

LIKOF 2017



LIKOF

Vinoteka "Colli di San Floriano - Števerjanski griči"
in collaborazione con le Associazioni Briski Grič in F. B. Sedej e
con il patrocinio del Comune di San Floriano del Collio

presentano

LIKOF 2017

Ribolla - il giallo della vite
Evento enogastronomico

venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 giugno
in Piazza della Libertà a San Floriano del Collio (GO)

INAUGURAZIONE UFFICIALE
Venerdì 2 giugno 2017 alle 18:30,
in piazza a San Floriano

All'occasione l'antica Fontana del vino del Castello Formentini prenderà vita e
darà ristoro a tutti i presenti che con il brindisi ufficiale inaugureranno l'evento.

Per ulteriori informazioni:

+39 3467671257 Lucija Tavčar

info@vinoteka.org www.vinoteka.org



Likof - San Floriano
del Collio Steverjan



@LikofSanFloriano



@likofsteverjan

Likof 2017, l'evento enogastronomico di San Floriano del Collio, organizzato dalla Vinoteka Colli di San Floriano - Steverjan in collaborazione con le associazioni Briski Gric e S.K.P.D. Franciscek Borgija Sedej e patrocinato dal Comune di San Floriano del Collio, si è svolto dal 2 al 4 giugno ed ha avuto come ospiti illustri chef ed esperti del settore vitivinicolo. L'evento è nato con l'intento di promuovere un territorio che dal punto di vista turistico è ancora in via di sviluppo, ma che sicuramente eccelle per bellezza naturale, importanza storica, e qualità dei prodotti enogastronomici locali.



Le illustri aziende di produttori di vino membri associati della Vinoteka Colli di San Floriano -sono GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIC, KORSIC, SIMON KOMJANC.



LIKOF

Conferenza stampa 23.05.2017

Korsic, Lucija Tavčar e Leopoli, da sinistra

LIKOF 2017: Ribolla – il giallo della vite

L'inaugurazione ufficiale del LIKOF 2017, alla presenza degli ospiti illustri, si è tenuta venerdì 2 giugno alle 18.30, in Piazza della Libertà a San Floriano del Collio. Per l'occasione l'antica Fontana del vino del Castello Formentini ha preso vita e permesso a tutti i presenti di dare il via all'evento con un brindisi.

Il programma del LIKOF 2017 è stato dedicato alla Ribolla, vino dalle caratteristiche uniche che contraddistingue il territorio del Collio. Alla Ribolla sono state dedicate tutte e tre le serate.

Venerdì 2 giugno alle 19.45 sono stati i membri dell'Associazione Produttori Ribolla di Oslavia a condurre una degustazione a tavolino e un approfondimento tecnico sul vino protagonista del Likof 2017. Alle ribolle d'archivio è stata invece dedicata la degustazione nel vigneto al tramonto di sabato 3 giugno alle 19.45. Interessante anche la degustazione alla cieca di domenica 4 giugno alle 19.45, per approfondire le Ribolle fresche di San Floriano.



Intervento Conte Filippo Formentini

Dopo i successi delle scorse edizioni, durante le quali si sono registrati moltissimi sold out, sono tornati anche quest'anno le cene nel vigneto del venerdì e del sabato e la cena domenicale nel parco del castello Formentini. Anche quest'anno protagonisti chef provenienti da tre nazioni diverse.

Venerdì alle 19.30 con chef Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting, San Floriano del Collio, GO).

Sabato alla stessa chef Franz Fink (Schirrhofer, Graz, Austria), mentre assoluto protagonista della cena nel parco del castello Formentini di **domenica**, sempre alle 19.30, è stato lo chef sloveno Dejan Matjasec (Luka Lesar Gourmet di Lubiana).

Ogni sera i loro piatti sono stati accompagnati dai fantastici vini dei produttori membri della Vinoteka San Floriano del Collio - Steverjanski grici (Gradis'ciutta, Miklus - Draga, Humar, Muzic, Skok, Korsic, Vogric, Simon Komjanc) e altri vini del Collio Goriziano.

