



RONCO DEL GELSO

Tradizione in Evoluzione



*Sono Giorgio Badin ed insieme
alla mia famiglia conduco
l'azienda Ronco del Gelso a Cormons
in provincia di Gorizia.
Il nostro obiettivo enologico
è la produzione di vini
di qualità con caratteristiche di tipicità,
longevità e personalità.*

*La mia è una famiglia contadina
che da sempre lavora
la terra. Ci piace indicare l'anno 1988
come data di nascita di Ronco
del Gelso: quell'anno imbottigliammo
per la prima volta e iniziò
per la nostra azienda un lento
cambiamento che la trasformò
da zootecnica a vitivinicola.
Da quelle prime 3.000 bottiglie
che per la prima volta
portavano in etichetta il nome
di Ronco del Gelso, siamo arrivati
alle attuali 150.000 bottiglie annue.*


RONCO DEL GELSO



Proviene dai vigneti di Pinot grigio piantati in località Sot Lis Rivis, da qui il nome. È un vino opulento a cui il passaggio in botti di rovere mai nuove dona una struttura aromatica che la varietà di per sé non possiede. La vendemmia è il più possibile ritardata per sfruttare una particolare caratteristica dell'uva Pinot grigio che, una volta matura, se lasciata in pianta perde acqua e peso concentrando le note fruttate. Le annate più interessanti sono quelle con giornate calde e asciutte in prossimità della raccolta: queste ci regalano un Pinot grigio Sot Lis Rivis bilanciato con acidità contenuta ed un corpo sostenuto dalla sapidità. L'alcool è sempre elevato ma mai bruciante e concorre con un frutto marcato a dare dolcezza. Il naso agrumeggiante è originale per un Pinot grigio ed è sempre in sintonia con la bocca. Non aspettatevi un vino semplice come molti pensano di questa varietà.

PINOT GRIGIO

SOT LIS RIVIS



Il Sauvignon è un vitigno difficile da coltivare e trasformare in vino, ma proprio per questo dà grandi soddisfazioni a chi lo produce bene. I vigneti sono posizionati a Cormons ai piedi della collina dove i terreni sono più profondi e limosi e conservano meglio l'umidità. Pieno, morbido, equilibrato nonostante alcool e acidità elevate. Possiede note aromatiche delicate tipiche della qualità. Viene affinato in botti ovali da 25 Hl sempre sui lieviti totali e va in bottiglia nell'autunno dell'annata successiva alla vendemmia. È un vino verticale mai mediterraneo, più che in altri vini è curata la conduzione, ovvero la bocca mantiene quello che il naso ha promesso con buona pressione gustativa equilibrio ed eleganza.

SAUVIGNON

SOTTOMONTE



Proviene dai vigneti di Friulano piantati nella zona bassa di Cormons. Come tanti vitigni autoctoni italiani ha un frutto lontano dal cosiddetto gusto internazionale, ma questo non significa che sia un vino minore. Le note di nocciola e mandorla amara sostituiscono la mela, la pesca o l'albicocca dei vitigni internazionali. Il corpo è possente, ricco di glicerina ed è caratterizzato da una lieve tannicità che ricorda la stecca di liquorizia. Chiude in bocca in un modo leggermente amaro, ma al contrario di ciò che si potrebbe pensare questo gli dona finezza e nobiltà. Ha sempre un bellissimo colore verdognolo.

FRIULANO

TOC BAS



Sono sette le vigne di Chardonnay che lo compongono: la loro somma non supera i tre ettari. Seppure si coltivi in tutto il mondo, lo Chardonnay, si può considerare un autoctono del Friuli. Va ricordato che come altri vitigni di origine francese è presente nel Goriziano da oltre un secolo e mezzo, qui si è ben adattato al nostro clima e ai nostri terreni con grandi e costanti risultati enologici. Il Siet Vignis è affinato in botti di legno da 25 Hl, dove rimane per 12 mesi sui suoi lieviti. Ha note agrumate con sentori di mela golden e frutta tropicale. È un vitigno internazionale di grande pregio che si è lasciato plasmare dal territorio prendendone il carattere.

