

## Dai Parovel, tra vino e olio

17 Dicembre 2021



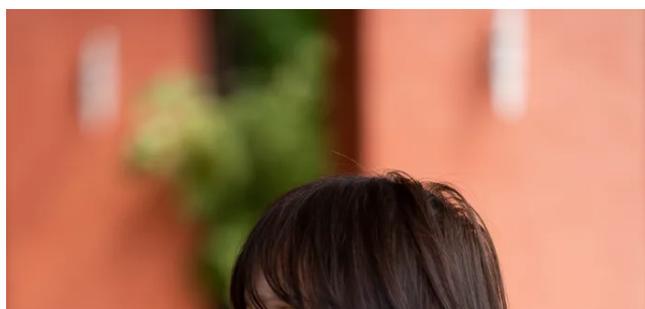
*Testo di Alessandra Piubello*

*Foto di Fabrice Gallina*

Elena Parovel, vispi occhi bruni, ci accoglie con l'energia vivace e festosa di chi ama il proprio lavoro. Siamo a Bagnoli della Rosandra, frazione del comune di San Dorligo della Valle-Dolina a Trieste. Poco lontano la Riserva Naturale Val Rosandra-Dolina Glinščice, dove la vallata profonda a forma di corridoio viene incisa dal torrente Rosandra, formando una sorta di canyon, unico in tutto il circondario triestino. La principale caratteristica del paesaggio carsico è quella di non avere una rete idrografica visibile.



“Va detto – ci racconta Elena – che il territorio che genericamente definiamo Carso, che corrisponde all’omonima zona Doc, è in realtà diviso in tre aree: quella carsica in senso stretto (zone calcaree-eoceniche e terra rossa), una collinare arenaceo-marnosa (dove si trovano i vigneti dell’azienda Parovel) ed una pianura quaternaria. Tra la nostra zona e l’altopiano ci sono anche sei gradi di differenza di temperatura, qui è più mite e anche l’altitudine è differente, per esempio la nostra cantina, costruita nel 2004, è a 50 metri sul livello del mare”.

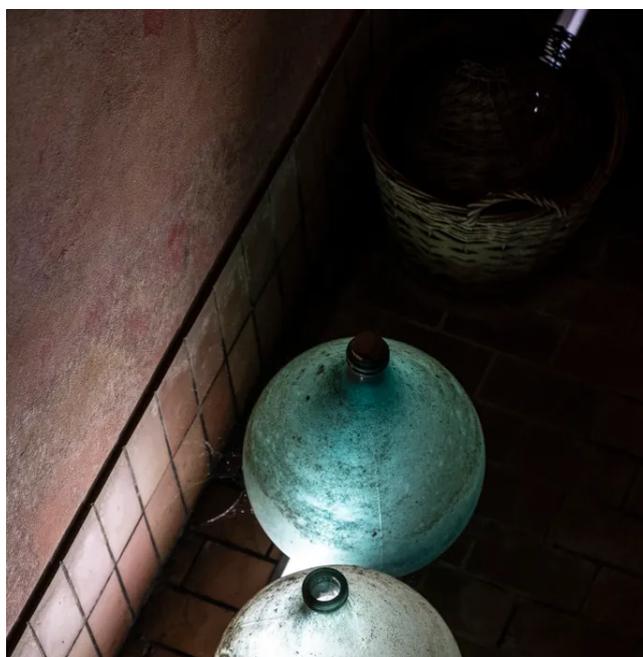
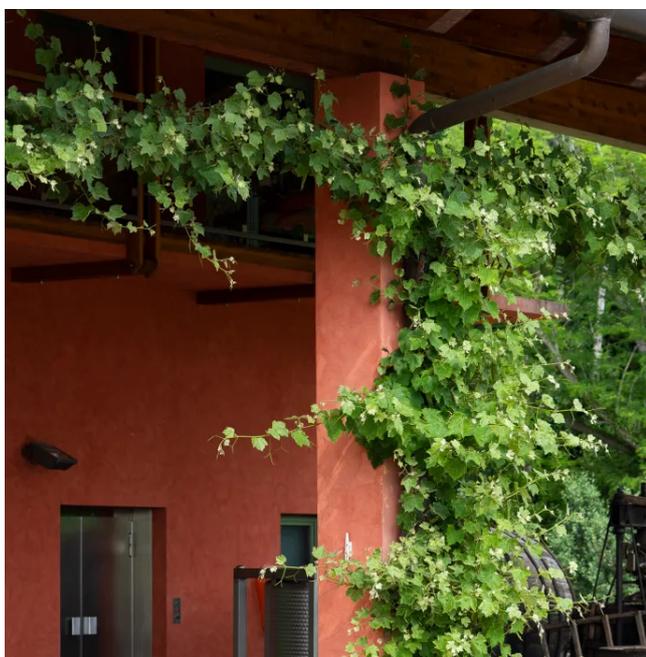




