

Osmiza a Trieste: Cantina Zidarich

L'osmiza (scritto anche osmizza o osmica) è una sorta di "agriturismo", tipico della provincia di Trieste, decisamente particolare. È infatti aperto solo qualche giorno all'anno, per cui non è possibile prenotare quando si vuole, ma solo in quelle poche occasioni in cui è prevista l'apertura.

Perché questa particolarità? Per prima cosa perché sono case e cantine private, quindi non aperte al pubblico per la maggior parte del tempo. Il nome nasce dalla tradizione, quando ai piccoli produttori e contadini veniva concesso di vendere i propri prodotti all'interno delle loro abitazioni solo per otto giorni all'anno: *osem* in sloveno significa appunto "otto", da cui l'origine del nome osmiza.



Osmica Zidarich

All'interno dell'osmiza è possibile degustare e comprare tutto quello che viene prodotto in loco: dai salumi ai formaggi, fino al vino, passando per pane e pasta. Ogni osmiza ha caratteristiche diverse e produzioni proprie.

Grazie al [concorso ITS Contest](#), di cui vi parlerò presto, ho avuto la fortuna di pranzare nell'osmica Zidarich, una tenuta immersa nei vigneti del carso triestino.



Osmica Zidarich

La particolarità di questa cantina è quella di essere scavata nella roccia, con una profondità di venti metri, che si sviluppa su cinque piani, di cui quattro sottoterra. È sicuramente qualcosa di unico. Il soffitto ha le volte in pietra, ci sono aree per la degustazione, per la conservazione del prodotto e per la lavorazione. Il livello più alto, invece, gode di una splendida vista sulle vigne circostanti.



Osmica Zidarich

Impossibile non citare anche i vini di questa azienda agrigola. Zidarich, infatti, produce dell'ottimo vino, riconosciuto in Italia e all'estero. Il più famoso è il Vitovska, un bianco tipico delle zone del carso, fruttato, sapido, ma rinfrescante. Davvero perfetto per gli ultimi scampoli di estate.

Per info: www.zidarich.it



Vino Vitovska