In piazza non mancavano nemmeno quest'anno lo stand Vinoteka en plein air con un'ampia selezione di vini dei produttori di San Floriano del Collio e lo stand Ristorante en plein air curato da ristoratori locali. Per tutti e tre i giorni è stato possibile assaggiare i piatti proposti dall'Agriturismo - Agriturizem Stekar di Pahor Nikolaj e dall'Osteria - Gostilna Korsic, entrambi di San Floriano del Collio. Ogni giornata è stata inoltre arricchita dalla presenza di alcuni ristoratori "ospiti" del Likof 2017. Venerdì 2 giugno era infatti presente Villa Nachini di Corno di Rosazzo, sabato 3 giugno il ristorante Hendrick's di Gorizia.

A chiudere domenica 4 giugno i ristoranti Ai Tre Amici e Yousushi, entrambi di Gorizia.

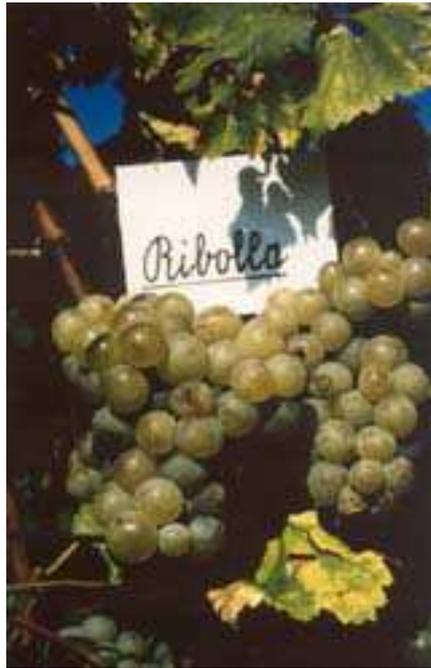


Robert Princic, Presidente Consorzio Vini DOC Collio

Oltre ai vini, dopo il successo della scorsa edizione, riproposta anche quest'anno la birra artigianale prodotta dal birrificio goriziano Antica Contea. E' stato possibile infatti sorseggiare la birra durante tutti i giorni dell'evento.



Due, invece, le vere e proprie novità di quest'anno. La prima l'appuntamento chiamato "brindisi con i produttori della Vinoteka". Ogni giorno sono stati infatti loro a presentare i propri vini e rispondere a ogni singolo dubbio e curiosità relativo ai loro prodotti, oltre a svelare alcuni segreti della tradizione. La seconda novità è stata rappresentata dallo chef's table, proposto domenica 4 giugno dal ristorante Yousushi di Gorizia.



Chef Adriano Maniaco ha preparato per otto persone cinque portate in base ai gusti del cliente più un dessert finale tutto da scoprire: spuma al caramello salato. Posti limitatissimi, visti i due turni (dalle 19.00 alle 20.30 e dalle 20.30 alle 22.00) per quattro persone ciascuno a disposizione.

Dopo il successo della scorsa edizione, infine, domenica 4 giugno

Il castello medievale dei Conti Formentini di San Floriano ha riaperto le proprie porte al Likof. Tra le iniziative proposte, oltre alla cena nel Parco del Castello, i visitatori hanno potuto prendere parte al percorso plurisensoriale interattivo **"Dal Tocai al Friulano: Aurora Formentini e la storia del Tocai"** tuffandosi alla scoperta della leggenda della devota nobildonna Aurora Formentini legata al destino del Tocai realmente vissuta nella prima metà del secolo 17o e andata in sposa al conte

ungherese Batthyány, presentatole a corte dell'imperatore d'Austria Ferdinando II. Un'esperienza che ha inebriato i sensi e stimolato l'intelletto in una cornice ricca di storia, crogiuolo di culture e di arcani saperi.

Info :

www.vinoteka.org

email info@vinoteka.org.

Instagram: www.instagram.com/likofsteverjan

Facebook: www.facebook.com/LikofSanFloriano

I vini e le aziende dell'associazione I vini e le aziende dell'associazione "Vinoteka Colli di San Floriano - Števerjanski griči"

L'associazione Vinoteka unisce i produttori di vino di San Floriano del Collio e di Oslavia (Gorizia).

Dal 2006 l'associazione si è impegnata nell'organizzazione e nella promozione dell'evento gastronomico Likof, appuntamento annuale che si svolge nel mese di giugno ed è finalizzato alla promozione dei prodotti tipici locali.

