



UN LUOGO DOVE
LA NATURA SUSSURRA
ANCORA, E IL TEMPO
DIFFONDE
L'ESSENZA DEL VENTO



LA NOSTRA TERRA, LA NOSTRA VOCE

OUR LAND, OUR VOICE

LA NOSTRA STORIA

Un sogno carsico, fatto di vento, pietra e tenacia

Ci sono luoghi che non si scelgono. Sono loro a chiamarti.

Così, negli anni '80, Magda e Slavko Skerlj ascoltarono il richiamo del Carso e decisero di fermarsi a Sgonico, tra muretti a secco e silenzi pieni di vento.

Erano tempi in cui fare agricoltura significava resistere, e resistere significava crederci. Ma la loro visione era chiara: vivere della terra, ma con rispetto, restituirle valore, raccontarla con semplicità.

Nacque così Bajta – Fattoria Carsica: non solo una casa, ma un luogo vivo, dove ogni gesto ha un senso e ogni stagione lascia il segno.

All'inizio c'erano solo le mani, qualche vite e pochi animali. Poi, lentamente, tutto ha preso forma:

la vigna è diventata un progetto, l'allevamento un impegno quotidiano, la cucina dell'agriturismo un modo per raccontarsi.

Le vecchie cantine sono state scavate nella roccia, con pazienza e fatica.

I salumi stagionano tra le mufte buone, che da sempre abitano quelle pietre.

Le vigne si sono adattate ai suoli magri e alla forza del vento, modellando piante essenziali e robuste.

OUR STORY

A Karst dream, shaped by wind, stone, and perseverance

There are places you don't choose — they choose you.

In the 1980s, Magda and Slavko Skerlj heard the call of the Karst and settled in Sgonico, among dry-stone walls and windswept silence.

Back then, farming meant endurance, and endurance meant belief. But their vision was clear: to live from the land, respectfully, restoring its value and telling its story with honesty.

That's how Bajta – Fattoria Carsica was born: not just a home, but a living place where every action has meaning and every season leaves a trace.

At the beginning there were only hands, a few vines, and a handful of animals. Slowly, everything took shape:

the vineyard became a project, the livestock a daily commitment, and the agriturismo kitchen a way to share who we are.

The old cellars were dug out of the rock, patiently and with effort.

The cured meats age among noble molds that have long inhabited those stones.

The vines learned to thrive in thin soil and fierce winds, forming strong, resilient plants.



Con il passare del tempo, i figli Nevo e Andrej hanno raccolto il testimone. Non hanno cambiato strada, l'hanno semplicemente resa più lunga: hanno aggiunto passione, studio, innovazione.

È nata la linea delle bollicine carsiche, i vini affinati nel tempo, le collaborazioni con le università, le tecniche a basso impatto.

Eppure, ogni cosa – ancora oggi – parte da lì: dal rumore del trattore tra i filari, dal profumo del fieno, da una tavola apparecchiata con semplicità.

Bajta è ancora quel sogno che cammina: una piccola azienda agricola di frontiera, che ha scelto di restare fedele a sé stessa, e alla propria terra.

Over time, their children Nevo and Andrej took the reins. They didn't change the path — they made it longer: adding passion, research, and innovation.

A line of Karst sparkling wines was born, wines refined by time, collaborations with universities, and low-impact techniques.

Still today, everything begins the same way: with the sound of a tractor among the rows, the scent of hay, and a table simply set.

Bajta is still that walking dream: a small frontier farm that chose to stay true to itself and to its land.

VITI CHE PARLANO IL LINGUAGGIO DEL CARSO

VINES THAT SPEAK WITH THE VOICE OF THE KARST

LA VITICOLTURA A BAĴTA

Un gesto lento, consapevole, radicato nella roccia

La nostra viticoltura non ha bisogno di certificati: è scritta nei gesti quotidiani, nel rispetto per la terra e nella fiducia nella natura.

La chiamiamo bio-sostenibilità: una scelta coerente, concreta.

