

Die **RIBOLLA GIALLA**-Vereinigung
von Oslavia/Gorizia
in Friaul Julisch-Venetien/Italien



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RIBOLLA DI OSLAVIA
ZDRUŽENJE PROIZVAJALCEV REBULE OSLAVIJE

Artemide, Zürich, 28. Oktober 2013

Fiegl, Il Carpino, Primosic,
La Castellada, Radikon und Dario Princic



1) Weingut Fiegl, anwesend Matej Fiegl
www.fieglvini.com (Webseite in Deutsch)
info@fieglvini.com

Ribolla Gialla Collio Fiegl Oslavia 2011

Bianco Collio Leopold 2010

Merlot Collio Leopold 2007

Das Winzerinterview mit Matej Fieglj

1) Warum ausgerechnet Ribolla?

Ganz einfach, es ist die Königin der Sorten in der Gegend von Oslavia.

1b) Der Boden und das Klima von Oslavia bringen hervor...

...Weine, die dich emotional bewegen, die einzigartig auf der Welt sind.

2) Vinifikation Ribolla di Oslavia Fiegl 2011

Mazeration für 30 Tage im Stahltank bei 20°C, Abzug ohne Pressung des Tresters am Ende der Gärung, Ausbau im Holz (550l) für 12 Monate, Abfüllung ohne Filtration.

3) Wein/Speisenempfehlung

Kräftige Suppen wie die „boreto“ oder „graisana“ (aromatische Fischsuppe typisch für die Gegend von Grado/Adria).

4) Weingutsphilosophie

Qualität! Unsere Weine sind Spiegel des Gebietes, ein Geflecht von Geschichte und Innovation im Weinberg und im Keller. Die wahre Liebe zum Wein findest du bei Fiegl.

5) Leidenschaft abseits des Weins

Literatur, Fußball spielen, Inter Mailand, Ski fahren, Gastronomieerfahrungen.

6) Fakten und Zahlen

30 ha eigene Weinberge, 130.000 Fl., Preise ab Weingut an Weinliebhaber von 9€ - 15€.

Rebsorten: Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio und Bianco, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon.

3 Linien: Villa Dugo Isonzo, Fiegl Collio und Leopold Collio mit Holzausbau.

7) Die Verantwortlichen

Familienbetrieb, eine große Familie mit Robert und Ales im Keller, Matej und Josko im Weinberg, Martin und Rado im Verkauf, Silvana in der Verwaltung.

8) Kontakte Handel

CH: Sa' Vini Bee, Stabio, www.vini-bee.com

D: Vini Massi, Köln, www.pieromassi.de

2) Weingut Il Carpino, anwesend: Naïke Sosol
www.ilcarpino.com (Webseite in Deutsch)
ilcarpino@ilcarpino.com

Ribolla Gialla Selezione Collio 2009

Bianco Collio Carpino 2009

Rosso Collio Rubrum 2007

Das Winzerinterview mit Naïke Sosol

1) Warum ausgerechnet Ribolla?

Ribolla ist eng verbunden mit unserer Gegend, die Sorte besitzt hier eine außergewöhnliche Persönlichkeit. Es ist die herausragende einheimische Sorte und die Geschichte erwähnt sie schon ums Jahr 1000 n. Chr. Ribolla stellt hohe Ansprüche, liebt Südhänge oder Südosthänge, einen kargen Boden wie die „ponca“ in Oslavia.

2) Vinifikation des Ribolla Gialla Selezione 2009

Mazeration für 40/45 Tage auf den Schalen, 1 Jahr Ausbau im Holz, 1 Jahr im Stahltank mit natürlicher Klärung und 2 Jahre Flaschenreife, daraus entsteht ein Wein mit einer beachtlichen Gerbstoffstruktur, quasi ein Rotwein.

3) Wein/Speisenempfehlung

Hauptgerichte von weißem wie rotem Fleisch, Ribolla kann leicht auch das ganze Menü begleiten.

4) Weingutsphilosophie

Respekt vor der Natur und der Umgebung mit der Überzeugung, das dies sich bedingt, und dies optimieren zu wollen. Die größte Aufmerksamkeit gilt dem Weinberg, im Keller darf man ihn nicht aus den Augen verlieren und ruinieren.

5) Leidenschaft abseits des Weins

An erster Stelle stehen meine Hunde, ich liebe es zu reisen, andere Welten, Kulturen und Menschen zu entdecken.

6) Fakten und Zahlen

15 ha eigene Weinberge +2 ha Pacht, 70.000 Fl., Preise ab Weingut an Weinliebhaber von 9€ - 20€.

Rebsorten: Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tocai friulano.