Azienda Agricola Draga

Località Scedina, 8

34070 SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)

Tel. - Fax: +39 0481 884182

www.draga.it

info@draga.it

L'azienda si chiama come il toponimo (che significa "preziosa, cara") dove ha la maggior parte dei nove ettari di vigneti, ma è la famiglia Miklus il cuore dell'attività, da ormai tre generazioni. È Milan che la conduce attualmente assieme ai suoi familiari e che, dopo aver rinnovato gli impianti trent'anni fa, è uscito nel 1992 sul mercato con le prime bottiglie. La qualità dei vini ha fatto subito registrare un notevole successo cui sono seguiti l'ampliamento della superficie vitata e la costruzione della cantina. Ora, per dare anche maggior risalto al lavoro della nuova generazione rappresentata da Denis e Mitija, è nata una nuova linea etichettata "Miklus". Con il marchio "Draga" escono quattro bianchi in purezza, fra cui Ribolla e Friulano, l'uvaggio "Bianco di Collina" e il Cabernet Sauvignon; con il loro cognome tre bianchi, tra cui il passito Picolit e l'uvaggio bordolese "Negro di Collina".

Azienda Agricola Gradis'ciutta

Loc. Giasbana, 32/a

Tel. +39 0481390237

Fax +39 0481393433

www.gradisciutta.eu

info@gradisciutta.com

Con l'infaticabile aiuto dei genitori, Robert Princic dal 1997 ha preso in mano le redini dell'azienda realizzando una nuova cantina, ingrandendo e rinnovando quella precedente, creando un marchio e facendo apprezzare i suoi vini dai consumatori e dalle guide. Sempre disponibile ad ospitare il cliente o il semplice turista nella sua sala degustazioni, è altrettanto disponibile ad accettare le sfide con il mercato, come quando alcuni anni fa ha realizzato, in *joint venture* con un produttore sloveno, lo spumante *Rebolium-Sinefinis* con uve di Ribolla del Collio e di Rebula delle Brda, utilizzato anche per un brindisi dai Presidenti della Repubblica italiana e di quella slovena in un loro incontro ufficiale. Ma sempre con modestia, discrezione e rispetto. Rispetto di quella terra dalla quale i Princic ricavano anche olio d'oliva, ortaggi e cereali.

Azienda Agricola Humar

Via Valerisce, 2
34070 San Floriano del Collio GO
tel +39 0481 884094
fax +39 0481 884964

www.humar.it
humarl@tiscali.it

Antonio Humar inizia a produrre uva e frutta all'inizio del '900, con due soli ettari. Negli anni '50 i suoi figli, Marcello e Marino, abbandonano progressivamente la frutticoltura, ormai non più redditizia, per dedicarsi unicamente alla viticoltura. Portano l'estensione dell'azienda a 30 ettari vitati e da mezzo secolo imbottigliano i propri vini. Vini che, nei propri aromi, conservano le fragranze della frutta coltivata per generazioni. Producono uno spumante brut, da uve Chardonnay, e sei vini bianchi. Ma anche quattro vini rossi, tre in purezza ed un uvaggio, il "Rogoves". Nonché tre vini dolci, cioè il classico Picolit, il Moscato e il "DiVino", un passito ottenuto dalle uve selezionate di Chardonnay con il passaggio di un anno in barrique.

Azienda Agricola Korsic

Loc. Giasbana 11
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. +39 0481 390247

Attorno alla casa dei Korsic e all'agriturismo "Kovac", ci sono prati, vigneti, olivi e alberi da frutta. A seguire l'azienda agricola c'è papà Rudi, affiancato dai figli maschi Fabjan e Mitja, che assieme al cognato hanno acquisito una profonda esperienza nel campo vitivinicolo, poiché dal 1997 si occupano dell'impianto di vigneti per conto terzi, qui e in Toscana. Ora stanno portando l'esperienza maturata nel resto d'Italia nel podere di famiglia e, dopo aver venduto per anni ad altri le loro uve, adesso una parte del raccolto lo vinificano e lo imbottigliano. Così fanno un Collio bianco classico, con uve di Friulano, Malvasia e Ribolla da vigne che hanno anche 25 anni, e un blend rosso, con uve Merlot e Cabernet franc. Non manca una discreta quantità di olio d'oliva.