CHARDONNAY

SIET VIGNIS



È un viaggio realizzato con Friulano, Riesling, Pinot bianco e una piccola percentuale di Traminer aromatico, le proporzioni tra i vitigni sono variabili tra un'annata e l'altra.

La personalità di questo vino è molto legata alla presenza del Riesling e del Traminer che gli donano una aromaticità intensa, di stampo germanico, mentre il Friulano gli dà muscolosità ed il Pinot bianco un frutto maturo e fine.

È vinificato in acciaio dove poi rimane anche in fase di affinamento sempre sul lievito totale fino a pochi giorni dall'imbottigliamento. I vitigni che lo compongono sono sempre ben amalgamati fra di loro come si richiede ad un viaggio o meglio ad un vinaggio termine più corretto in questo caso. È un vino equilibrato, grasso, intenso.

ISONZO BIANCO

LATIMIS



Forse il Friuli non è casa sua e qui il clima non è certo quello dell'Alsazia, per cui non aspettatevi un Riesling tedesco ma il risultato è sicuramente buono. Ottime l'acidità e l'aromaticità che nel tempo evolvono verso le tipiche note di idrocarburi.

Lo preferisco vecchio di almeno due anni quando modifica il suo carattere acquisendo maggiore personalità.

RIESLING RENANO

SCHULZ



Il clima e le ghiaie della pianura isontina sono l'ideale per questo vitigno, che ama terreni caldi e asciutti e una certa vicinanza al mare.

Vinificata in acciaio, presenta sempre una caratteristica acidità salmastra ed un corpo persistente e perfettamente riconoscibile per la particolare personalità.

Al naso si percepiscono sensazioni marine, note di anice e frutta matura e le speziature tipiche dei vini dell'Isonzo.

MALVASIA

VIGNA DELLA PERMUTA



È composto da uve Cabernet franc e uve Carmenere fino a poco tempo fa confuse nei vigneti friulani.

Abbiamo accertato che i vigneti più vecchi destinati a produrre questo vino sono dei Carmenere, mentre solo gli impianti più recenti sono di Cabernet Franc. Per questo motivo in etichetta riportiamo solo la definizione Cabernet riassuntiva dei due vitigni e consentita dalla doc in questa situazione.

È un vino dal carattere erbaceo privo di una struttura tannica possente, fa un anno di botte grande restando sui lieviti totali con lo scopo di mitigare le spigolature di un carattere irruento.

CABERNET FRANC

CABERNET



Il Merlot in Friuli trova il suo ambiente ideale. Densità di impianto elevate, produzioni basse e maturazioni molto spinte concentrano ulteriormente le uve. Le macerazioni lunghe e l'affinamento in botte grande per due anni ne esaltano le caratteristiche enologiche. Il vino è pieno e robusto, caratterizzato da tannini dolci ed un'elegante speziatura al naso. La bocca è cremosa, concentrata e profonda. È un vino ambizioso e aristocratico.

MERLOT

SINTESI DEI CAPITOLI

NOTE:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Come nasce un vino? In un'azienda come la mia di certo non nasce da chissà quali studi di mercato, ma più facilmente da una intuizione, da una convinzione del sottoscritto o di un altro membro della famiglia. Con sincerità devo dire che mai avrei pensato di fare un vino dolce, ma sta capitando. Per l'Aur è andata così: qualche anno fa un terreno confinante ai nostri è stato messo in vendita, l'occasione era ghiotta, mutuo bancario e acquisto fatto. Fin qui tutto bene, ma il problema vero lo dovevo ancora affrontare: quel terreno di 18000 metri quadrati è vitato a Traminer e se c'è un vino che non mi piace è proprio il Traminer secco. L'attrito tra un naso dolce e aromatico e una bocca secca e salata è l'opposto della conduzione che cerco di dare ai miei vini. In quel periodo di Traminer ne ho assaggiati tantissimi provenienti da tutto il mondo, ma la mia convinzione non è stata scalfita. Solo quelli con residuo dolce mi convincevano e di più i passiti. Da queste degustazioni è nato il progetto di questo vino dolce che ho chiamato AUR che in friulano significa oro. Ho costruito una sala di appassimento e ho cercato di capire come si fa un vino dolce di qualità partendo da una uva di qualità. Il risultato è in una bottiglia da 0,375 cl che speriamo piaccia.

TRAMINER PASSITO

AUR

TRATTI DEI VINI

Il vino è figlio del vitigno di appartenenza, del terreno, del clima, dell'annata, ma anche della personalità che intende imprimergli il viticoltore che lo produce.

Il mio è un vino "laico" lontano da rivendicazioni ideologiche.

Il mio è un vino da pasto, pensato per accompagnare il cibo e la convivialità.

Il mio è un vino definito dalla mia personale esperienza enologica, dalla conoscenza dei vitigni e del loro comportamento in questi luoghi.

Clima e terreno qui determinano una aromaticità dolce, un corpo sapido piuttosto che acido con una decisa presenza del frutto. Ho sempre cercato di assecondare le migliori caratteristiche delle uve che vinifico adottando tecniche agronomiche poco invasive e rispettose della riconoscibilità del vitigno.

Il mio vino ideale è un vino equilibrato, elegante, con una certa concentrazione che non deve sfociare in una muscolosità del corpo fine a sé stessa. Questo vino poi deve essere in grado di durare nel tempo.

Spesso sono riuscito a raggiungere il mio obiettivo, ma devo riconoscere che "le ciambelle non sempre riescono con il buco"!

I VIGNETI

I nostri vigneti sono collocati in quel breve tratto di pianura creata dagli affluenti del fiume Isonzo che dalle colline del Collio va verso il mare adriatico. Sono terreni magri, sassosi e asciutti ideali per la coltivazione della vite.

Tale caratteristica di "povertà" è molto importante in quanto contiene la vigoria della pianta e ne impedisce una produzione eccessiva. Le nostre scelte agronomiche hanno sempre assecondato la peculiarità del suolo che proprio per la sua natura povera consente solo una viticoltura di qualità.

I nostri vigneti sono impostati a spalliera tutti a Guyot monolaterale, con una elevata densità d'impianto per favorire la competizione radicale ed il contenimento della chioma. Attenta è la scelta dei cloni e dei portainnesti in fase d'impianto, che devono essere adatti ai nostri terreni.

Il suolo è gestito con l'inerbimento a filari alterni. Le produzioni variano in base alla varietà e in media si attestano intorno al 1-1,5 kg per pianta.



IL TERRENO

Il terreno determina la qualità dei vini ed esalta alcuni vitigni che meglio vi si adattano.

Il terreno caratteristico dell'isontino, ed in particolare della sottozona Rive Alte, è un terreno molto asciutto e molto caldo perché accumula il calore del sole.

Tali caratteristiche del sottosuolo favoriscono la piena maturazione dell'uva e la sapidità dei vini.

I vitigni che qui si esaltano in modo particolare sono il Pinot Grigio, il Sauvignon, lo Chardonnay, il Friulano e la Malvasia Istriana tra le varietà bianche e il Merlot e il Cabernet Franc tra i rossi.

IL CLIMA

La posizione geografica della Doc Isonzo ove sono collocati i nostri vigneti propone un clima in parte continentale ed in parte mediterraneo.

In estate le brezze marine provenienti da sud mitigano la temperatura, mentre d'inverno le montagne a nord proteggono la zona dai venti freddi. Questo particolare microclima, con giorni caldi e notti fresche, è ideale per la produzione di vini bianchi di buona struttura e qualche vino rosso di volume e tipicità.

AZ. AGR. RONCO DEL GELSO di Badin Giorgio

Via Isonzo, 117 - 34071 Cormons (GO) ITALY - Tel. +39 0481 61310 - Fax +39 0481 634667

www.roncodegelso.com - info@roncodegelso.com

PIVA 00543030316 - Cod.Fisc. BDNGRG65A26D014R