

'ROK' Bianco Venezia Giulia 2019 Pradio



Wenn Star-Önologe Gianni Menotti seine Finger mit im Spiel hat, dann ist großer Genuss nicht mehr weit. Und große Bewertungen. Voilà: Gold beim Mundus Vini Summer Tasting! Und dazu noch der Titel 'Best of Show Friuli'!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Pradio
Region	Friaul-Julisch Venetien
Rebsorte(n)	Chardonnay Sauvignon Blanc Friulano
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

/ critics.unit. Mundus Vini

"Die Mundus Vini-Jury zeichnete diesen Bianco mit der Goldmedaille und dem Ehrentitel 'Best of show Friaul' aus." - Wine in Black

Bewertungen und Pressestimmen

Gold und 'Best of Show Friuli' - Mundus Vini Summer Tasting 2020

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Da staunte man in Bicinico nicht schlecht, als plötzlich Gianni Menotti auf dem Weingut Pradio einzog. Schließlich wurde der Önologe bereits zweimal zum 'Besten Weinmacher

Italiens' gekürt. Die beiden Cousins Luca und Pierpaolo Cielo holten den renommierten Winemaker nicht ohne Grund mit an Bord des Familienbetriebes. Denn Menotti gilt als gnadenloser Terroir-Spezialist. Es dauerte nicht lange, da krepelte er die Pradio-Range gründlich um. Der Boden sollte fortan sprechen! Nicht mehr die Rebsorten!

Mit den 'ROK'-Weinen in weiß und rot zeigt Menotti jetzt, was mit dem alluvialen Boden und den Steinen, die ihn zu 60 % bedecken, alles möglich ist. Vor allem die weiße Cuvée ist dabei schnell zum Publikums-Liebling avanciert. Wobei der Blend auch in der Fachpresse für Furore sorgt. So bekam die 2019er-Edition nicht nur eine Goldmedaille beim Mundus Vini Summer Tasting 2020 um den Flaschenhals gehängt, sondern darf sich zusätzlich auch noch 'Best of Show Friuli' nennen. Bravo Menotti!

Tasting Note

Strohgelb funkelt der Wein mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase geht es direkt nach dem Einschenken erst einmal etwas herber zur Sache: Tomatenblätter finden sich hier ebenso wie ein wenig Salbei. Nach ein paar Minuten treten dann aber die fruchtigen Komponenten (weißer Pfirsich, Stachelbeere und ein wenig gelber Apfel) in den Vordergrund. Am Gaumen kommen dann plötzlich zitrische und mineralische Noten mit ins Spiel. Diese passen perfekt zum mittleren Körper, der durch frische Harmonie und mineralische Komplexität zu glänzen weiß. Da macht jeder Schluck Lust auf mehr!

Passt zu

Ein Wein als Aperitif? Aber ja doch! Nämlich dieser hier! Auch zu Sushi und Sashimi ist diese Cuvée ein Genuss. Wer keinen Fisch mag, der reicht einfach kleine Häppchen mit mildem Ziegenfrischkäse dazu.

Weingut

Als die beiden Cielo-Brüder in den 1970er-Jahren ihr Weingut Pradio in Friuli Grave in der italienischen Weinregion Region Friaul-Julisch Venetien gründeten, hatten sie ein Ziel: Klasse statt Masse zu erzeugen. Damals war das in der Gegend ein absolutes Novum, wurde doch dort vor allem auf die günstige Massenproduktion gesetzt. Mit einer Range von nur sechs Weinen gingen die Brüder an den Start. Dabei stellten sie die Rebsorten in den Vordergrund. Allen voran Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Glera und Friulano auf der weißen Rebsorten-Seite. Im roten Bereich komplettieren Merlot und Cabernet Sauvignon den Rebsorten-Spiegel.

Inzwischen haben die beiden Cousins Luca und Pierpaolo Cielo das Ruder bei Pradio übernommen. Sie erweiterten die Rebfläche nach und nach auf 35 Hektar. Aber das war nicht die einzige Änderung, die sie vornahmen. Zwar besteht das Portfolio von Pradio nach wie vor aus nur sechs Weinen (zwei Rotweine, drei Weißweine und ein Prosecco), aber inzwischen steht nicht mehr die Rebsorte, sondern das Terroir im Vordergrund. Bis auf den Pinot Grigio und den Prosecco sind nämlich alle Weine Cuvées. Hier vereinen sich die Rebsorten, um das Terroir von Friaul-Julisch Venetien schmeckbar zu machen. Um hier das Maximum an Authentizität herauszuholen, holten sich die Cielos den Önologen Gianni Menotti an Bord, der in Italien bereits zweimal zum besten Winemaker des Landes gekürt wurde. Ihm gelang es, die führende Position von Pradio weiter auszubauen.

Vinifikation

Der 'ROK' Bianco Venezia Giulia 2019 von Pradio ist eine Cuvée aus 38 % Friulano, 31 % Chardonnay und 31 % Sauvignon Blanc. Die Reben wurzeln tief in dem alluvialen Boden, der

zu 40 % bis 60 % mit Steinen bedeckt ist. Nach der Lese wurden die Trauben sofort in den Weinkeller gebracht und schonend gepresst. Die Fermentation fand in Edelstahltanks statt, in denen der Wein dann auch einige Monate ausgebaut wurde.