



DAVORIN SKARABOT

IN DER VIPAVSKA DOLINA NELLA VIPAVSKA DOLINA

Antike Reben im renommierten Anbaugebiet
Antichi vitigni della celebre zona vitivinicola

Mit 2.300 Ha Rebfläche ist Vipavska dolina (das Vipava-Tal) das größte slowenische Weinanbaugebiet. Die Mergelböden steigen sanft von den Hügeln zum in die Adria strömenden Fluss hinab. Das milde, mediterrane Klima (das Meer ist nur ca. 10 km entfernt) beeinflusst den Weinbau. Von der italienischen Grenze bei Gorizia und Nova Gorica führen verschiedene Straßen und Wege in die verschiedenen Anbaugebiete, von denen jedes besondere bioklimatische Eigenschaften aufweist, bis hin zu den letzten Rebstöcken auf dem das Tal dominierenden Nanosberg. Hier ist die Distanz zum Meer an dementsprechend niedrigeren nächtlichen Temperaturen zu spüren, was frischere und würzigere Weine ergibt. Eine weitere Charakteristik ist das windige Klima - mehrmals im Jahr fegt der Bora vom Nanosberg, dem Schnittpunkt zwischen Küsten- und Festlandsklima, das Vipava-Tal herab, über die Hochebene des Karstgebiets bis hin zum Golf von Triest. Die am meisten vertretenen Rebstöcke sind Ribolla, Malvasier, friaulischer Tokaier (er muss demnächst seinen Namen ändern), Prosecco, Pinela, Zelén, Welschenriesling, Pinot blanc und gris, Sauvignon, Chardonnay und gelber Muskateller. Daneben die Roten: Merlot, Barbera, Blauburgunder, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Der Rebanbau geht bis auf die alten Römer zurück. Die Weinlese erfolgt noch rigoros von Hand und ist auch eine Gelegenheit zum Feiern. Größter Erzeuger ist nach wie vor die Winzergenossenschaft Vipava in der die Trauben der meisten kleinen Weinbauern gesammelt werden. Daneben gibt es noch ca. Hundert kleine und mittlere Weingüter, die hervorragende Weine anbieten. Einige dieser Betriebe gehören zu den besten slowenischen Erzeugern, die weltweit Erfolge einheimen. Und eine weitere Qualitätsverbesserung ist durchaus möglich.

Con i 2.300 ettari di vigneti Vipavska dolina (Valle della Vipava) è la più grande zona vitivinicola della Slovenia. I terreni in maggioranza marnosi scendono lentamente dalle colline verso il fiume, che corre a sua volta verso l'Adriatico. Il clima mite e mediterraneo (il mare dista solo una decina di chilometri) influisce sulle condizioni per la viticoltura. Dal confine con l'Italia, vicino a Gorizia e Nova Gorica, si possono prendere varie strade e stradine che portano nelle numerose sottozone vinicole, ognuna con delle caratteristiche bioclimatiche particolari, per arrivare agli ultimi vigneti nel pendio della montagna Nanos che domina la vallata. Qui si sente la distanza dal mare con i conseguenti abbassamenti delle temperature notturne, che portano ai vini più freschi e profumati. L'altra caratteristica è una certa ventosità, che diverse volte l'anno alza la famosa "burja", la bora, che comincia la sua strada proprio sul monte Nanos, il punto d'incontro tra il clima mite e quello continentale, e scende giù per la vallata del fiume Vipava, passa l'altopiano del Kras, il Carso, e finisce nel Golfo Triestino. I vitigni più diffusi sono Ribolla, Malvasia, Tocai friulano (che dovrà cambiare il nome), Prosecco, Pinela, Zelén, Riesling italico, Pinot bianco e grigio, Sauvignon, Chardonnay, Moscato giallo. Tra i rossi: Merlot, Barbera, Pinot nero, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Le radici della viticoltura vanno molto indietro nel tempo, fino agli antichi Romani. La raccolta avviene strettamente a mano, ed è un momento di lavoro, ma anche di festa. Tra i produttori tiene ancora il primo posto la cantina sociale di Vipava che raccoglie l'uva della maggioranza di piccoli viticoltori. C'è poi un centinaio di piccoli e medi viticoltori che si presentano sui mercati più esigenti con vini di ottima qualità. Qualcuno di loro è già nel vertice della produzione slovena con notevoli successi anche al livello mondiale. E i margini per migliorare ancora ci sono, eccome.

