo per rendere più originale la presentazione dei miei vini e dare un po' sfogo alla mia passione artistica.*

Chi è stato il tuo punto di riferimento, colui che hai preso come guida da cui attingere i segreti del mestiere?

Skerlj: *Diciamo che ho avuto la fortuna di avere molte persone che mi hanno dato una mano. In primis mio padre che mi ha trasmesso le nozioni principali per poter-*

*mi districare con sicurezza fra i vigneti. Poi quando ho iniziato a imbottigliare il vino, preziosi sono stati i consigli del produttore **Matijaz Tercic** di San Floriano del Collio. Successivamente anche **Benjamin Zidarich** mi ha dato una mano importante, spiegandomi molte cose e aprendomi le porte del sapere. Ma dovrei fare tanti nomi, i fratelli **Vodopivec**, **Kante**, **Skerk**, tutti amici/colleghi con cui scambiare le proprie esperienze e questo ti permette di imparare sempre cose nuove, e per un giovane questo è fondamentale.*

Lupinc: *Ho appreso i segreti del mestiere da mio padre che mi ha trasmesso le sue conoscenze accumulate dopo i tanti anni passati in vigna e in cantina. Poi con i miei studi all'università di Lubiana ho immagazzinato ulteriori conoscenze tecniche che cerco però sempre di ampliare perché c'è tanto da imparare in questo campo.*

Il Terrano è da sempre stato il vino più rappresentativo del territorio. Ora si sta facendo strada in modo imperioso la Vitovska. Quale dei due vini secondo te merita di essere considerato il vero leader se ragioniamo anche in prospettiva futura?

Skerlj: *Domanda a cui non è facile rispondere. Sono due vini differenti con caratteristiche uniche e una personalità che li porta ad essere entrambi dei potenziali leader. Sono vini che vanno capiti, vanno spiegati e poi sarà il consumatore finale a decidere a chi destinare la sua preferenza. La Vitovska è una tipologia fine ed elegante che in questi ultimi anni ha aumentato la sua popolarità anche al di fuori dei confini locali. Il Terrano è un vino originale, che va fuori dagli schemi, a cui bisogna avvicinarsi lentamente, liberando completamente la propria mente, perché si andrà a bere un vino molto differente dai soliti rossi, che va capito per poter essere apprezzato in pieno.*

Lupinc: *Diciamo che entrambi nelle rispettive categorie hanno le*

potenzialità e il carisma per diventare degli indiscussi leader. La nostra zona di Prepotto, probabilmente per le sue caratteristiche microclimatiche, è il territorio ideale per la Vitovska, ma si parla solo di sottili differenze, perché anche il Terrano trova qui il suo habitat ideale. Allora non resta che lasciare la risposta al gusto della gente che in base alle sue preferenze eleggerà in futuro il leader del Carso.

Il complimento più bello che possono fare a un tuo vino.

Skerlj: *A me piacciono molto i complimenti che vengono fatti all'uva prodotta in vigna, questo grazie al duro e serio lavoro fatto fra i filari e all'intervento naturale del territorio. Non mi interessa che mi sia fatto un complimento specifico. Quando la gente beve i miei vini e poi torna per riassaggiarli, significa che ho operato bene e questo mi rende felice. Il mio obiettivo è fare vini buoni che siano espressione del territorio, e questa è la gratificazione maggiore.*

Lupinc: *Personalmente sono felicissimo quando mi dicono che il vino è fine ed armonico. Mi piace produrre vini che siano di qualità, ma che si lascino bere, che abbiano tutte le componenti al posto giusto e che interagiscano fra loro in modo armonico rendendo il vino piacevole da bere fin da subito.*

La cosa che proprio non ti piace del tuo lavoro.

Skerlj: *Anche se lo so che rappresenta una parte importante dell'attività, non amo quello che riguarda il commerciale e la promozione. Piuttosto che andare alle fiere e alle manifestazioni, mi piacerebbe ricevere i clienti e gli appassionati nella mia cantina, ma lo so che questo non è possibile per tutti.*

Lupinc: *La burocrazia che ostacola e rallenta ogni giorno il nostro lavoro.*

Vivi in un territorio dove la bora e le condizioni climatiche in generale sono già un ottimo antidoto naturale contro le malattie delle piante. Quanto conta per te il rispetto della natura e di conseguenza l'ottenere dei prodotti che siano il più possibile genuini e naturali?