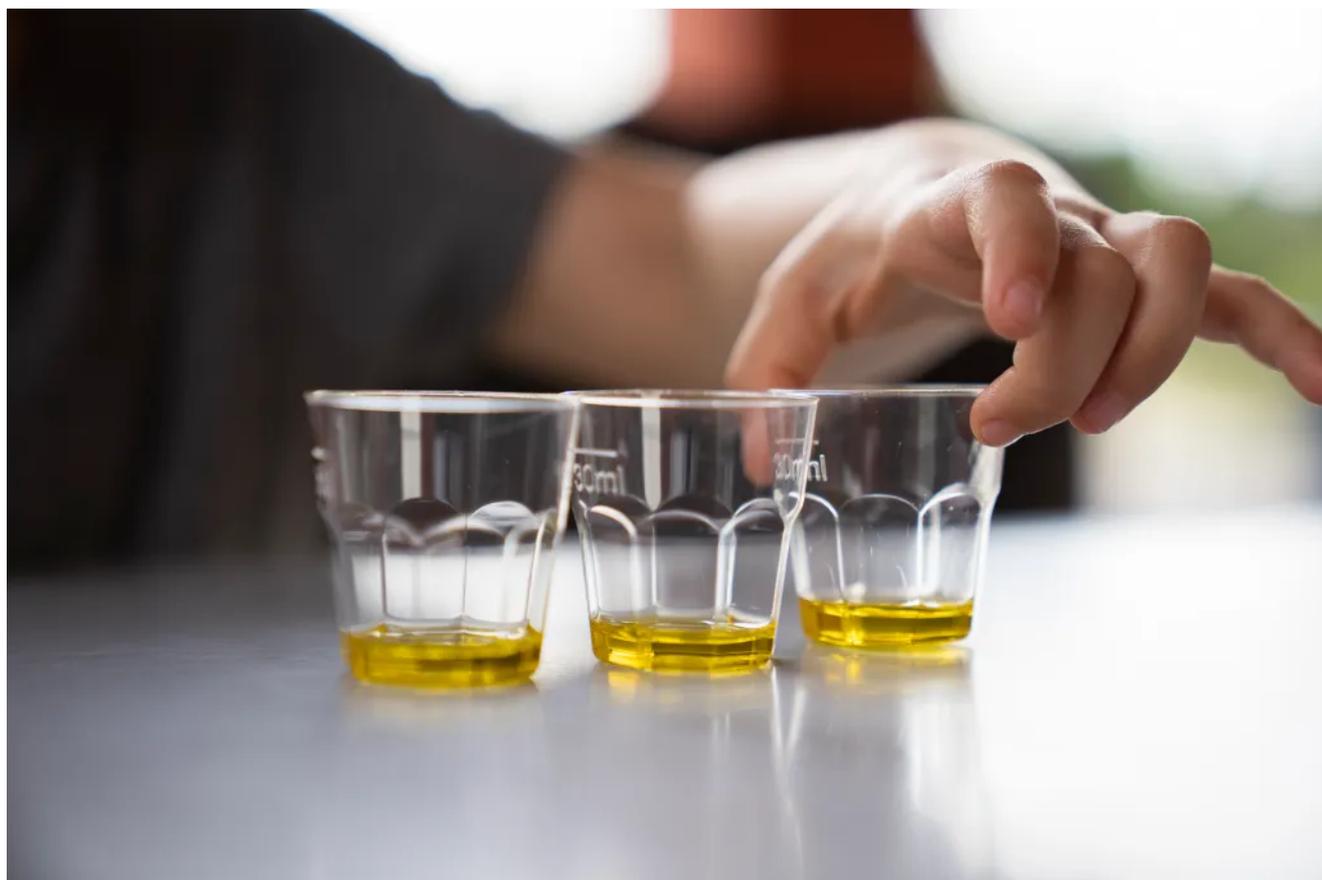
Le origini dei Parovel come viticoltori risalgono al Trecento, ma l'azienda viene fondata dal bisnonno di Elena nel 1898. Il padre, Zoran, fu il primo ad imbottigliare nel 1974 in provincia di Trieste: "Era una malvasia istriana – spiega Elena – prodotta da una vigna vecchia. Attualmente quella vigna ha circa settant'anni: ho sempre creduto in lei e infatti ci ha sempre ripagato dandoci soddisfazioni, vincendo vari concorsi". Elena, che si occupa della parte commerciale e marketing, affianca il fratello Euro, che lavora nelle vigne e in cantina e sono la quarta generazione, con la quinta, le rispettive figlie, che proseguono il lavoro familiare. Possiedono tredici ettari tutti nel comune di San Dorligo della Valle-Dolina e producono circa quarantamila bottiglie. Tra i filari delle loro vigne organizzano pic-nic e cene; due volte l'anno aprono l'osmiza. I Parovel producono anche olio, con un proprio frantoio acquistato venticinque anni fa e ne sono particolarmente fieri. "I nostri olivi – racconta Elena – sono pluricentenari e affondano le loro radici nello stesso terreno marnoso-arenario, con argille e scheletro, molto ricco di minerali, delle viti. La varietà autoctona tipica è la bianchera-belica, cultivar che si è fortificata per resistere a grandine e bora. Tra i nostri extravergini si distingue appunto il monovarietale di bianchera-belica denominato ULKA Parovel, dal 2016 anche Presidio Slow Food e il Tergeste Dop".