Usiamo letame naturale, lavoriamo il suolo con mezzi meccanici, potiamo a mano. Camminiamo tra i filari come tra le cose vive.

Il Carso ci guida: la brezza asciuga, la biodiversità protegge, e noi possiamo intervenire il meno possibile.

Raccogliamo solo a mano, e in cantina lavoriamo con la stessa attenzione: vinificazioni pulite, lente, rispettose.

Con l'Università di Conegliano applichiamo la doppia maturazione ragionata, per esaltare equilibrio e personalità.

La Vitovska e la Malvasia maturano in acciaio, per esprimere la purezza del frutto e la mineralità della zona carsica.

Il Terrano, diraspato a mano, affina in rovere, trovando forza ed eleganza.

I nostri spumanti Metodo Classico – Malvasia e Terrano – affinano oltre 36 mesi sui lieviti. Dosaggio zero, anima autentica.

È questa la nostra viticoltura: fatta di cura silenziosa, di tempo, di verità.

VITICULTURE AT BAĴTA

A slow, mindful gesture, rooted in stone

Our viticulture doesn't need certificates: it's written in the daily gestures, in respect for the land and trust in nature.

We call it bio-sustainability — a conscious, grounded choice.

We use natural manure, till the soil mechanically, prune by hand. We walk the rows as if walking among living things.

The Karst leads us: the wind dries, biodiversity shields, and we intervene as little as possible.

We harvest exclusively by hand, and in the cellar we work with the same spirit: clean, slow, respectful vinification.

Together with the University of Conegliano, we apply “doppia maturazione ragionata” — a studied dual ripening — to highlight balance and character.

Vitovska and Malvasia mature in steel, preserving the fruit's purity and expressing the stony minerality of the Karst.

Terrano, destemmed manually, ages in oak, finding both strength and elegance.

Our Metodo Classico sparkling wines – Malvasia and Terrano – age over 36 months on the lees. Zero dosage, true to their origin.

This is our way of making wine: quiet care, time, and truth.



I NOSTRI VIGNETI

OUR VINEYARDS

Sette ettari di vigneti si estendono sull'altipiano carsico, tra terra rossa ricca di ferro e calcari antichi.

Qui coltiviamo esclusivamente varietà autoctone: Vitovska, Malvasia Istriana e Terrano.

Ogni ceppo si sviluppa a bassa altezza, resiliente alle raffiche del vento e alla scarsità d'acqua, generando uve concentrate, sincere, e profondamente identitarie.

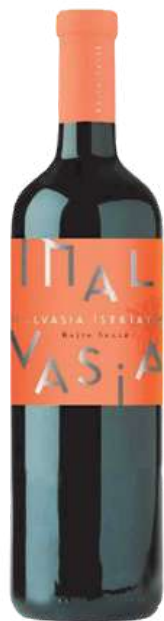
Seven hectares of vineyards stretch across the Karst plateau, rooted in iron-rich red soil and ancient limestone.

Here we grow only native grapes: Vitovska, Malvasia Istriana, and Terrano.

Each vine grows low and compact, adapted to harsh conditions and sparse water, yielding grapes that are intense, sincere, and full of place.



I VINI FERMI STILL WINES



MALVASIA

Solare e profumata, parla il linguaggio del Mediterraneo con grazia e decisione. 100% Malvasia. Sunny and aromatic, it speaks the language of the Mediterranean with grace and character. 100% Malvasia.

tttt

12% vol.  0,75 l  6



Majnik

Un sorso di pietra e vento: elegante, salina, profondamente carsica. 100% Vitovska. A sip of stone and wind: elegant, saline, deeply karstic. 100% Vitovska.

12,5% vol.  0,75 l  6



ROZA

Il lato gentile del terrano: un rosato vivo, fresco, che sa di frutti rossi e primavera carsica. 100% Terrano vinificato in rosato. The gentle side of Terrano: a lively, fresh rosé that tastes of red berries and Karst spring. 100% Terrano vinified as a rosé.