Azienda Agricola Muzic

Loc. Bivio, 4
San Floriano del Collio
Tel +39 0481 884201
Fax +39 0481 884821
www.cantinamuzic.it
info@cantinamuzic.it

Elija e Fabijan, la nuova generazione, studia enologia all'Istituto Agrario di Cividale per proseguire nell'attività dei genitori, là dove i bisnonni si sono stabiliti nel 1927. Viticoltura e frutticoltura, fino a quando con l'acquisto della proprietà, l'accrescimento della superficie a vigneto e l'introduzione della più moderna tecnologia in cantina, i genitori Ivan e Orieta sono arrivati a sfiorare le 100.000 mila bottiglie annue di produzione. Accanto alla casa, c'è una delle cantine più antiche della zona, risalente al '600 e sfuggita alle devastazioni delle guerre, recentemente restaurata. Qui si possono degustare i vini di loro produzione, che vanno dal Collio Bianco "Bric", agli autoctoni Malvasia, Ribolla Gialla, Friulano e Picolit, a cui si uniscono Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay fra i bianchi, e Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, fra i rossi.

Azienda Agricola Paraschos

Bucue 13/a
San Floriano del Collio (Go)
Tel/Fax 0481.884154
paraschos99@yahoo.it
www.paraschos.it

Giunto da Salonicco a Trieste per studiare Farmacia, Vanghelis, terminati gli studi, ha preferito produrre quella bevanda che, assunta in dosi moderate, ha effetti positivi e taumaturgici sul nostro organismo: il vino. È dal 1998 che, grazie alla moglie nostrana, inizia a vinificare, con pochi ettari tra San Floriano del Collio e le frazioni goriziane di Sant'Andrea, Gradiscutta ed Oslavia. Da una piccola cantina nella quale produceva un solo uvaggio perché non aveva spazio, oggi ne ha una più grande e caratteristica, parzialmente scavata nella "ponca", nella quale nascono diversi vini naturali. Nessun concime, né diserbanti nel vigneto, pochi

grappoli d'uva sulla pianta e trattamenti al minimo. Poi nessuna chiarifica, nessun tipo di stabilizzatore e non li filtra. Così, sotto il marchio del "pi greco" e con l'aiuto dei figli Alexis e Jannis escono vini in purezza: il "Kai" (Friulano), il "Not" (Pinot grigio), il "Noir" (Pinot nero), la Ribolla gialla ecc. ed uvaggi come il bianco "Ponka". Da poco hanno anche 6 camere doppie con bagno privato, di cui 4 con letto aggiuntivo e colazione inclusa. Inoltre, dispongono di una nuova sala per gruppi di 20-30 persone per ospitare degustazioni o altri eventi.

Azienda Agricola Simon Komjanc

Loc. Valerisce, 9
San Floriano del Collio
Tel. +39 0481 884096

www.colliowines.com

I Komjanc sono lì a Valerisce da un secolo e mezzo, da quando il trisnonno Francesco acquista alcuni terreni e assieme alla moglie costruisce la casa, dove crescono i loro sette figli. Altre generazioni passeranno in quella casa, che sarà ricostruita dopo la Prima Guerra mondiale, così come sarà modificata pure l'attività agricola da chi rimarrà a coltivare la terra, mentre fratelli e sorelle studieranno e sceglieranno altre professioni. Abbandonata gradualmente la frutticoltura e l'apicoltura, nel secondo dopoguerra sarà il vino l'unico prodotto aziendale. Oggi è Simon, affiancato dal figlio Evgen, a condurre 22 ettari di cui 11 a vigneto. Producono nove qualità di vino, fra quelle autoctone e quelle internazionali, nonché uno particolare: il '900. Viene fatto in numero limitato di bottiglie e pigiato come un tempo, a piedi nudi nei tini, per mantenere viva la tradizione.

