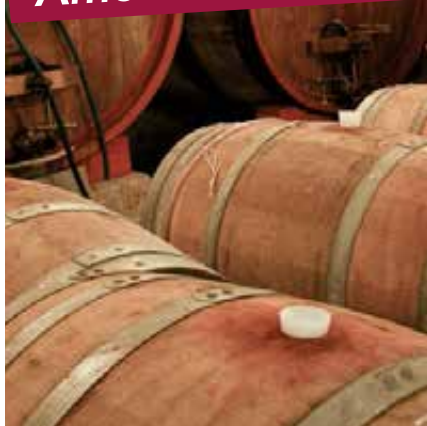




Amerai i nostri vini



You will love our wine
Sie werden unsere Weine lieben



Pordenone Turismo



dolomiti friulane
Associazione Turistica Provençale Dolomiti



PORDENONE WITH LOVE



Pordenone Wine Love



Dal vigneto con cuore

From the vineyard with all the heart
Aus dem Weinberg, von Herzen

"... il vino è un essere vivente. Amo immaginare l'anno in cui sono cresciute le uve di un vino. Se c'era un bel sole, se pioveva. E amo immaginare le persone che hanno curato e vendemmiato quelle uve. Mi piace che il vino continui a evolversi. Che se apro una bottiglia oggi avrà un gusto diverso da quello che avrebbe se l'aprissi un altro giorno. Perché una bottiglia di vino è un qualcosa che ha vita".

– Virginia Madsen nel film *Sideways*, *In viaggio con Jack*

en "... wine [...] is a living thing. I like to think about what was going on the year the grapes were growing, how the sun was shining that summer or if it rained... what the weather was like. I think about all those people who tended and picked the grapes [...]. I love how wine continues to evolve, how every time I open a bottle it's going to taste different than if I had opened it on any other day. Because a bottle of wine is actually alive."

– Virginia Madsen in the film *Sideways*.

de "... Wein ist ein Lebewesen. Ich liebe es, mir das Jahr vorzustellen, in dem die Trauben eines Weins gewachsen sind. Ob es wunderbaren Sonnenschein gab, ob es regnete. Ich liebe es, mir die Menschen vorzustellen, die diese Trauben gepflegt und gelesen haben. Mir gefällt es, dass sich der Wein weiter entwickelt. Dass, wenn ich heute eine Flasche öffne der Geschmack des Weins anders ist, als wenn ich die Flasche an einem anderen Tag öffnen würde. Denn eine Flasche Wein ist etwas, was Leben in sich hat".

– Virginia Madsen im Film *Sideways*, *Auf Reisen mit Jack*



Tutto questo è la pianura pordenonese. Apparentemente aspra e magra ma che la natura e la mano dell'uomo hanno saputo valorizzare

All of this is the Pordenone plain. An apparently rugged and poor land, which has been improved thanks to combined works of nature and man

All dies stellt die Ebene von Pordenone dar. Ein scheinbar schroffes Gebiet, das die Natur und die Hand des Menschen jedoch aufzuwerten wussten



Una terra e la sua genesi

A land and its genesis

Ein Land und seine Entstehung

Milioni di anni fa l'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, fu caratterizzata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento. Enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico vennero strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. L'intera pianura si caratterizzò così per il terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte più settentrionale, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro percorso. Un terreno aspro, non facile da coltivare, dalle caratteristiche poco ospitali. Questa terra, però, è fortunata perché è circondata da montagne. Ecco, quelle più elevate, a riparare quest'area dai venti freddi provenienti da Nord ma anche quelle più basse a trattenere le correnti umide provocando fenomeni piovosi.

E poi c'è il mare. L'effetto benefico dell'Adriatico che mitiga le temperature, smorzando gli estremi e concorrendo così alla creazione di un clima particolare. La magia di questa terra è quasi compiuta ma per renderla tale mancano i sassi. Le acque ritirandosi nel sottosuolo li lasciano in superficie. Bianchi, lisci, a volte splendidamente sferici, essi non solo caratterizzano il suolo ma ne diventano elemento di eccellenza. Esaltando l'escursione termica tra il giorno e la notte favoriscono la coltivazione di queste terre. Ed è qui che la vite dà il meglio di sé, regalando uve ricche di aromi e vini profumati ed eleganti.

en Millions of years ago the Friuli high plain, in the shelter of the Alpine foothills, was shaped by the floods of the Meduna, the Cellina and the Tagliamento rivers. Huge amounts of chalky and dolomite material were torn off the mountain by the violence of waters and swept down the river beds. Therefore, the whole plain is of alluvial soil, which is of a more coarse texture in the northern side, getting finer and finer as the rivers flow along their courses. A rugged and unwelcoming terrain unfit for cultivation.

However, it is a lucky land, as the mountains surround it. The highest ones shelter the area from the cold winds coming from the north, while the lower ones act as a barrier to damp currents of air, thus bringing rain. And then there is the sea. The beneficial influence of the Adriatic Sea, that mitigates the temperatures, reducing the extremes and concurring in the creation of a particular climate. One last element is to be added to definitely accomplish the magic of this land: pebbles. The river waters sink into the ground, leaving them on the surface. White, smooth, at times wonderfully round, they mark the characteristic of the soil and become its element of excellence. They increase the temperature range between night and day, thus facilitating the tilling of these lands. It is here where the grapevine is at its best, giving aroma-rich grapes and elegant, fragrant wines.

de Vor Millionen von Jahren war die friaulische Hochebene im Schutz der Voralpenkette charakterisiert durch die Hochwasser der Flüsse Meduna, Cellina und Tagliamento. Enorme Mengen an Kalk-Dolomitgestein wurden durch die Gewalt der Gewässer abgerissen und im Flussbett ins Tal geschleppt. Die gesamte Ebene war so im nördlichen Teil durch das grobe Schwemmland charakterisiert, das allmählich feiner wurde, je länger die Flüsse ihrem Lauf folgten. Ein beschwerlicher Boden, der nicht einfach zu bestellen ist, mit wenig einladenden Charakteristiken. Dieses Land ist jedoch vom Glück begünstigt, da es von Bergen umgeben ist. Die höchsten davon schützen dieses Gebiet vor den kalten Winden aus dem Norden, aber auch die niedrigeren halten die feuchten Strömungen ab, die Regenphänomene hervorrufen.

