



## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

### *“Osmizza, tradizione del Carso Triestino”*

*Sabato 7 settembre 2025 il periodico incontro della Delegazione Friuli Venezia Giulia del CICBF con la Presidente Nazionale Marina Bartolucci e la Delegata FVG Ileana Bussani, presente anche il Delegato del Veneto Adamo Monari, si è tenuto in una cornice particolare di grande bellezza tra i pastini dei vigneti dell’Azienda Agricola Zidaric sul Carso, a Prepotto frazione di Duino Aurisina in prov. di Trieste da cui si gode una splendida vista della costa .*



*La nostra delegazione è stata accolta con grande ospitalità dal proprietario Beniamino Zidaric che ha illustrato la propria attività di vignaiolo iniziata trent’anni fa parallelamente all’attività di osmiza che la bellezza della casa e del contesto*

*ambientale hanno reso frequentatissima e molto conosciuta.*

*Un’osmiza (dallo sloveno osmica, che significa "otto") è una tradizionale e rustica miscita di vino e prodotti tipici che i contadini del Carso triestino e sloveno aprono per pochi giorni, tipicamente in primavera e autunno. Queste sono vere e proprie case o cantine che*



*diventano punti di ristoro per consumare vino locale, salumi, formaggi, pane e uova, il tutto prodotto dai proprietari.*



*La tradizione risale a un decreto del 1784 di Giuseppe II d’Asburgo, che permetteva ai contadini di vendere il vino sfuso in casa propria per un periodo di otto giorni, segnato da una frasca di edera.*



## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia

*Piacevole l'accoglienza con l'assaggio di affettati ( prosciutto crudo, pancetta salsiccia e salame di loro produzione) e formaggi ( di aziende agricole limitrofe : ricotta, latteria fresca e latteria 3 mesi di Vidali e latteria 3 mesi di Zidarich) accompagnati da una deliziosa frittata con porro e zucchine a cui ha fatto seguito una squisita gibanica, dolce tipico fatto in casa, come tutti i prodotti offerti, secondo una ricetta di famiglia (che qualche Commandeur ha cercato, senza successo, di ottenere).*

*La degustazione ha riguardato vini tipici del Carso prodotti dai vigneti di Zidarich e affinati nella bella e suggestiva cantina, che abbiamo visitato, attualmente disposta su quattro piani interrati scavati nella roccia riutilizzata per le volte assieme alla pietra delle cave di Aurisina e di Rupingrande. Queste ultime utilizzate anche per la realizzazione dei tini che accolgono il vino così fermentato appunto nella pietra (Kamen).*



*Nell'azienda si producono vini con processi assolutamente naturali e biologici fermentazione e macerazione sulla buccia e uso del torchio senza altre tecnologie come presse pneumatiche o altro tipo di manipolazione.*

*I vini così prodotti stagionano tre anni almeno prima di venire messi in vendita. (35/40.000 bottiglie all'anno).*

*Qui vengono invecchiati i Malvasia, le Vitovska, il Kamen (una Vitovska riserva che matura in tini di pietra), il Prulke, il rosso Terrano e il blend Terrano/Merlot (anch'esso riserva).*





## Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Friuli Venezia Giulia



*Un sentito ringraziamento da parte di noi tutti a Beniamino Zidaric e alla sua consorte che ci hanno trasmesso la loro passione di produrre del vino naturale e assoluta qualità.*

**Grazie** infine a tutti i Commandeur e ai cari amici che hanno condiviso questa bella esperienza e un ringraziamento particolare alla Commandeur Nicoletta Cavalieri per questo resoconto dettagliato ed esauriente.



### Scorci della cantina

*un dipinto che rappresenta le componenti che contribuiscono alla creazione di un vino eccellente:*

*il sole, il mare, la bora, il terreno, la pietra e la roccia*

*e in tino in pietra (Kamen) ove viene maturato*

*sui pilastri le immagine delle 4 stagioni,*



*inverno con l'albero colpito dalla Bora, la primavera con lo sbocciare dei fiori, l'estate con il sole e le spighe ed infine l'autunno con i grappoli e la vendemmia.*