2 Linien: Vigna Runc im Stahltank und die Selektionslinie.

7) Die Verantwortlichen

Familienbetrieb, Eltern Franco und Anna, Manuel und Naïke Sosol.

8) Kontakte Handel

CH: Le grands Vins Wermuth, Zürich, www.wermuth.ch

D: Vinum, Franz Röhl, Bozen, www.vinum.it

3) Weingut Primosic, anwesend Boris Primosic
www.primosic.com (Webseite in Englisch)
info@primosic.com

Ribolla di Oslavia Collio 2009
Bianco Collio KLIN 2009
Sauvignon blanc Collio Gmajne 2011

Das Winzerinterview mit Boris Primosic

1) Warum ausgerechnet Ribolla?

Es ist ein sehr typisches Produkt, an das wir seit Beginn geglaubt haben, weil es der echte und wahre Ausdruck des Gebietes und der Menschen hier ist.

1b) Der Boden und das Klima von Oslavia bringen hervor...

...Weine mit einem herausragenden Rebsortenausdruck und einer Mineralität, die fürs ganze Collio einzigartig ist.

2) Vinifikation des Collio Ribolla di Oslavia 2009

Selektive Handlese, Ausbau im Holz für mind. 2 Jahre, dann 2 Jahre Flaschenreife, späte Lese aus älteren Weinbergen, wo die Beerenhaut dick ist und sich gut für die Mazeration eignet, die im Schnitt 15 Tage dauert.

3) Wein/Speisenempfehlung

Die frische Linie eignet sich als Aperitiv oder zu Fischgerichten bzw. Krustentieren, zu den Selektionsweinen passt kräftiger Fisch bzw. Suppen wie die boreto, weißes Fleisch und gereifte Käsesorten.

4) Weingutsphilosophie

In einem Gebiet, das seit ewigen Zeiten für guten Wein steht, ist Primosic die Synthese einer Geschichte aus Leidenschaft und Professionalität, von tiefer Liebe und Respekt für dieses Land, eine Garantie für Qualität, mit einer Produktion, die achtsam im Lauf der Zeit Vergangenheit und das Jetzt verbindet.

5) Leidenschaft abseits des Weins

Immer einen noch besseren Wein machen, der einzigartig ist und die Handschrift von uns trägt.

6) Fakten und Zahlen

32 ha eigene Weinberge, 250.000 Fl., Preise ab Weingut an Weinliebhaber von 11€ - 35€.
Rebsorten: Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon, Tocai, Malvasia, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Refosco und Piccolit.
2 Linien: 1 elegante und frisch-fruchtige Linie, 1 Selektionslinie mit strukturierten, komplexen, nachhaltigen, farbintensiven Weinen, die langlebig sind.

7) Die Verantwortlichen

Sylvan und die Söhne Boris und Marko Primosic.

8) Kontakte Handel

CH: Weibel Weine, Thun, www.weibelweine.ch

4) Weingut La Castellada, anwesend Stefano Bensa
www.viniveri.net/en/la-castellada (Webseite in Englisch)
lacasellada@alice.it

Ribolla Gialla Collio 2007
Bianco della Castellada Collio 2007
Rosso della Castellada Collio 2001

Das Winzerinterview mit Stefano Bensa

1) Warum ausgerechnet Ribolla?

Ribolla ist für mich Herausforderung und Ambition. Von allen Rebsorten verlangt sie die meiste Aufmerksamkeit, um reife, für die Mazeration geeignete Trauben zu erhalten. Wir ernten Sie zuletzt, einen Monat nach dem Pinot Grigio, die Erträge müssen wir auf 3.000kg /ha reduzieren, und hoffen, dass das Wetter hält. Unser Klima und unser Boden können die Sorte Ribolla ausreifen. Wir probieren einfach das zu nutzen, was die Natur uns zur Verfügung stellt.

1b) Der Boden und das Klima von Oslavia bringen Weine hervor...

...kraftvoll (warm), reichhaltig, strukturiert, mineralisch, ja salzig mit einem eleganten Säurerückhalt.

2) Vinifikation Ribolla Gialla 2007

Mazeration von einem Monat bis zu Zweien. Das variiert, weil der Wein die malolaktische Gärung auf den Schalen absolvieren soll, was spontan, aber nicht jedes Jahr zum gleichen Zeitpunkt geschieht. Ich zähle nicht die Tage, sondern vielmehr soll der Wein seine wichtigen Prozesse abgeschlossen haben.

3) Wein/Speisenempfehlung

Japanische Küche mit Sushi, Sashimi, frittiertes Fisch oder Hähnchen, weißes Fleisch, Kalb, Vitello tonnato, Schwein, kräftige Pilzsaßen (Steinpilze ecc.) und Soßen mit Hasen-, Entenfleisch, Stockfisch oder „trippa“.

4) Weingutsphilosophie

Uns gefällt es strukturierte, reichhaltige Weine mit Terroir-Note zu erzeugen, Weine, die lange in der Flasche reifen können, und möglichst naturnah und biologisch erzeugt werden. Im Keller benutzen wir nur ein wenig SO₂.

5) Leidenschaft abseits des Weins

Meine Frau und die Kinder.

6) Fakten und Zahlen

10ha eigene Weinberge, 25.000 Fl., Preise der Weißweine bis 25€, die Rotweine von 30€ - 40€, eine Weinlinie.
Rebsorten: Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon.

7) Die Verantwortlichen

Bensa Stefano, Nicolò, Giorgio e Matteo.

8) Kontakte Handel

CH: Kein Importeur

D: Orange wines, Biebertal, www.orange-wines.com

5) Weingut Radikon, anwesend Suzana Saksida-Radikon
www.radikon.it (Webseite in Englisch)
info@radikon.it

Ribolla IGT VG 2007

Slatnik IGT 2011

Merlot IGT 2002

Das Winzerinterview mit Saša Radikon

1) Warum ausgerechnet Ribolla?

Ribolla ist die herausragende, einheimische Rebsorte, in der Tradition des Gebietes und weil Sie hervorragende Ergebnisse liefert. Edoardo Radikon hat ihn als Erstes nach dem ersten Weltkrieg in Oslavia gepflanzt, und seitdem ist er Teil von Radikon.

1b) Der Boden und das Klima in Oslavia geben...

...reichhaltige, mineralische Weine, welche die Säure behalten und sehr gut reifen können und sich sehr gut für eine Mazeration eignen.

2) Vinifikation des Ribolla 2007

Mazeration für 90 Tage auf den Schalen, Ausbau in 35 hl Holzfässer für 4 Jahre und zwei Jahre Flaschenreifung.

3) Wein/Speisenempfehlung

Fleischtatar, Fisch, Huhn, Schwein.

4) Weingutsphilosophie

Respekt vor der Natur und der Tradition.

5) Leidenschaft abseits des Weins

Kochen, am liebsten Fischgerichte.

6) Fakten und Zahlen

12 ha eigene Weinberge, 30.000 Fl., Preise ab Weingut an Weinliebhaber von 20€ - 150€.

Rebsorten: Pinot Grigio, Slatnik (Chardonnay/Friulano), Oslavje (Chardonnay/Sauvignon/Pinot Grigio), Jakot (Friulano), Ribolla, Merlot.

2 Linien: 10 oder 90 Tage Mazeration, alles im Holz, kein Ausbau im Stahltank.

7) Die Verantwortlichen

Stanislao Radikon, Suzana Saksida, Saša Radikon.

8) Importeure

CH: Kein Importeur

D: Orange Wines, Biebertal, www.orange-wines.com

6) Weingut Dario Princic, anwesend Franca Princic
www.viniveri.net/dario-princic (Webseite in Englisch)
dario.princic@gmail.com

Ribolla Gialla IGT VG 2009

Bianco Trebez IGT 2009

Rosso Cabernet Sauvignon IGT 2001

Das Winzerinterview mit Franca Princic

1) Warum ausgerechnet Ribolla?

...weil es die Rebsorte ist die an unser Gebiet perfekt angepasst hat, ein Paar wie Eins.

1b) Der Boden und das Klima von Oslavia bringen hervor...

...strukturierte und gut definierte Weine, Weine die 25 Jahre halten!

2) Vinifikation des Ribolla Gialla IGT VG 2009

Mazeration für 35 Tage, Ausbau im Holz.

3) Wein/Speisenempfehlung

Fischsorten, die fettreich sind, und kräftige Käsesorten.

4) Weingutsphilosophie

Wein zu machen wie unsere Großväter.

5) Leidenschaft abseits des Weins

Mir gefällt es zu verreisen, zum Vergnügen, auch zum Arbeiten.

6) Fakten und Zahlen

8,5 ha eigene Weinberge, 25.000 Fl., Preise ab Weingut an Weinliebhaber von 22€ - 45€.

Rebsorten: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Tocai, Ribolla Gialla, Merlot und Cabernet Sauvignon.

2 Linien: Eine frische Linie und eine „da invecchiamento“ zum Reifen lassen.

7) Die Verantwortlichen

Dario und Franca Princic, Söhne Andrea und Marko arbeiten im Weinberg und Export.

8) Kontakte Handel

CH: Kein Importeur

D: Orange wines, Biebertal, www.orange-wines.com