Außerdem befindet sich hier das Meer. Die wohltuende Wirkung der Adria, die die Temperaturen mildert und die Extreme abschwächt, was zur Bildung eines besonderen Klimas beiträgt. Der Zauber dieses Landes ist beinahe vollkommen, um es jedoch vollkommen zu machen, fehlen Steine. Die Gewässer ziehen sich in den Bereich unter der Erdoberfläche zurück und lassen sie an der Oberfläche zurück. Weiß, glatt, manchmal wunderbar rund - sie charakterisieren nicht nur den Boden, sondern werden zu einem vortrefflichen Element. Sie unterstreichen die Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht und begünstigen die Bestellung dieser Böden. Hier gibt die Weinrebe ihr Bestes und schenkt Trauben, die reich an Aromen sind sowie duftende und elegante Weine.

La tradizione enologica

The oenological tradition

Die önologische Tradition

La viticoltura locale vanta una storia antica e complessa. Le sue origini risalgono quanto meno alla colonizzazione romana. Queste terre non sono mai state averse di vino, anche se tra alterne vicende storiche ed umane. La produzione vinicola, infatti è passata attraverso due millenni di storia senza mutamenti fino all'inizio del secolo scorso quando ha subito un grosso cambiamento. Le ragioni di ciò sono riconducibili non ad un generico impulso rinnovatore, quanto a un complesso insieme di cause e situazioni. Infatti, dalla metà del XIX secolo fino ai primi del XX, diverse malattie delle viti e non ultimo i conflitti bellici, provocarono distruzioni tali da costringere l'intera viticoltura a cambiare volto.

Altro fattore di forte espansione fu la conquista alla coltivazione della vite di nuovi terreni grazie alle opere di irrigazione realizzate in vaste aree. A ciò si unisce la razionalità dei nuovi impianti secondo le più moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione ma soprattutto la lungimiranza di molti produttori che hanno puntato principalmente sulla qualità, valorizzando il loro vino e contribuendo a diffonderne la conoscenza.

en

Local viticulture boasts an ancient and rich history. Its origins date back to the earliest Roman settlements. These lands have never been ungenerous with wine, even if they experienced different historical and human events. As a matter of fact, local grape growing went through two thousand years of history unchanged. It was not until the beginning of last century that it underwent a big change. The reasons of that are to be ascribed to a general renewing impulse, to a complex number of causes and situations. From the second half of the 19th century to the beginning of the 20th century, different grapevine diseases, to which war conflicts were added, caused destructions to such extent that the whole grape growing process had to be changed. Irrigation works carried out in large areas represented another factor of development, as more land could be used for grapevines.

Other factors were the new systems rationality, the adoption of state-of-the-art growing techniques, the selection of the most suitable grape varieties to be grown in the area and, moreover, the vision of a lot of producers, counting mainly on quality, and thus enhancing their products and contributing to the diffusion of the knowledge of them.

de

Der lokale Weinbau blickt auf eine antike und verwickelte Geschichte zurück. Seine Ursprünge gehen mindestens auf die römische Besiedlung zurück. Diese Böden geizten nie mit Wein, auch nicht in wechselhaften historischen und menschlichen Geschehnissen. Die Weinproduktion hat in der Tat zwei Jahrtausende Geschichte ohne Veränderungen durchlebt, bis zum Beginn des vergangenen Jahrhunderts, als sie einen großen Wandel erfuhr. Die Gründe dafür sind auf einen allgemeinen Erneuerungsimpuls zurückzuführen, hinsichtlich einer komplexen Gesamtheit von Ursachen und Situationen. Ab der Mitte des XIX Jahrhunderts bis zum Beginn des XX Jahrhunderts verursachten verschiedene Krankheiten der Weinreben und nicht zuletzt die kriegerischen Konflikte eine derartige Zerstörung der Reben, dass der Gesamte Weinbau gezwungen war, sich zu verändern.

Ein weiterer Faktor für eine starke Ausdehnung war dank der Bewässerungsbauwerke, die in weiten Gebieten realisiert wurden, die Eroberung neuer Böden für die Züchtung der Weinreben. Dazu gesellt sich die Rationalität der neuen Anlagen, die modernsten Kulturtechniken folgen, die Auswahl von Rebsorten, die passend für das Anbauggebiet sind, jedoch auch der Weitblick vieler Produzenten, die vor allem auf Qualität gesetzt haben und ihren Wein aufgewertet und so zur Verbreitung seiner Bekanntheit beigetragen haben.



