



DI RAMANDOLO

WEINE, SPEISEN, BEGEGNUNGEN IN DEN HÜGELN UND MIT DEN WEINKELLERN

SAMSTAG, DEN **12. NOVEMBER 2022**





„Ein Wein goldener Farbe, der leicht tanninhaltig, vollmundig, liebenswert, mit einem Duft von Akazie, reifen Früchten, sehr ausgewogen und angenehm ist.“ Seit mehr als zwanzig Jahren – genauer gesagt seit 2001 – beschreibt die Produktspezifikation mit diesen Worten den Ramandolo, den ersten Wein aus Friaul-Julisch Venetien, der mit der Bezeichnung DOCG (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung oder den Gipfel der qualitativen Pyramide) versehen ist. Eine mehr als verdiente Anerkennung, wenn der Spruch – wie Chino Ermacora in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts schrieb –, dass „der köstliche Ramandolo seit dem Mittelalter auf dem Rücken eines Maultiers die päpstliche Mensa erreichte“, etwas Wahres enthält.

Ein Wein, der seit jeher aus den Trauben von gelbem Verduzzo gewonnen wird, die von der Sonne oder auf den Gittern getrocknet werden. Das Quetschen findet zwischen Ende Oktober und Mitte November statt: Der Abschluss des Jahrgangs kann daher am Tag von San Martino in den Ländern des Ramandolo gefeiert werden. Und gerade um diese Tradition und den magischen Moment zu unterstreichen, in dem „das Gold aus der Presse kommt“, wurde 2012 (vor zehn Jahren!) der Verband der Produzenten vom Oro di Ramandolo gegründet, der nach zwei Jahren erzwungener Pause wieder eine Werbeveranstaltung organisiert, die ebenfalls nach dem Oro di Ramandolo benannt ist und traditionell am Samstag stattfindet, der dem Fest von San Martino am nächsten liegt. Die Ausgabe 2022 – mit dem Untertitel „**Weine, Lebensmittel, Begegnung in den Hügeln und mit den Weinkellern**“ – ist für SAMSTAG, den

SAMSTAG, den 12. NOVEMBER 2022

geplant, Wie ist sie organisiert? Wie diejenigen, die an den letzten Ausgaben teilgenommen haben, gut wissen, ist **Oro di Ramandolo** eine in sieben Etappen aufgeteilte Wanderverkostung (**siehe Karte in diesem Faltblatt**), die vom Weingut „I Comelli“ in der Via Valle in Nimis startet, wo die Teilnehmer ihre Fahrzeuge parken müssen. Die Rezeption ist um 11.00 Uhr geöffnet und schließt um 13.30 Uhr. Hier können die Gäste, nachdem sie das Zugangsarmband, das Glas und das Menüprogramm abgeholt haben, den Aperitif genießen, begleitet von den Exzellenzen der Landwirtschaft. Dann Abfahrt an Bord der von der Organisation zur Verfügung gestellten Minibusse für die anderen Etappen der Tour, wo Gastronomen und Winzer die Gäste mit Verkostungen von saisonalen und traditionellen Gerichten begrüßen werden, begleitet von Ramandolo DOCG, Refosco (das in diesen Hügeln seine ganze Eleganz zum Ausdruck bringt) und anderen Weinen aus der Region. Am Ende Rückkehr zum Ausgangspunkt, wo ein Dessertbuffet in Kombination mit dem Ramandolo DOCG aufgestellt wird.