11,5% vol.  0,75 l  6



TERRANO

Ribelle e autentico, con i profumi di ciliegia e prugna avvolti da leggere note speziate. 100% Terrano. Diraspatura manuale. Rebellious and authentic, with the aromas of cherry and plum wrapped in gentle spicy notes. 100% Terrano. Manually destemmed.

12% vol.  0,75 l  6

I VINI SPUMANTI SPARKLING WINES



TERRAROZA

Il carso in bollicina rosata: elegante, vibrante, con il cuore del terrano che danza nel calice. 100% Terrano - Metodo classico The Karst in a pink sparkle: elegant, vibrant, with the heart of Terrano dancing in the glass. 100% Terrano - Traditional method.

12% vol.  0,75 l  6



MEDITERANEO

Bollicina essenziale e precisa, dove l'aromaticità della malvasia incontra l'eleganza del tempo. 100% Malvasia - Metodo classico An essential and precise sparkle, where the aromatics of Malvasia meet the elegance of time. 100% Malvasia - Traditional method.

13% vol.  0,75 l  6



KRONOS

KRONOS

Vini AFFINATI DAL TEMPO

KRONOS

WHERE TIME SHAPES THE WINE



IL PENSIERO

"Coltivo la vite e vinifico l'uva da quando ho iniziato a lavorare in azienda e con il tempo ho imparato a riscoprire i nostri vini, anche dopo diversi anni dall'imbottigliamento. Ecco perché dal 2015 ho deciso che tutta questa nostra passione, tutta questa nostra energia, tutto questo nostro duro lavoro, merita un nuovo palcoscenico, merita di esser visto sotto una nuova luce. Credo fortemente nel potenziale del vino che produciamo e nelle sue capacità di evolversi nel tempo: negli anni lo trovo infatti piacevolmente evoluto, gradevolmente fresco e indubbiamente più complesso ed intenso."

Skerlj Andrej

IL PROGETTO

KRONOS nasce dal desiderio di fermare il tempo e custodirlo.

In un mondo che chiede fretta, scegliamo di attendere: lasciamo che il vino respiri, maturi e trovi la sua voce più autentica.

Nel cuore della nostra cantina, scavata nella roccia viva del Carso, i vini riposano in silenzio per almeno cinque anni. Nessuna vinificazione speciale, nessuna vigna esclusiva: ogni anno scegliamo le migliori uve di Vitovska e Malvasia, provenienti da appezzamenti diversi, per creare un vino sempre nuovo, capace di raccontare l'essenza di quella vendemmia.

È un atto di fiducia nel vino, nella sua capacità di trasformarsi e sorprendere.

Con **KRONOS**, il tempo che tutto misura e consuma si sospende, lasciando spazio al **Kairos**: il momento perfetto, quello che ogni appassionato saprà riconoscere in un sorso che arriva da lontano e ancora parla al cuore.

THE PHILOSOPHY

"I've been cultivating vines and making wine since I first began working on the estate. Over the years, I've learned to rediscover our wines—even long after they've been bottled.

That's why, in 2015, I decided that all of this passion, all of this energy, and all of this hard work deserved a new stage, a new light in which to be seen and appreciated.

I deeply believe in the potential of the wines we produce and in their remarkable ability to evolve over time. With each passing year, I find them more refined, delightfully fresh, and undeniably more complex and intense."

Skerlj Andrej

THE PROJECT

KRONOS was born from the desire to stop time and preserve it.

In a world that demands haste, we choose to wait: we let the wine breathe, mature, and find its truest voice.

In the heart of our cellar, carved into the living rock of the Karst, the wines rest in silence for at least five years. No special vinification, no exclusive vineyard: each year we select the finest Vitovska and Malvasia grapes, from different plots, to create a wine that is always new, able to tell the essence of that vintage.

It is an act of trust in the wine, in its ability to transform and surprise.

With **KRONOS**, the time that measures and consumes everything is suspended, leaving space for **Kairos**: the perfect moment, the one every wine lover will recognise in a sip that comes from afar and still speaks to the heart.