Un po' di numeri

Il "vigneto Friuli" ovvero la superficie vitata complessiva della regione Friuli Venezia Giulia, copre un'area complessiva di oltre 20 mila ettari, con una produzione totale di 1,3 milioni di ettolitri. Con la denominazione DOC (Denominazione di Origine Controllata) Friuli Grave, con quella di Lison Pramaggiore (che dalla provincia di Venezia sconfinava nella parte sudorientale del territorio provinciale), con le denominazioni IGT (Indicazione Geografica Tipica) ricadenti in provincia (quella regionale Venezia Giulia e quella interregionale delle Venezie, quella tutta pordenonese dell'Alto Livenza) ed infine con l'ultima arrivata la DOC interregionale Prosecco, vengono prodotti tra Tagliamento e Livenza, in territorio tutto pordenonese, 715 mila 288 ettolitri di vino. Di questi, il 65 per cento viene messo in bottiglia per essere degustato dai palati di tutto il mondo.

La fotografia del "vigneto Pordenone" mostra che quasi un 10 per cento della superficie si trova in collina, il restante 90 per cento in pianura. I vini bianchi prevalgono, con il 64 per cento del totale ed il Pinot grigio come primo vitigno (il 50 per cento del totale circa) seguito da Chardonnay, Friulano e Sauvignon. Tra i rossi, prevale il Merlot seguito dai Cabernet sauvignon e dal Refosco dal peduncolo rosso.

Some figures

The "Friuli vineyard", that is the whole land planted with vines in the Friuli Venezia Giulia Region, covers a total area of 20 thousand hectares, with an overall production of 1.3 million hectolitres. With the DOC (Controlled Denomination of Origin) quality marks of Friuli Grave and Lison Pramaggiore (covering the Province of Venice and the south-east side of the Pordenone province), with the IGT (Typical Geographic Indication) marks of the province ("Venezia Giulia" and "the Venices" interregional marks, and the "Alto Livenza" Pordenone mark) and, finally, with the newly obtained Prosecco interregional DOC quality mark, 715,288 hectolitres of wine are produced in the Pordenone area, between the Tagliamento and the Livenza rivers. 65% of this production is bottled, to be tasted all over the world.

The picture of the Friuli vineyard shows that only 10% of the area (that is 750 hectares) is in the hills, the 90% being on the plain. White wines prevail, with 64% of the total production and Pinot bianco as the first vineyard (50% of the total production), followed by Chardonnay, Friulano and Sauvignon. Among red wines, Merlot prevails with 46%, followed by Cabernet sauvignon and Refosco dal peduncolo rosso.

Einige Zahlen

Der „Weingarten Friaul“, beziehungsweise die mit Wein bestellte Fläche der Region Friaul-Julisch Venetien bedeckt einen Gesamtbereich von über 20 000 Hektar, mit einer Gesamtproduktion von 1,3 Millionen Hektoliter. Mit der Bezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata - kontrollierte Herkunftsbezeichnung) Friuli Grave, mit jener des Gebietes von Lison Pramaggiore (das von der Provinz von Venedig bis zum südöstlichen Teil des Provinzterritorien reicht), mit den Bezeichnungen IGT (Indicazione Geografica Tipica - typische geographische Herkunftsbezeichnung), die zur Provinz gehören (die regionale Julisch Venetien und die interregionale „Delle Venezie“ sowie jene für Pordenone in Alto Livenza) und schließlich mit der letzten, die interregionale Bezeichnung DOC Prosecco, werden zwischen dem Tagliamento und der Livenza im gesamten Territorium von Pordenone 715 288 Hektoliter Wein produziert. 65 Prozent davon werden abgefüllt, um von Gaumen der ganzen Welt degustiert zu werden.

Die Fotografie des „Weingartens von Pordenone“ zeigt, dass sich beinahe 10% der Fläche auf den Hügeln und die verbleibenden 90% in der Ebene befinden. Die Weißweine herrschen mit 64% der Gesamtproduktion vor. Dem Pinot Grigio als dominierende Rebsorte (circa 50% der Gesamtproduktion) folgen Chardonnay, Friulano und Sauvignon. Unter den Rotweinen herrscht der Merlot vor, gefolgt von Cabernet Sauvignon und vom rotstieligen Refosco dal Peduncolo Rosso.



Le caratteristiche organolettiche

I vini fermi da varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati e sapidi, di colore giallo paglierino più o meno intenso, con buona acidità.

I vini fermi da varietà a bacca nera, si presentano armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati, di colore rosso rubino più o meno intenso, tendenti al granato se invecchiati.

I vini frizzanti presentano un perlage sottile e persistente, profumi freschi, equilibrati e fruttati, di buona acidità, di medio corpo e con un gusto leggermente acido in alcuni casi attenuati da un piacevole quanto equilibrato residuo zuccherino.

Gli spumanti hanno caratteristiche ben delineate, il colore è giallo paglierino più o meno carico con un perlage fine e molto persistente. I profumi sono assai complessi e di ottima intensità, fruttati e minerali. Al gusto si presentano eleganti, fini, di ottima struttura ed alle volte con un piacevole residuo zuccherino.

La tipologia superiore si identifica con prodotti di struttura più elevata mentre quella riserva con profumi e corposità più complesse che vengono donate, il più delle volte, da mirati affinamenti in legno.

I vini pordenonesi a DOC Friuli Grave

Pordenone DOC Friuli Grave wines

DOC Friuli Grave-Weine aus dem
Gebiet von Pordenone

Chardonnay

Friulano

Pinot bianco

Pinot grigio

Riesling

Sauvignon

Traminer aromatico

Verduzzo friulano

Cabernet franc

Cabernet sauvignon

Merlot

Pinot nero

Refosco dal

peduncolo rosso



en **Organoleptic properties**

Still white wines are fresh, fruity and savoury; they are of a more or less intense straw yellow colour and have a good acidity.

Still red wines are harmonic and perfumed when young, full and structured with age, of a ruby colour, tending towards garnet shades of red with age.