Dopo averci guidato nella degustazione dei suoi oli, Elena ci apre una bottiglia di Onavè Barde 2016, una vitovska, che deriva il suo nome dalla dichiarazione in sloveno "ona ve" che significa "lei sa", dai profumi di erbe aromatiche, fiori e fieno e che al sorso esprime una spiccata sapidità, freschezza e lunghezza. Poi arriva il momento di Pôje Barde 2016, malvasia istriana, che significa "lei canta". Un calice dal coinvolgente ventaglio olfattivo, ampio e intenso. Un vino che mostra stoffa, ben calibrata nell'equilibrio del sorso, elegante e profondo.



Chiudiamo con Imà Barde 2013, un refosco il cui nome deriva dallo sloveno "on ima" che significa "lui ha". Colpiscono le note floreali, speziate e fruttate (la mora in primis). Bocca pulsante e fresca; saporito lo sviluppo al palato, dinamico e vitale. Diretto e sincero, ti accoglie con un abbraccio fraterno, calibrando struttura e leggerezza. Un po' come Elena Parovel, che ci saluta con una stretta di mano calorosa e l'invito a tornare presto nella sua terra.



Cantina Parovel

Località Bagnoli della Rosandra – Boljunec, 624

San Dorligo della Valle – Dolina, Trieste

Tel: +39 346 759 0953

[www.parovel.com](http://www.parovel.com)