Skerlj: *Il mio obiettivo finale è proprio quello di produrre vini genuini e naturali. Per produrre qualità e naturalità bisogna mettere mano il meno possibile negli equilibri propri del vigneto. E' fondamentale la pulizia e l'ordine. Ogni annata è diversa dall'altra e presenta le sue peculiarità e problematiche. Molte volte se intervengono dei problemi virali in vigna, lascio che la natura si difenda da sola e cerco di raggiungere il suo equilibrio con i propri mezzi. La mia filosofia è che il vino debba essere naturale e rappresentare l'annata con tutti i suoi pregi e anche i suoi piccoli difetti.*

Lupinc: *Ritengo che sia fondamentale produrre prodotti genuini riservando la massima attenzione a tutto quello che concerne il rispetto per la natura e i suoi delicati equilibri. Chi produce in questa zona ricca di boschi e coltiva la poca terra a disposizione, riserva già in questo modo un occhio di riguardo nei confronti della natura. Gli agricoltori del Carso sono i primi a voler mantenere puro e sano il loro territorio.*

Dimmi un vino prodotto da un collega carsolino che ami ed apprezzi in modo particolare.

Skerlj: *Ci sono tanti ottimi vini che meriterebbero di essere menzionati, ma in testa alle mie preferenze ci metto un **Pinot Nero 1999 di Kante**, che mi ha particolarmente emozionato.*

Lupinc: *Fra i tanti buoni vini che ho assaggiato, mi viene in mente una **Vitovska 2002 di Kante** che mi è molto piaciuta.*

Dopo tanto parlare, si è arrivati a un accordo di massima per quanto riguarda la questione del Prosecco. Cosa ne pensi a tal riguardo, sei fiducioso che ci saranno delle nuove possibilità per il territorio, come è stato promesso?

Skerlj: Spero tanto che la situazione migliori e che siano eliminati tanti di quei vincoli ambientali che di fatto non permettono al territorio di crescere. L'agricoltore deve essere incentivato e non ostacolato. Non penso che il Prosecco si svilupperà nei nostri territori, perché nei nostri pochi ettari vitati, preferiamo continuare a coltivare le tipologie storiche che rappresentano il Carso. Ma la speranza è quella di poter lavorare meglio e di avere qualche mezzo in più per poterlo fare.

Lupinc: Devo essere sincero e dico che non ho molta fiducia a tal riguardo. Secondo me si doveva andare avanti con il ricorso perché era l'unica possibilità per poter ottenere qualcosa di quanto avevamo chiesto.

Resteremo con le solite promesse che non porteranno a nessun risultato. In questo momento mancano anche i soldi e questo è già un buon motivo per trovare delle facili giustificazioni da parte della politica.

Hai in cantiere qualche nuovo progetto per la tua attività?

Skerlj: Sto modificando alcuni vigneti, allo scopo di raggiungere densità maggiori che mi permettano di migliorare ancora la qualità e sfruttare al meglio l'esiguo territorio. Inoltre sto facendo delle sperimentazioni su una botte di Vitovska tenuta da due anni a contatto con le bucce e che fra poco imbottiglierò. Saranno bottiglie che non andranno in vendita, ma rappresentano un percorso di studio e sperimentazione che spero in futuro mi porti ottimi risultati.

Lupinc: *Sto ristrutturando l'edificio che era adibito a porcile, con l'intento di creare uno spazio di accoglienza dove realizzare degustazioni e magari in futuro qualche mostra fotografica o altro momento artistico, in modo da creare un binomio vino/cultura che ritengo sia importante e possa regalare grandi emozioni. Poi vorrei fare una piccola produzione di spumante su base Prosecco, e riuscire a impiantare qualche vigna nuova per aumentare un po' la produzione. Poi il mio sogno nel cassetto è quello di farmi il giro dell'Australia in bicicletta, ma mi sa che per adesso resterà tale, in futuro chissà, mai dire mai.*

Oltre ad essere produttore di vini, hai anche un agriturismo. Allora se vengo a cena, che piatto e che vino della tua produzione gratificherà le mie papille gustative?