FÜR SIE PROBIERT SCELTI PER VOI

Drei Winzer und ihre Weine im Vergleich
Tre produttori e tre etichette per conoscerla meglio

Vinogradništvo Monvi
Duplje 31
5271 Vipava - Slovenija
Tel. +386 53 645 129
Mobile: 041 670 368
monvi@siol.net



Az. Vin. Monvi

Zelen (in sloveno significa "verde") è un vitigno autoctono della zona vitivinicola di Vipavska dolina all'estremo sud-ovest della Slovenia. Il vino d'alta qualità è caratterizzato da un basso rendimento, perciò in passato non è stato sempre tra i favoriti dei viticoltori. Si distingue dal colore giallo paglierino vivace, con riflessi verdastri (da cui il nome) accentuati. Al naso esprime profumi molto delicati che ricordano frutta esotica, agrumi e mela verde. È vino elegante, leggero, di sorprendente freschezza e sapidità. In cantina a 6,00 euro.

Weigunt Monvi

Zelen (auf Slowenisch "Grün") ist ein autochthoner Rebstock aus dem im Südwesten Sloweniens liegenden Weinanbaugebiete Vipavska dolina. Dieser hervorragende Wein ist besonders ertragsarm, weshalb er früher nicht gerade zu den Favoriten der Winzer zählte. Er ist leuchtend strohgelb mit grünlichem Schimmer (daher der Name). An der Nase delikat nach Tropenfrüchten, Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Er ist elegant, süffig, überraschend frisch und wohlschmeckend. Im Keller zu 6,00 Euro erhältlich.

Vinska Klet Štokelj
Planina 9
5270 Ajdovščina - Slovenija
Tel. +386 5 368 0203
Mobile: +386 41 483 777
damjan.stokelj@email.si
damjan.stokelj@volja.net



Az. Vin. Štokelj

Pinela è uno dei vitigni autoctoni più antichi della Slovenia e ultimamente sta riguadagnando posizioni. I terreni della cantina Štokelj situati a Planina sopra Ajdovščina sono tra i più adatti. Si distingue dal colore giallo paglierino, molto vivace e giovanile, con riflessi verdi abbastanza pronunciati. Al naso esprime profumi di frutta esotica, agrumi, pera più un delicato profumo di fiori di limone. In bocca prevale una marcata freschezza e sapidità. È un vino allegro, molto invitante, ottimo per primi piatti leggeri e non troppo profumati. Prezzo: 6,00 euro.

Weigunt Štokelj

Pinela gehört zu Sloweniens ältesten autochthonen Rebstöcken, der in letzter Zeit immer beliebter wird. Die in Planina über Ajdovščina liegenden Böden des Weinkellers Štokelj sind besonders geeignet. Der Wein ist strohgelb und besonders leuchtend mit starkem grünlichen Schimmer. An der Nase nach Tropenfrüchten, Zitrusfrüchten, Birnen mit einem Hauch nach Zitronenblüten. Am Gaumen besonders frisch und süffig. Es handelt sich um einen spritzigen Wein, der besonders zu leichten Gerichten passt. Preis: 6,00 Euro.

Kmetija Makovec-Vina Mansus
Brje na Vipavskem 79
5263 Dobravlje - Slovenija
Tel. +386 5 36 47 560
Mail: mansus-makovec@volja.net



Az. Vin. Mansus

La cantina Mansus di Makovec è conosciuta per l'impegno nella riscoperta di vitigni tradizionali, spesso ingiustamente dimenticati e quasi estinti. Uno di loro è Klarnica, che dà un vino tutto da scoprire e valorizzare. Si presenta di colore giallo, con tonalità magnificamente dorate. Al naso è molto piacevole, prevalgono raffinate note floreali (fior d'acacia, fior di castagno) e di frutta matura. In uscita prende il dolce profumo di miele che accompagna il vino anche in bocca. Al gusto è secco, morbido con giusta freschezza e sapidità. In cantina a 6,00 euro.

Weigunt Mansus

Der Keller Mansus in Makovec ist wegen seiner ständigen Suche nach traditionellen, oft vergessenen und fast verschwundenen Rebstöcken bekannt. Dazu gehört auch Klarnica, aus dem ein entdeckenswerter Rebsaft erzeugt wird. Der Wein ist goldgelb. An der Nase angenehm, blumig (Akazie und Kastanie) und nach reifen Früchten. Nachhall nach Honig der sich auch am Gaumen herausspüren lässt. Ansonsten trocken, weich, frisch und süffig. Im Keller zu 6,00 Euro erhältlich.