Sparkling wines display a small and persistent bead, fresh fragrances, they are fruity and well balanced, they feature a good acidity, medium body and a slightly acid flavour, at times reduced by a small amount of pleasant and balanced residual sugar.

Spumante wines have very well defined characteristics. They feature a more or less intense straw yellow colour, a fine and very persistent bead. Fragrances are very complex and have a perfect intensity; they are fruity and mineral. Their aroma is elegant, thin, well structured, at times with some pleasant residual sugar. Superior typology features products with a higher structure, while Reserve typology has more complex fragrances and bodies, often resulting from wood ageing.

de **Die organoleptischen Merkmale**

Die stillen Weine aus Varietäten mit weißen Trauben präsentieren sich frisch, fruchtig und wohlschmeckend, mit heller strohgelber Farbe, die mehr oder weniger intensiv sein kann, mit einem guten Säuregehalt.

Die stillen Weine aus Varietäten mit blauen Trauben präsentieren sich als Jungweine harmonisch, duftend, vollmundig und strukturiert, wenn sie gereift sind, mit rubinroter Farbe, die mehr oder weniger intensiv sein kann und die im gereiften Zustand zu Granatrot tendiert.

Die Perlweine präsentieren sich mit einer feinen und anhaltenden Perlage, einem frischen Duft, ausgeglichen und fruchtig, mit einem guten Säuregehalt, mit mittlerem Körper und mit einem leicht säuerlichen Geschmack, der in einigen Fällen durch einen angenehmen und ausgeglichenen Zuckerrückstand ausgeglichen wird. Die Schaumweine haben gut umrissene Merkmale, ihre Farbe ist strohgelb, mehr oder weniger kräftig und sie haben eine feine und sehr lange anhaltende Perlage. Die Düfte sind sehr vielschichtig und von optimaler Intensität, fruchtig und mineralisch. Im Geschmack zeigen sie sich elegant, fein, mit optimaler Struktur und manchmal mit einem angenehmen Zuckerrückstand. Die hochwertige Qualität identifiziert sich mit Produkten mit höherer Struktur, die Reserve hingegen mit vielschichtigem Duft und Körper, die in den meisten Fällen durch gezielte Verfeinerungen mit Holz verliehen werden.





Antichi vitigni autoctoni

Si tratta di antichi vitigni che sembravano scomparsi, fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini, portati a nuova vita con cura e rispetto come si trattasse di reperti archeologici.

La riscoperta dell'esistenza di questi vitigni in alcuni poderi familiari, prevalentemente nella zona spilimberghese, ha contribuito ad alimentare un crescente interesse da parte della stampa, esperti, operatori del settore o semplici appassionati.

Dopo una lunga e paziente ricerca sono stati riportati in vita ceppi di **Piculit neri** (forse quello stesso *vinum pucinum* presente sulle mense romane), **Sciaglin** (probabilmente della famiglia delle uve "schiavoline"), **Forgiarin** (che prende il nome da Forgaria, un piccolo centro friulano dal quale nei secoli scorsi emigravano in Ungheria e Romania ricercati potatori di viti), **Cividin** (il vino è citato nei documenti del 1600-1700 tra i più apprezzati dei banchetti nuziali), **Cjanòrie** (originario di Gemona) e **Ucelùt** (appartenente alle cosiddette "uve uccelline").

Ancient native varieties of vines

Native varieties are ancient vines, which initially seemed to have disappeared among the bushes due to man's negligence, and were later brought back to life and respected as they were archaeological finds.

The rediscovering of these vines in some farms, mainly in the Spilimbergo area, contributed to stroke the interest of the press, of experts, operators of the field, or simply lovers. After long and patient research, some vine stocks were brought back to flourish, such as the stock of the **Piculit neri** (perhaps that very *vinum pucinum* which was on every Roman table), the **Sciaglin** (probably of the "schiavoline" grape family), the **Forgiarin** (named after Forgaria, a small Friulan village, from where, in the past centuries, famous vine pruners emigrated to Hungary and Romania) the **Cividin** (the wine is mentioned in documents of the XVII-XVII centuries as one of the most appreciated wines at wedding dinners), the **Cjanòrie** (from Gemona) and the **Ucelùt** (belonging to the so called "bird grapes").



de Antike autochthone Rebsorten

Es handelt sich um antike Rebsorten, die ausgestorben schienen, von den Brombeersträuchern und der Nachlässigkeit des Menschen absorbiert, die aber mit Sorgfalt und Respekt, so als ob es sich um archäologische Fundstücke handeln würde, wieder zum Leben erweckt wurden.

Die Wiederentdeckung der Existenz dieser Rebsorten in einigen Familienlandgütern, vor allem in der Gegend um Spilimbergo, hat dazu beigetragen, ein wachsendes Interesse von Seiten der Presse, der Experten, der Fachleute des Sektors oder der einfachen Liebhaber zu nähren.

Nach einer langen und geduldigen Forschung wurden Wurzelstöcke der Rebsorten **Piculit neri** wieder zum Leben erweckt (vielleicht die gleiche wie die des *Vinum pucinum* auf den Tafeln der Römer), **Sciaglin** (vielleicht aus der Familie der „Schiavoline“-Trauben), **Forgiarin** (die den Namen von Forgaria erhält, einem kleinen friaulischen Zentrum, von dem aus die gefragten Weinstock-Beschneider nach Ungarn und nach Rumänien ausgewandert waren), **Cividin** (dieser Wein wird in Dokumenten aus den Jahren 1600-1700 als beliebtester Wein bei Hochzeitstafeln erwähnt), **Cjanòrie** (aus Gemona stammend) und **Ucelùt** (die zu den sogenannten „Uve Uccelline“ (Vogelweinbeeren) gehören).