8 | KRONOS



MALVASIA

KRONOS – Malvasia

*Un vino che ha rallentato il tempo: la Malvasia si fa elegante e misurata, con aromi evoluti di erbe officinali, albicocca disidratata e mandorla. Lunga, setosa, sorprendente.
100% Malvasia | Affinamento in acciaio e bottiglia*

KRONOS – Malvasia

*A wine that slowed down time. This Malvasia shows a refined character, with evolved aromas of herbal notes, dried apricot, and almond. Silky, persistent, and unexpected.
100% Malvasia | Aged in stainless steel and bottle*

13 % vol.



0,75 l



6

Annate disponibili: 2018- 2019



VITOVSKA

KRONOS – Vitovska

*Un bianco che ha saputo aspettare: la Vitovska, affinata per anni in bottiglia, svela ora il suo lato più profondo. Sapida, austera, minerale, con note di pietra bagnata e fiori secchi.
100% Vitovska | Affinamento in acciaio e bottiglia*

KRONOS – Vitovska

*A white wine that knew how to wait. This aged Vitovska reveals its deeper soul: salty, austere, and mineral, with notes of wet stone and dried flowers.
100% Vitovska | Vintage 2019 | Aged in stainless steel and bottle*

12,5 % vol.



0,75 l



6

Annate disponibili: 2016 - 2017 - 2018 - 2019





L'INSOLITO MAIALE THE UNUSUAL PIG

CUSTODIRE, NON ALLEVARE

Non è un allevamento, è una relazione.

A Bajta i suini crescono liberi, immersi nei profumi della boscaglia carsica, secondo i ritmi della natura.

Crediamo in una carne che racconta una vita autentica: senza forzature, senza fretta.

Ogni fase – dalla nascita alla stagionatura – è seguita da noi, con cura artigiana e responsabilità.

Perché per noi allevare significa custodire: il benessere dell'animale, l'identità del territorio, la qualità del tempo.

TO CARE FOR, NOT TO FARM

This is not just livestock farming, it's a relationship.

At Bajta, our pigs grow free, surrounded by the scents of the Karst woodland, following the rhythms of nature.

We believe in meat that tells a true story: no force, no rush.

Every stage — from birth to curing — is overseen by us with artisanal care and deep responsibility.

Because to us, raising animals means protecting: the animal's well-being, the identity of the land, the value of time.



TRA LA PIETRA E IL BOSCO: STORIE DI MAIALI LIBERI

BETWEEN STONE AND WOODLAND: TALES OF FREE PIGS

LE ORIGINI

Sul Carso triestino, tra muretti a secco, arbusti selvatici e il sussurro della Bora, alleviamo suini all'aperto sin dai primi anni Ottanta.

La nostra azienda si trova vicino a Sales, circondata dalla vegetazione spontanea del Carso: roveri, santoreggia, sommacchi.

È un luogo aperto e sincero, dove gli animali crescono liberi, pascolando tra la pietra, i dislivelli e il respiro selvaggio del paesaggio.

IL MAIALE

Il nostro suino nasce da un incrocio prezioso: una femmina di razza Large White e un verro di razza Krškopoljski Prašič, antica razza slovena.

Da qui prende vita il Suino Rurale del Carso: rustico, resistente, perfettamente adatto alla vita all'aperto, capace di affrontare il clima rigido e il terreno sassoso.

Ha una livrea pezzata—bianca e nera in infinite combinazioni—e una carne tonica e saporita, con un grasso profumato e di grande valore nutrizionale.

ORIGINS

On the Trieste Karst, among dry-stone walls, wild shrubs and the whisper of the Bora wind, we have been raising free-range pigs since the early 1980s.

Our farm is located near Sales, surrounded by the spontaneous vegetation of the Karst: oaks, savory, sumac.

It's an open and honest place, where pigs roam freely among rocks, slopes, and the wild breath of the landscape.

THE PIG

Our pig comes from a valuable crossbreed: a Large White female and a Krškopoljski Prašič boar, an ancient Slovenian breed.

This union creates the Karst Rural Pig: hardy, resilient, and perfectly suited for outdoor life, ready to face harsh climates and stony ground.

Its spotted coat—black and white in endless variations—yields flavorful, firm meat with aromatic, nutritionally rich fat.

L'ALLEVAMENTO

L'allevamento è suddiviso in lotti, pensati per ogni fase della vita del suino: monta, gestazione, parto, svezzamento, accrescimento e ingrasso.

Ogni area è progettata per garantire benessere e libertà, seguendo competenza tecnica e cura etica.

Qui nulla è forzato: gli animali crescono secondo natura, con poco stress e nel pieno rispetto dei loro tempi.

THE FARMING

The farm is divided into dedicated sections for each stage of the pig's life: mating, gestation, farrowing, weaning, growing, and fattening.

Each area is designed to ensure comfort and freedom, guided by technical expertise and ethical care.

Nothing here is forced: animals grow at their natural pace, with minimal stress and full respect for their rhythms.





LA FILIERA

Seguiamo direttamente ogni fase, dalla nascita alla stagionatura. Così nasce “L’Insolito Maiale – Nenavaden prašič”: non solo un marchio, ma una filosofia, un modo di produrre e vivere.

Tutto accade in azienda: allevamento, macellazione, lavorazione artigianale, stagionatura e confezionamento.

Una filiera chiusa, trasparente, profondamente legata al nostro territorio.

THE PROCESS

We follow each stage ourselves, from birth to aging.

This is how “L’Insolito Maiale – Nenavaden prašič” was born: not just a brand, but a philosophy—a way of producing and living.

Everything happens within our farm: breeding, slaughtering, artisanal processing, aging, and packaging.

A closed, transparent cycle deeply rooted in our land.



LA STAGIONATURA

I nostri salumi maturano lentamente nelle cantine scavate nella roccia carsica, dove la terra continua il suo lavoro silenzioso.

Senza additivi, senza scorciatoie: il microclima naturale—umidità costante e ventilazione spontanea—permette ad ogni prodotto di affinarsi in armonia, assorbendo i profumi del luogo.

Il risultato è un prodotto genuino, sincero, profondamente legato al territorio da cui nasce.

THE AGING

Our cured meats mature slowly in cellars carved into the Karst rock, where the earth continues its silent work.

No additives, no shortcuts: the natural microclimate—steady humidity and spontaneous ventilation—lets each product refine in harmony, absorbing the scents of its surroundings.

The result is a genuine, honest product deeply tied to the land it comes from.



BAJTADELLA

Morbida, speziata,
cremosa.

Soft, spiced, creamy.



GUANCIALE AFFUMICATO

Grasso nobile, ideale in
cucina.

Noble fat, perfect for
cooking.



COPPA DI SUINO

Morbida, speziata, dal
gusto pieno.

Tender, spiced, full-
flavored.



LARDO STAGIONATO

Aromatizzato con
rosmarino e
santoreggia fragrante.

Flavored with fragrant
rosemary and savory



LONZA DI SUINO AFFUMICATA

Magro e delicato, con
profumo fine.

Lean and delicate,
with fine aroma.



SALAME DI SUINO

Compatto, profumato,
tradizionale.

Firm, aromatic,
traditiona



PANCETTA STESA AFFUMICATA

Aromatica e saporita,
versatile.

Aromatic and tasty,
versatile.



PROSCIUTTO CRUDO

Stagionato a lungo,
sapido e profumato.

Long-aged, savory and
fragrant.

È I NOSTRI SALUMI.
CARSO DA GUSTARE.

OUR CURED MEATS
A TASTE OF THE KARST.



SALSICCIA STAGIONATA

Tipica, piccola, intensa,
gustosa.

Typical, small, intense,
flavorful.



INDIRIZZO

SALES 108 (SP6 km 3Vii)
34010 Sgonico (TS)

CONTATTI

+39 040 229 6090

AMMINISTRAZIONE@BAITA.IT