



# ORO

DI RAMANDOLO

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

**SAMSTAG, DEN 12. NOVEMBER 2022**

„Ein Wein goldener Farbe, der leicht tanninhalzig, 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 Falblatt), 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.

## ZU ENTDECKENDE KOMBINATIONEN

### DIE UNTERNEHMEN VINICOLE

AD COOS  
 BRESSANI GIUSEPPE  
 CA' FELICE  
 CLAUICGH ANDREA  
 COMELLI ANDREA  
 COOPERATIVA AGRICOLA RAMANDOLO  
 CUSSIGH MARIA  
 CUSSIGH PIETRO  
 FILIPPON di Comelli Lorenzo  
 I COMELLI  
 LA RONCAIA  
 MICOSSI di Revelant Walter  
 MONAI GILDO  
 TOBLÄR  
 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 882107  
 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



## DIE EXZELLENZ DER LANDWIRTSCHAFT

### 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  
 BAR GELO - Tarcento  
 GELATERIA FIORDILATTE - Udine  
 PANIFICIO NONINO - Tarcento  
 PRO LOCO AMICI DI AVASINIS  
 PRO LOCO SUTRIO  
 RIZZO BISTROT E CAFFÈ - Tarcento  
 SORBETTERIA DELLA NEGRA - Martignacco

### ...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](http://www.orodiramandolo.it)  
[info@orodiramandolo.it](mailto:info@orodiramandolo.it)

+39 389 5260255

FOLGEN SIE UNS AUF: [@orodiramandolo](https://www.facebook.com/orodiramandolo)

### IN ZUSAMMENARBEIT MIT