Azienda Agricola Skok

Loc. Giasbana, 15
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. + 39 0481 390280
Cell. +39 347 4423283

www.skok.it

skok@skok.it

L'azienda viene fondata dai fratelli Giuseppe (Pepi) e Armando Skok nel 1968, quando acquistano a Giasbana, non lontano dalla chiesetta, un'antica proprietà. L'edificio, di origine cinquecentesca, era stato anche degli Attems che l'avevano restaurato, come ricorda una lapide del 1757, e poi dei Teuffenbach. Dagli anni '70 ad oggi la famiglia Skok si è sempre concentrata, un po' controcorrente, sulle varietà francesi: "Pepi" con il Pinot grigio e il Sauvignon, scelta che più tardi avrebbero seguito molti altri. Quando poi dal 1991 gli sono subentrati i figli Edi e Orietta, l'azienda produce anche lo Chardonnay ed il Merlot, sia in purezza che in uvaggio. Nel palazzo, denominato *Villa Jasbinae*, hanno allestito la sala degustazione ed ora stanno ultimando la nuova cantina. Sempre consci però che il vino si fa, prima di tutto, nel vigneto!

Azienda Agricola Terpin Franco

Loc. Valerisce, 6/A

San Floriano del Collio - Gorizia

Tel. +39 0481 884215

www.francoterpin.com

francoterpin@virgilio.it

Ci fu un Terpin di San Floriano che nel '700 fu membro dell'Arcadia, ma la vera vita agreste e bucolica la conduce Franco Terpin, ogni giorno fra le sue vigne sparse in diversi appezzamenti, cresciute assieme a lui. Solare ed operoso, ha deciso quasi di assecondare se le sue viti, protette dai boschi circostanti, senza usare insetticidi, diserbanti o concimi. In cantina una breve macerazione sulle bucce, poi un anno sui lieviti in botticelle di rovere e quindi in contenitori di acciaio senza filtrazioni né chiarifiche. Nelle sue uve Franco cerca di tirar fuori quel talento naturale, quella forza espressiva seguendo una sua filosofia. Imbottiglia tre varietà in purezza, la Ribolla gialla, il Friulano (Tocai) e il Pinot grigio battezzato Sialis grigio, nonché tre uvaggi: lo Stamas bianco e rosso, nonché il Sialis bianco.

Azienda Agricola Ivan Vogric

Località Uclanzi 16

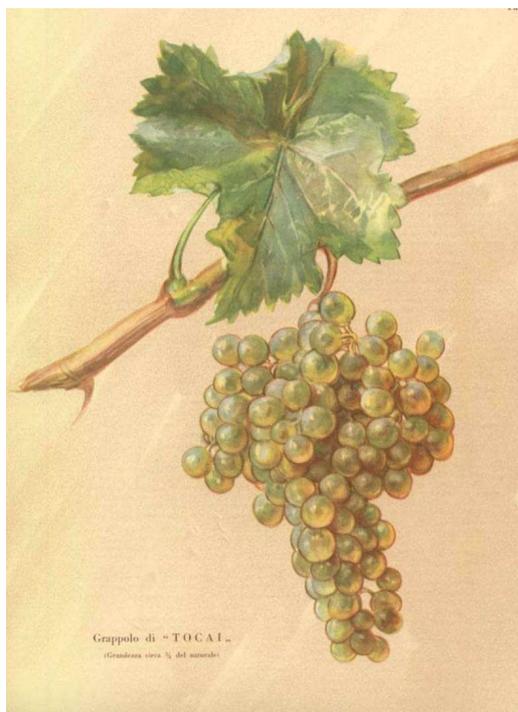
San Floriano del Collio (Go)

Tel. +39 0481.884152

www.ivanvogric.com

office@ivanvogric.com

È il 1932 l'anno della svolta, quando si sposano i nonni paterni di Ivan, vicini di casa, e uniscono le loro piccole imprese coloniche. Negli anni '60 il loro figlio Luciano ne acquista la proprietà fatta di vigneti ma anche di 300 ciliegi, un'antica tradizione del Collio. Solo nei decenni successivi si specializzano nella vitivinicoltura e Ivan va a studiare all'Istituto agrario di Cividale e nel 1984 consegue il diploma in viticoltura ed enologia. Nuova linfa, tecniche innovative, acquisto di altri vigneti confinanti, così l'azienda ha raggiunto oggi 11 ettari vitati e dal 2004 imbottiglia i propri vini: Friulano, Sauvignon, Chardonnay e come rosso il Cabernet Sauvignon. Ha anche una nuova sala degustazioni per accogliere gli ospiti. E tutto grazie anche ad un recente matrimonio, quello fra Ivan e Katja, e alla loro comune passione per il vino.



Info :

Lucija Tavčar - Organizzatrice evento Likof 2017

+39 3467671257