Skerlj: *Per primo, maltagliati di grano saraceno con verze e salsiccia, accompagnati dalla Vitovska. Mentre per secondo, involtini al forno con carne di manzo, prosciutto crudo e formaggio, con contorno di patate al tegame, il tutto seguito da un buon Terrano.*

Lupinc: *Per primo gnocchi di zucca con semi di papavero abbinati alla Malvasia. Mentre di secondo, agnello abbinato al Terrano.*

Vino, e poi quali sono le tue passioni?

Skerlj: *Mi piace lo sport in generale, poi la musica e... le serate passate nella cantina di Edi Kante che sono interminabili e riservano sempre qualche sorpresa.*

Lupinc: *Come già detto la fotografia, poi la bicicletta e il viaggiare. Beh tutte passioni che possono stare benissimo insieme e andare a braccetto.*

IL SENTIERO RILKE

Una delle passeggiate più belle e suggestive che si affacciano sul golfo di Trieste è sicuramente quella che, a picco sul mare, collega Sistiana a Duino. Il sentiero prende il nome dal poeta R.M. Rilke che, ospite al Castello di Duino all'inizio del secolo scorso, come già lo era stato Dante prima di lui, ivi compose le sue celeberrime "Elegie Duinesi"

Parcheggiare l'automobile nello slargo presso l'AIAT di Sistiana (all'inizio della strada che porta a Sistiana mare) e prendere il sentiero che, a destra, costeggia la ripida scogliera passando dapprima alle spalle del campeggio e quindi inoltrandosi tra bosco e pietre.

Durante il percorso si incontrano postazioni belle e aperte sul mare e numerose sono le possibilità di abbandonare il sentiero (sempre molto ben segnalato) per ritornare sulla strada statale.



Continuando la passeggiata fino alla fine si arriva invece al Colle-gio del Mondo Unito, il cui giardino, seppur accessibile, è proprietà privata.

Sempre al termine della passeggiata si giunge nelle immediate vicinanze del Castello di Duino, dimora storica dei principi della Torre e Tasso (Thurn und Taxis), che, aperta al pubblico dal 2003, è visitabile tutti i giorni (tranne il martedì) dalle 9,30 alle 17,30. Per visitare il castello, il suo magnifico parco a picco sul mare e il bunker costruito durante della seconda guerra mondiale ora trasformato in un suggestivo mini-museo con cimeli d'epoca, prendere a destra, verso la statale, e seguire quindi le indicazioni per la portineria del castello, a pochi minuti di cammino. Maggiori informazioni alla pagina sul Castello di Duino.

Per far ritorno all'automobile ripercorrere lo stesso tracciato.

La passeggiata è breve, poco impegnativa, ma situata in un contesto unico e spettacolare. Si raccomanda di fare attenzione a non sporgersi dalla scogliera (gli incidenti sono più frequenti di quel che si può pensare).

Nelle vicinanze, facilmente raggiungibile in auto, si trova la chiesa di San Giovanni in Tuba, costruita nel quinto secolo sulle rovine del preesistente tempio romano e situata nei pressi delle Bocche del Timavo (dove il fiume Timavo, il cui corso è in parte sotterraneo, riaffiora alla superficie) e le cui limpide acque erano state celebrate da Virgilio.

Prossimo appuntamento

Domenica 12 novembre 2017

PAESAGGI INCONTAMINATI

DELLA VAL TRAMONTINA TRA BORGHI COLCHICI

PIETRE ANTICHE ED ELLEBORI **6**

In collaborazione con Ecomuseo Lis Aquanis Ecomuseo Regionale delle Dolomiti Friulane

Info: **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone**
via Concordia 7
telefono 0434 365387 - info@centroculturapordenone.it

Coordinamento di **Maria Francesca Vassallo**

organizzazione tecnica:

ANTONIETTI VIAGGI di **ROBINTUR SPA Pordenone**



Iniziativa di rilevanza turistica ai sensi della LR 2/2002 art. 174, nell'ambito delle manifestazioni e iniziative promozionali della Regione Friuli Venezia Giulia-Turismo FVG.

seguidi su



**CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE**

www.centroculturapordenone.it



facebook.com/centroculturapordenone.it



youtube.com/CulturaPN/videos



MENU A KM ZERO

Durante il periodo di svolgimento dell'iniziativa nella **mensa** del **Centro Culturale Casa A. Zanussi Pordenone** verranno inseriti assaggi di prodotti tipici delle località visitate.



CENTRO CULTURALE
CASA A. ZANUSSI
PORDENONE

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