Dalla terra alla tavola, solo grazie alla costante dedizione e passione dei viticoltori si raggiungono le eccellenze

From the land to the table, thanks to the vine growers' constant care and passion, excellences can be reached

Vom Erdboden auf den Tisch - nur dank der konstanten Hingabe und Leidenschaft der Winzer wird diese Vorzüglichkeit erreicht





**Le radici del vino:
le barbatelle di Rauscedo**

Una vocazione di territorio, resa ancor più evidente dalla presenza di un'area che ha legato il suo nome a "le radici del vino": le barbatelle di Rauscedo (frazione di San Giorgio della Richinvelda), località dove oltre 250 coltivatori vivaisti producono oltre 70 milioni di giovani viti all'anno esportate in tutto il mondo. Le barbatelle sono delle giovanissime piante di vite, già innestate e pronte per essere piantate. Tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento la viticoltura europea viene colpita dalla fillossera mettendo in ginocchio tutte le produzioni d'uva. La soluzione fu trovata innestando varietà europee su viti americane le cui radici non vengono attaccate dall'insetto. Pare che durante la Grande Guerra, sia stato un ufficiale dell'esercito (non è ben chiaro se italiano o austriaco) a insegnare ad alcuni agricoltori di Rauscedo la tecnica dell'innesto al tavolo, ancora oggi utilizzata. Nel mondo si producono 500 milioni di viti, 360 milioni (il 72%) in Europa, 140 nel resto del mondo. L'Italia è al primo posto con 100 milioni. Il Friuli Venezia Giulia contribuisce per oltre

il 65%. La produzione viene esportata per il 40%. Il merito maggiore è dei vivaisti di Rauscedo, il comune "alle radici del vino".

**The roots of the wine:
the rooted vines of Rauscedo**

The vocation of this land is also marked by the presence of an area that linked its name with the "roots of the wine": the rooted vines of Rauscedo (outlying village within the municipality of San Giorgio della Richinvelda), where over 250 vine growers produce over 70 million young vines a year, which are exported all over the world. Rooted vines are very young vine plants, already grafted and ready to be planted. Between the end of the XIX century and the beginning of the XX century, phylloxera affected European vines, bringing grape productions to their knees. The solution was found in grafting European varieties on American ones, which phylloxera couldn't affect. It was seemingly an army officer during World War II (it is not clear whether he was Italian or





Austrian) who taught some farmers from Rauscedo the table grape vine grafting technique, which is still used now.

500 million vines are produced all over the world, of which 360 million (72%) in Europe, 140 in the rest of the world. Italy is at the top with 100 million. Friuli Venezia Giulia contributes for over 65%. 40% of the production is exported.

And credit for that has to be given to the nurserymen from Rauscedo, the municipality "at the roots of wine".

Die Ursprünge des Weins: Setzlinge aus Rauscedo

Die Berufung eines Territoriums, das durch das Vorhandensein eines Gebietes noch augenfälliger wird, das seinen Namen an „die Ursprünge des Weins“ gebunden hat: Die Setzlinge aus Rauscedo (Fraktion San Giorgio della Richinvelda), einer Ortschaft, wo über 250 Baumschulfachmänner jährlich über 70 Millionen junge Weinreben züchten, die in die ganze Welt exportiert werden. Setzlinge sind ganz junge Weinstockpflanzen, die bereits veredelt wurden und sofort gepflanzt werden können. Zwischen

dem Ende des 19. und dem Beginn des 20. Jahrhunderts war der europäische Weinbau von der Reblaus betroffen. Man fand eine Lösung durch Aufpfropfen der europäischen Varietäten auf amerikanische Rebsorten, deren Wurzeln nicht von diesem Insekt angegriffen waren. Man glaubt, dass ein Offizier des Heeres während des Großen Kriegs (es ist unklar, ob es sich um einen italienischen oder ein österreichischen Offizier handelte) einigen Landwirten aus Rauscedo die Veredelungstechnik beigebracht hat, die heute noch eingesetzt wird.

Es werden 500 Millionen Rebstöcke weltweit produziert, 360 Millionen (72%) in Europa, 140 Millionen im Rest der Welt. Italien steht mit 100 Millionen an erster Stelle. Friaul-Julisch Venetien trägt im Ausmaß von über 65% dazu bei. 40% der Produktion ist für den Export bestimmt. Das größte Verdienst fällt dabei den Baumschulfachmännern von Rauscedo zu, der Gemeinde „der Ursprünge des Weins“.

Avete mai bevuto un vino francese o australiano? Potreste aver assaporato un vino proveniente da una barbatella di Rauscedo

Have you ever drunk French or Australian wine? Well, you might have tasted a wine coming from a rooted vine of Rauscedo

Haben Sie jemals einen französischen oder australischen Wein gekostet? Dann kann es sein, dass Sie einen Wein degustiert haben, der von einem Setzling aus Rauscedo stammt

La denominazione DOC

The DOC certification

Die Bezeichnung DOC

La Denominazione di Origine Controllata DOC, adottata dalla Comunità Europea, garantisce che l'uva di questi vini proviene da zone geografiche di produzione raccomandate. Non solo, la denominazione DOC è attribuita esclusivamente a vini prodotti secondo disciplinari di produzione molto precisi che ne garantiscono eccellenza e riconoscibilità. Nella provincia di Pordenone operano tre consorzi che promuovono e tutelano i vini di riferimento.

Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave

Le Grave si estendono su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. I vini bianchi appartenenti alla denominazione Friuli Grave sono: Chardonnay, Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano.

I vini rossi: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero e Refosco dal peduncolo rosso.

Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOC Lison-Pramaggiore

La zona di produzione Lison-Pramaggiore va dall'estrema parte orientale della provincia di Venezia, a sei comuni del Friuli occidentale appartenenti alla provincia di Pordenone e precisamente: Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena. I vini DOC Lison-Pramaggiore sono: Bianco (50% Tai), Cabernet, Carmenère, Chardonnay, Malbec, Merlot, Refosco passito, Refosco peduncolo rosso, Rosso (50% Merlot) anche riserva, Sauvignon, Spumante, Verduzzo, Verduzzo passito.

Consorzio di tutela DOC Prosecco

La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell'area Nord orientale dell'Italia e più precisamente nei territori ricadenti in 5 province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e in 4 nel Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine), uno dei territori più belli della penisola italiana.

The DOC controlled denomination of origin, adopted by the European Community, guarantees that the grapes of the certificated wines come from recommended geographical areas of production. Moreover, the DOC certification is given exclusively to those wines that are produced in compliance with a set of production standards, aiming at ensuring excellence and identification. In the Pordenone province there are three tutelary consortiums, whose target is the promotion and the safeguard of qualified wines.

Tutelary Consortium for DOC Friuli Grave wines

The "Grave" extend over an area of about 7,500 hectares, including the Tagliamento river and the provinces of Pordenone and Udine. The white wines belonging to the Friuli Grave quality designations are: Chardonnay, Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico and Verduzzo friulano. The red wines are Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero and Refosco dal peduncolo rosso.

Volunteer Tutelary Consortium for DOC Lison-Pramaggiore wines

The production area of Lison-Pramaggiore extends from the eastern side of the Venice province to six municipalities in Western Friuli, all belonging to the Pordenone province and namely, Chions, Cordovado, Pravisdomini and part of Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento and Sesto al Reghena. The Lison-Pramaggiore DOC wines are: Bianco (50% Tai), Cabernet, Carmenère, Chardonnay, Malbec, Merlot, Refosco passito, Refosco peduncolo rosso, Rosso (50% Merlot) anche riserva, Sauvignon, Spumante, Verduzzo, Verduzzo passito.

Tutelary Consortium for DOC Prosecco

The Prosecco production area is situated in the northeast of Italy, precisely in 5 provinces of the Veneto region (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) and in 4 provinces of the Friuli Venezia Giulia region (Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine), one of the most beautiful areas of the Italian Peninsula.

Die Bezeichnung „Denominazione di Origine Controllata DOC“ (kontrollierte Herkunftsbezeichnung), die von der Europäischen Gemeinschaft angewandt wird garantiert, dass die Trauben dieser Weine aus empfohlenen geografischen Produktionszonen stammen. Nicht nur das, denn die Bezeichnung DOC wird nur Weinen zuerkannt, die entsprechend den sehr genauen Produktspezifikationen produziert werden, die deren Vorzüglichkeit und Erkennbarkeit gewährleisten. In der Provinz von Pordenone sind drei Genossenschaften tätig, die die Bezugsweine fördern und schützen.

Genossenschaft zum Schutz des Doc Friuli Grave

Die Region „Grave“ erstreckt sich auf einer Fläche von circa 7500 Hektar um den Fluss Tagliamento, zwischen den Provinzen von Pordenone und Udine. Die Weißweine, die zur Bezeichnung „Friuli Grave“ gehören, sind folgende: Chardonnay, Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Sauvignon, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano. Rotweine: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero und Refosco dal Peduncolo Rosso.

Die freiwillige Genossenschaft zum Schutz der Weine DOC Lison-Pramaggiore

Das Lison-Pramaggiore-Produktionsgebiet reicht vom äußersten westlichen Teil der Provinz von Venedig bis hin zu den sechs Gemeinden im westlichen Friaul, die zur Provinz von Pordenone gehören oder genauer gesagt: Chions, Cordovado, Pravisdomini und ein Teil der Territorien Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena. Zu den Weinen DOC Lison-Pramaggiore gehören folgende: Bianco (50% Tai), Cabernet, Carmenère, Chardonnay, Malbec, Merlot, Refosco Passito, Refosco Peduncolo Rosso, Rosso (50% Merlot) auch als Reserve, Sauvignon, Spumante, Verduzzo, Verduzzo Passito.

Genossenschaft zum Schutz des DOC Prosecco

Das Produktionsgebiet des Prosecco DOC befindet sich im nordöstlichen Gebiet Italiens und fällt genauer gesagt in die Territorien von 5 Provinzen von Venetien (Treviso, Venedig, Vicenza, Padua, Belluno) und in 4 von Friaul-Julisch Venetien (Görz, Pordenone, Triest und Udine), eines der schönsten Territorien der Halbinsel Italien.

www.docfriuligrave.com

www.lison-pramaggiore.it

www.discoverproseccowine.it



L'ènoturismo nel pordenonese

Wine tourism in Pordenone

Der Önoturismus im Gebiet von Pordenone

Se il vostro obiettivo è quello di farvi conquistare dal prodotto di Bacco in particolare nel territorio pordenonese, dovete visitare il sito www.pordenonewithlove.it il portale del turismo della provincia, che vi stuzzicherà con itinerari curiosi ed eventi dedicati al vino e all'enogastronomia.

Puntate il dito su un'area, oppure partite da una cantina che già conoscete e potrete facilmente essere guidati verso luoghi d'arte, itinerari o curiosità di quel luogo. Inoltre potrete verificare gli eventi in programma proprio nei giorni della vostra visita.

en

If your objective is to be won over by Bacchus product and you are in the Pordenone area, do not miss the website www.pordenonewithlove.it, the Province official portal on tourism, which will stir your curiosity with interesting itineraries and events all dedicated to wine and food.

Point your finger at an area, or start from a winery you already know, and you will be easily guided into places of art, itineraries or pleasant places. Moreover, you can look for scheduled events on the days of your visit.

de

Wenn es Ihr Wunsch ist, sich vom Nektar Bacchus begeistern zu lassen und das im Speziellen im Territorium rund um Pordenone, sollten Sie die Website www.pordenonewithlove.it besuchen. Dies ist das Tourismusportal der Provinz, das Sie mit interessanten Wegen und Veranstaltungen neugierig machen wird, die dem Wein und der Önologonomie gewidmet sind. Zeigen Sie mit dem Finger auf ein Gebiet oder beginnen Sie bei einem Weinkeller, den Sie bereits kennen und Sie werden mühelos zu Stätten der Kunst, Pfaden oder Kuriositäten jenes Ortes geleitet. Darüber hinaus können Sie die Veranstaltungen kontrollieren, die während Ihres Besuchs auf dem Programm stehen.

I mille colori che cambiano con le stagioni, il fascino delle proposte culturali ed artistiche presenti tutto l'anno, l'armonia della natura da ascoltare, i sapori semplici della nostra cucina e i profumi dei grandi vini da gustare. Questi sono i cinque sensi che vi offre la provincia di Pordenone: un territorio ricco di emozioni dove lasciare il cuore...

Thousands of colours changing with the seasons, the charm of cultural and art events all year round, listening to the music of the landscape, the simple flavours of our cuisine and the aromas of our great wines to be tasted. These are the five senses offered by the province of Pordenone: an area rich in emotions where you will leave a piece of your heart...

Die tausenden Farben der Landschaften, die sich mit den Jahreszeiten ändern, die Faszination des kulturellen und künstlerischen Angebotes das ganze Jahr über, die Harmonie der Natur, der man lauschen kann, die einfachen Genüsse unserer Küche und der Duft der großartigen, zu verkostenden Weine. Dies sind die fünf Sinne, die Ihnen die Provinz von Pordenone bietet: Ein Territorium, reich an Emotionen, an das man sein Herz verliert...





La Strada del Vino e dei Sapori Pordenonesi

Un nuovo circuito d'eccellenza per un'esperienza di qualità. Gli imprenditori del settore della provincia di Pordenone si sono messi in rete per promuovere e valorizzare, attraverso il turismo enogastronomico, il vino e i prodotti agroalimentari del proprio territorio, unitamente a quei valori ambientali, storici e culturali che ne costituiscono l'identità. Numerosi i servizi offerti: aziende sempre aperte senza prenotazione (a turnazione); comunicazione dei servizi proposti con relative quotazioni; visite e degustazioni in cantine, laboratori artigianali, enoteche, ristoranti; eventi sul territorio; esperienze sensoriali, proposte turistiche e itinerari lungo le Strade del Vino con percorsi segnalati; comunicazione attraverso media, strumenti web 2.0, social network, app iPhone, Android. Strada del Vino e dei Sapori pordenonesi: l'enoturismo con una marcia in più!



The wine road and Pordenone flavours

A new circuit of excellence for a quality experience. The entrepreneurs in the province of Pordenone have networked to promote and make the most of the wines and food products of their area through the wine and food tourism, with an eye also to the environmental, historical and cultural values identifying the area. A lot of services are offered: firms that are always open (in shifts) and do not need prior booking for visiting; info about available services and relative quotations; visits and wine tastings in wineries, workshops, wine shops, restaurants; events in the province, sensory experiences, tourist offers and itineraries along the Wine Roads with marked routes; media communication, Web 2.0 instruments, social networks, iPhone and Android apps; Pordenone Wine and Flavour Road: the wine tourism with an edge!



Wein- und Genuss-Straße im Gebiet von Pordenone

Eine neue exzellente Rundstrecke für ein Qualitätserlebnis. Die Unternehmer des Sektors der Provinz von Pordenone nutzen das Internet, um den Wein und die Agrar- und Lebensmittelprodukte des eigenen Territoriums über den önologischen Tourismus zu fördern und aufzuwerten, gemeinsam mit jenen Umweltwerten, den historischen und kulturellen Werten, die seine Identität darstellen. Die angebotenen Dienstleistungen sind zahlreich: Unternehmen, die immer geöffnet sind, ohne Reservierung (im Turnus); Angabe der angebotenen Dienstleistungen mit entsprechender Bewertung; Besuche und Degustationen in Weinkellern, Handwerks-Workshops, Önotheken, Restaurants; Veranstaltungen auf dem Territorium; Sinneserlebnisse, touristische Angebote und Routen auf den Weinstraßen mit markierten Strecken; Mitteilung über die Medien, Instrumente Web 2.0, Social Network, App iPhone, Android. Die Wein- und Genuss-Straße im Gebiet von Pordenone: Önotourismus der einfach mehr bietet!



Casarsa della Delizia: la Città del Vino

Terra natia della madre e adottiva dell'indimenticato Pier Paolo Pasolini i cui versi hanno descritto alcuni dei luoghi più suggestivi e affascinanti del paese come Versutta. Inserita tra le città del vino, a Casarsa ha sede una delle più prestigiose cantine sociali, nata all'epoca dei "masari" (tenutari dei terreni), quando il vino era considerato corrispettivo della moneta. Tutta questa passione viene espressa nell'ultradecennale Sagra del Vino che si svolge a fine aprile.

Casarsa della Delizia: the City of Wine

Hometown to Pier Paolo Pasolini's mother and adopted hometown to him, whose lines described some of the most fascinating and evocative places in the town, such as Versutta. Among the cities of wine, Casarsa hosts one of the most famous wine growers' cooperatives, established at the time of the "masari" (land keepers), when wine was considered as money. All this passion for wine is expressed in the Wine Festival, held in April and taking place for more than ten years now.

Casarsa della Delizia: die Weinstadt

Geburtsort der Mutter und Wahlheimat des unvergesslichen Pier Paolo Pasolini, dessen Verse einige der eindrucksvollsten und faszinierendsten Orte wie Versutta beschrieben haben. Inmitten der Weinstädte, hat in Casarsa eine der bedeutendsten Winzergenossenschaften ihren Sitz. Die Winzergenossenschaft entstand im Zeitalter der „Masari“ (Inhaber der Weingüter der Gebiete), als der Wein noch als Zahlungsmittel angesehen wurde. Ende April findet hier seit mehr als zehn Jahren die „Sagra del vino“ (Weinfest) statt.





I cavatappi del distretto di Maniago

Pordenone vanta un'eccellenza anche al termine del percorso, quando il vino scende dalla bottiglia nel bicchiere. Un passaggio difficile senza un utensile denominato cavatappi. Grazie al distretto di Maniago – terra di antiche tradizioni nel campo della coltelleria – la provincia di Pordenone figura al primo posto in Italia per la produzione di lame ed accessori, coprendo il 50% del fabbisogno nazionale. QManiago è il marchio Collettivo di Qualità delle aziende del Distretto del Coltello della Regione Friuli Venezia Giulia. È uno strumento identificativo delle caratteristiche di qualità, progettazione, etica, sicurezza e origine, che devono avere coltelli, forbici, cavatappi e lame in generale prodotte nel Distretto.

The corkscrews of the Maniago district

Pordenone boasts an excellence even in the wine final phase, that is, when wine is poured from the bottle into the glass. A difficult phase if you do not have a utensil called corkscrew. Thanks to the Maniago district - land of ancient traditions in the field of cutlery – the province of Pordenone is the Italian top producer of blades and accessories, covering 50% of the country's requirements. QManiago is the Collective Quality trademark of the firms belonging to the Knife District of the Friuli Venezia Giulia Region. It is an instrument that identifies quality, design, ethics, safety and origin, that is all characteristics that the knives, scissors, corkscrews and blades produced in the district must have.

Die Korkenzieher im Bezirk Maniago

Am Ende rühmt sich Pordenone auch einer Vorzüglichkeit für den Weg, wenn der Wein aus der Flasche in das Glas rinnt. Ohne ein Werkzeug, das Korkenzieher genannt wird, ein schwieriger Weg. Dank dem Bezirk Maniago – dem Land der antiken Traditionen auf dem Gebiet der Messerwaren – steht die Provinz von Pordenone bei der Produktion von Klingen und Zubehörteilen an erster Stelle in Italien und deckt 50% des nationalen Bedarfs ab. QManiago ist die gemeinsame Qualitätsmarke der Unternehmen aus dem Messer-Bezirk in der Region Friaul-Julisch Venetien. Die Marke ist ein Erkennungs-Instrument mit Eigenschaften wie Qualität, Planung, Ethik, Sicherheit und Ursprung, die Messer, Scheren, Korkenzieher und Klingen im Allgemeinen haben müssen, die hier im Bezirk hergestellt werden.



QMANIAGO



Come arrivare

How to get there

Anreise

In auto by car mit dem Auto

Autostrada A4 Torino - Trieste
 Autostrada A27 Portogruaro - Conegliano

In treno by train mit dem Zug

www.trenitalia.it
 Linea Venezia - Udine
 Linea Casarsa - Portogruaro
 Linea Sacile - Pinzano - Gemona del Friuli

In aereo by plane mit dem Flugzeug

Aeroporto di Ronchi dei Legionari TRS - www.aeroporto.fvg.it
 Aeroporto di Venezia VCE - www.veniceairport.it
 Aeroporto di Treviso TRF - www.trevisoairport.com

Servizio di trasporto urbano ed extraurbano urban and suburban transport service städtischer und außerstädtischer Transportservice

ATAP
 Via Oberdan (Stazione ferroviaria), Pordenone
 Tel: 0434 224444
 Fax: 0434 224410
 Numero verde: 800.101.040
 Sito web: www.atap.pn.it
 E-mail: atappn@atap.pn.it

Servizio Taxi Taxi service Taxi-Service

Via Mazzini (Stazione Ferroviaria), Pordenone
 Tel: 0434 521460





Questa guida è realizzata grazie a:
This guide was realized thanks to:
Dieser Leitfaden wird ermöglicht durch:
Ascom Confcommercio, Coldiretti
e Confcooperative.

Per avere altre informazioni sugli eventi enogastronomici del territorio, sui ristoranti che propongono piatti tipici, su iniziative di valorizzazione dei cibi pordenonesi consultate il sito www.pordenonewithlove.it

For further information on food and wine events in the Pordenone area, on restaurants serving typical dishes, on initiatives to promote Pordenone food, please check the website www.pordenonewithlove.it



www.pordenonewithlove.it

Weitere Informationen in Bezug auf die önologischen Veranstaltungen des Territoriums, auf denen als Initiative zur Aufwertung der Nahrungsmittel aus Pordenone typische Gerichte angeboten werden, finden Sie auf der folgenden Website: www.pordenonewithlove.it

www.pordenonewithlove.it

#pnwithlove