DIE UNTERNEHMEN VINICOLE

AD COOS

BRESSANI GIUSEPPE

CA' FELICE

COMELLI ANDREA

COOPERATIVA AGRICOLA RAMANDOLO

COSSETTINI LORENZO

CUSSIGH MARIA

CUSSIGH PIETRO

FILIPPON di Comelli Lorenzo

I COMELLI

LA RONCAIA

MICOSSI di Revelant Alessandro

MONAI GILDO

TOBLÂR

VIGNETI PITTARO

VIZZUTTI Sandro e Marco

ZACCOMER MAURIZIO

LA CATERING

AI NOVE CASTELLI - Faedis - 0432 728959

AI TURIANS - Fagagna - 0432 630303

ALBERGO CENTRALE - Tarcento - 0432 785150

ALLE VALANGHE - Nimis - 0432 797404

AL TIGLIO - Moruzzo - 0432 642024

Braceria **RENATO BEORCHIA** - Ovaro - 0433 619043

CA' MARIAN - Martignacco - 0432 660371

COSTANTINI Ristorante - Tarcento - 0432 792372

GARIBALDI 45 - Tricesimo - 0432 1447466

I COMELLI AGRITURISMO - Nimis - 0432 790685

LA' DI BOSCHET - Tricesimo - 0432 853213

OSTARIE DAL VENEZIAN - Tarcento - 0432 1506633

OSTERIA DA MICHELE - Udine - 340 2636021

OSTERIA DI RAMANDOLO - Ramandolo - 0432 790009

OSTERIA DI VILLAFREDDA - Tarcento - 0432 792153

TRATTORIA DA ROCHET - Zompitta - 0432 851090

TRATTORIA DA VICO - Caporiacco - 0432 889011





..und an jeder
Station..
LIVE-MUSIK!

Sedilis

OSTERIA DI RAMANDOLO

Torlano

Vallemontana

LA RONCAIA

Cergneu
inferiore

I COMELLI

COMELLI ANDREA

OSTERIA DA RIDOLF

ZACCOMER MAURIZIO

DISTILLERIA CESCHIA

NIMIS

Torrente Torre

Torrente Cornappo

Illustrazione: Maurizio Faleschini



WURSTWAREN UND ÄHNLICHES

LA TANA DELLE PITINE - Tramonti di Sopra
Prosciuttificio RINO BAGATTO - San Daniele del Friuli
Prosciuttificio WOLF SAURIS - Sauris
Salumi CANCELLIER MARINA - Faedis
FRIULTROTA - San Daniele del Friuli

KÄSE

LA SISILE Formaggi Bio - Talmassons
PEZZETTA FORMAGGI - Fagagna
ZORE DI ALESSIA BERRA - Taipana

GEMÜSEGARTEN UND ÄHNLICHES

AZIENDA AGRICOLA PAOLINO - Cividale del Friuli
IL CAMPO INCANTATO - Tavagnacco
FRANTOIO DI CAMPEGLIO
IL GIARDINO COMESTIBILE DI GIUSI FOSCHIA
Zomeais di Tarcento

HONIG

LE RUBIDE di Capitan Luisa - Nimis

SÜSSIGKEITEN, EIS UND SORBETS

ADELIA DI FANT - San Daniele del Friuli
GELATERIA GELO DAL 1927 - Tarcento
GELATERIA FIORDILATTE - Udine
PANIFICIO NONINO - Tarcento
PRO LOCO AMICI DI AVASINIS
PRO LOCO SUTRIO
RIZZO BISTROT E CAFFÈ - Tarcento
SORBETTERIA DELLA NEGRA - Mortegliano

...UND ZUM SCHLUSS...

ILLY CAFFÈ
GRAPPA DI RAMANDOLO CESCHIA



TICKETS IM VORVERKAUF KAUFEN

in allen Restaurants und bei den Winzern, die an der Aktion teilnehmen werden, zum ermäßigten Preis von

38,00 €

bis Sonntag, **6. November**. Nach diesem Datum beträgt der Ticketpreis **45,00 €**.

FÜR INFORMATIONEN UND RESERVIERUNG

www.oroDIRAMANDOLO.it

info@oroDIRAMANDOLO.it

+39 389 5260255

FOLGEN SIE UNS AUF: [!\[\]\(3211b5d1d968fc1665909b34f9f16010_img.jpg\)](#) @oroDIRAMANDOLO

IN ZUSAMMENARBEIT MIT



Civi  Bank

CONSORZIO TUTELA VINI



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA