

IV CAPITOLO

GRANDI VINI DELLA CONTEA PER LA PACE

ČETRTO DRAŽBA
IZBRANIH VIN
GORIŠKE KRAJINE
ZA MIR

25. ottobre / oktober 2025, 11.00
Monastero dei Francescani
di Castagnavizza /
Frančiškanski samostan Kostanjevica



VINA PRIJATELJSTVA & MIRU

BANCOMAT

DOROTHEUM

SEIT 1707



BANDITORI / DRAŽITELJA:

Camilla Tinnacher, *Head of Client Services*, and Philipp von Hutten, *Head of Antiques*

PRESIEDUTA DA / PREDSEDOVALA BOSTA:

Boštjan Horvat, *Superiore del Monastero dei Francescani di Castagnavizza /
predstojnik Frančiškanskega samostana Kostanjevica*

Riccardo Illy, *Presidente dell'Asta / predsednik dražbe*

SEGRETERIA / TAJNIŠTVO:

Via Morelli, 6 - Gorizia, Italia

Tel: +39 0481 281093 (IT), +386 41 289 998 (SI)

E-mail: info@winescrumariatheresia.com

SOMMARIO / KAZALO:

GRANDI VINI DELLA CONTEA PER LA PACE / IZBRANA VINA GORIŠKE KRAJINE ZA MIR / 5

IL MONASTERO DEI FRANCESCANI DELLA CASTAGNAVIZZA / FRANČIŠKANSKI SAMOSTAN KOSTANJEVICA / 8

STORIA DELLA CONTEA / ZGODOVINA GORIŠKE KRAJINE / 10

PRESENTAZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DEI CRU / PREDSTAVITEV CRU KLASIFIKACIJE / 12

I CRU E LA CONTEA / CRU KLASIFIKACIJA IN GORIŠKA KRAJINA / 14

MEMBRI DELL'ASSOCIAZIONE / ČLANI ZDRUŽENJA / 16

CRITERI DI SELEZIONE / MERILA ZA SPREJEM / 18

VINI ALL'ASTA / VINA NA DRAŽBI / 20-34

F.A.Q. / 36



GRANDI VINI DELLA CONTEA PER LA PACE

Izbrana vina Goriške krajine za mir

It/ 25 OTTOBRE QUARTA ASTA DEL MONASTERO DEI FRANCESCANI DI CASTAGNAVIZZA-ASSOCIAZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DEI CRU DELL'IMPERATRICE-REGINA MARIA THERESA IN COLLABORAZIONE CON LA CASA D'ASTE DOROTHEUM

Charles-Louis de Noüe grazie a Alis Marinič ha trovato in Slovenia, nella Contea di Gorizia e Gradisca, il terroir ideale per creare un nuovo vino.

A partire dal suo grande amore per questa terra, nascono alcuni importanti legami: il matrimonio tra la grande tradizione della Borgogna e quella del Collio Brda.

Questa magica mescolanza avviene in un territorio che ha segnato la storia d'Europa, per secoli teatro di guerre: il triangolo tra l'Austria, la Slovenia e l'Italia. Ora qui, il vino è diventato simbolo e laboratorio di pace.

I francesi hanno sempre amato questa terra, da Elisa Baciocchi, sorella di Napoleone, a Carlo X, Re di Francia seppellito con il Conte de Chambord nel Monastero dei francescani di Castagnavizza/Kostanjevica, al Conte Latour che nel 1850 ha portato nella Contea i vitigni francesi.

Nel 1787, seguendo il progetto dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa, fu pubblicata la prima Classificazione dei CRU della Contea di Gorizia, seguendo il sistema Tivolare. Questa Classificazione è stata riportata alla luce dallo storico Stefano Cosma. Grazie a questa scoperta Charles-Louis de Noüe e Alis Marinič, insieme agli altri vignaioli hanno fondato l'“Associazione della Classificazione dei CRU dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa”.

È la seconda volta, dai tempi di Maria Theresa che possiamo assaggiare e scoprire tutti i CRU dell'antica classificazione dei vini prodotti dai migliori Vignaioli di Collio, Colli Orientali, Goriska Brda, Isonzo, Vipavska Dolina, Friuli Aquileia, Kras/Carso.

L'Associazione promuove l'asta annuale di beneficenza a favore del Monastero dei francescani di Castagnavizza e alla Fondazione Coronini Cronberg, arricchendo così anche l'offerta turistica transfrontaliera.

Camilla Tinnacher, responsabile dei servizi di consulenza ai clienti, e Philipp von Hutten, direttore antiquariato, condurranno la quarta asta al Monastero dei francescani di Castagnavizza/Kostanjevica, che si terrà il 25 ottobre 2025 a Nova Gorica (a un'ora da Venezia).

Si/ 25. OKTOBRA ZDRUŽENJE CRU KLASIFIKACIJE VIN VLADARICE KRALJICE MARIJE TEREZIJE PRIREJA ČETRTO DRAŽBO VIN V FRANČIŠKANSKEM SAMOSTANU KOSTANJEVICA V SODELOVANJU Z AVKLIJSKO HIŠO DOROTHEUM

Charles-Louis de Noüe je po zaslugi Alisa Mariniča v Sloveniji, v Goriški pokrajini, odkril idealen teritorij za pridelavo imenitnih vin.

Iz njegove velike ljubezni do te dežele se je rodila povezava med burgundsko tradicijo in tradicijo Brd.

Ta čarobna zgodba se odvija na območju, ki je zaznamovalo zgodovino Evrope in je bilo stoletja prizorišče vojn - trikotnik med Avstrijo, Slovenijo in Italijo. Tako je sedaj vino, pridelano na tem teritoriju postalo simbol miru.

Francozi so od nekdaj ljubili to deželo: od Elise Baciocchi, Napoleonove sestre, do Karla X., francoskega kralja, ki je pokopan v Frančiškanskem samostanu Kostanjevica, ter do grofa Latourja, ki je leta 1850 v deželo prinesel francosko trto.

Leta 1787 je bila po zaslugi projekta vladarice kraljice Marije Terezije objavljena prva CRU klasifikacija vinogradov grofije, po sistemu Tivolare (Grundbuch/Zemljiška knjiga). Na to klasifikacijo je opozoril zgodovinar Stefano Cosma. Zahvaljujoč temu odkritju sta Charles-Louis de Noüe in Alis Marinič, skupaj z drugimi vinarji, ustanovila “Združenje CRU Klasifikacije vladarice kraljice Marije Terezije”.

To je drugič po razpadu Avstro-Ogrske monarhije, da lahko poskusimo in odkrijemo vsa vina po takratni klasifikaciji vin, ki jih pridelujejo najboljši vinogradniki v Goriških Brdih, Colliu, Colli Orientali, Spodnjem Posočju, v Vipavski dolini, Ogleju in na Krasu.

Združenje organizira vsakoletno dobrodelno dražbo v korist Frančiškanskega samostana Kostanjevica in Fundacije Coronini Cronberg, del sredstev pa je namenjen tudi promociji teritorija.

Camilla Tinnacher, vodja službe za svetovanje strankam, in Philipp von Hutten, vodja antikvariata, bosta vodila četrto dražbo v Frančiškanskem samostanu Kostanjevica v Novi Gorici, ki bo potekala 25. oktobra 2025.

Great Wines of the Contea for Peace *Grands vins de la Contea pour la paix* *Hochwertige Weine aus der Contea für den Frieden*

En/ 25 OCTOBER, FOURTH AUCTION OF THE FRANCISCAN MONASTERY OF KOSTANJEVICA. ASSOCIATION OF THE CRU CLASSIFICATION OF THE EMPRESS-QUEEN MARIA THERESA IN COLLABORATION WITH DOROTHEUM AUCTION HOUSE

Charles-Louis de Noüe, thanks to Alis Marinič, found in Slovenia, in the County of Gorizia and Gradisca, the ideal terroir to create a new wine.

Very impressed by the beauty of this land, he took some crucial decisions: the marriage between the great Burgundian tradition and that of Collio Brda.

This new enterprise takes place on a territory who marked the history of Europe, for centuries a theater of wars: the triangle between Austria, Slovenia and Italy. Now, wine becomes a symbol of peace.

Many French personalities have loved this land, from Elisa Baciocchi, sister of Napoleon, to Charles the X, who is buried with the Count of Chambord in the Franciscan monastery of Castagnavizza/Kostanjevica, to the Count Latour, who in 1850 brought French grape varieties to that county.

In 1787, thanks to the project of Empress-Queen Maria Theresa, the first Classification of the CRUs of the County was published, following the Tavolare system (Grundbuch/Zemljiška knjiga). This classification was rediscovered by historian Stefano Cosma. Thanks to the discovery Charles-Louis de Noüe and Alis Marinič, together with other winemakers founded the «Association of the CRU Classification of the Empress-Queen Maria Theresa».

For the second time since Maria-Theresa, we can taste and discover all the CRUs from the old classification by the best winemakers of Collio, Brda, Isonzo, Vipava, Aquileia, Carso.

The Association promotes the annual charity auction to benefit the Franciscan Monastery of Kostanjevica and the Coronini Cronberg Foundation, and in part will be used to promote the area.

Camilla Tinnacher, Head of Client Services and Philipp von Hutten, Head of Antiques, will lead the fourth auction at the Franciscan monastery of Castagnavizza / Kostanjevica, which will take place on 25 October 2025 in Nova Gorica, just one hour from Venice.

Fr/ 25 OCTOBRE QUATRIÈME VENTE DU CLASSEMENT DES CRUS. ASSOCIAZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DEI CRU DELL'IMPERATRICE-REGINA MARIA THERESA EN COLLABORATION AVEC LA MAISON DE VENTES DOROTHEUM

Charles-Louis de Noüe, grâce à Alis Marini, a trouvé en Slovénie, dans le Comté de Gorizia et Gradisca, le terroir idéal pour créer un nouveau vin.

Partant de son grand amour pour cette terre, des rencontres importantes sont nées: le mariage entre la grande tradition bourguignonne et celle de Collio Brda.

Cette magique alchimie se déroule sur un territoire qui a marqué l'histoire de l'Europe, pendant des siècles théâtre de guerres: le triangle entre l'Autriche, la Slovénie et l'Italie. Aujourd'hui, le vin est devenu ici un symbole et un laboratoire de paix.

Les Français ont toujours aimé cette terre, d'Elisa Bacciocchi, sœur de Napoléon, à Charles X, enterré avec le comte de Chambord dans le Monastère Franciscain de Castagnavizza / Kostanjevica, en passant par le comte Latour qui, en 1850, apporta les cépages français dans la Comté.

En 1787, grâce au projet de l'impératrice Marie-Thérèse, la première classification des propriétés foncières de la Contea fut publiée, selon le système Tavolare (cadastre foncier). Cette classification a été mise au jour par l'historien Stefano Cosma. Grâce à cette découverte, Charles-Louis de Noüe et Alis Marinič, d'autres viticulteurs ont fondé l'«Association du classement des CRUs de l'Impératrice-Reine Marie-Thérèse».

C'est la deuxième fois depuis Marie Thérèse que nous pouvons déguster et découvrir tous les CRUs de l'ancienne classification des vins produits par les meilleurs vignerons de Collio, Brda, Isonzo, Vipava, Aquileia, Carso.

L'Association organise chaque année une vente aux enchères caritative au profit du Monastère franciscain de Kostanjevica et de la Fondation Coronini Cronberg ; une partie des fonds sera également destinée à la promotion du territoire.

Camilla Tinnacher, chef des services de conseil à la clientèle, et Philipp von Hutten, responsable des antiquités, batteront la quatrième vente aux enchères au Monastère Franciscain de Castagnavizza / Kostanjevica qui se tiendra le 25 octobre 2025 à Nova Gorica, à seulement une heure de Venise.



De/ 25. OKTOBER 2025 – VIERTE AUKTION DES
FRANZISKANERKLOSTERS KOSTANJEVICA DER VEREINIGUNG
DER CRU KLASSIFIKATION VON KAISERIN MARIA THERESIA IN
KOOPERATION MIT DEM DOROTHEUM

Charles-Louis de Noüe entdeckte dank Alis Marinič in der Grafschaft Gorizia und Gradisca in Slowenien, das ideale Terroir, um einen neuen Wein zu schaffen.

Tief beeindruckt von der Schönheit des Landes, fasste er einen wegweisenden Entschluss: die große burgundischen Weintradition mit jener des Collio Brda zu verbinden.

Dieses ambitionierte Unterfangen entstand in einer Region, die über Jahrhunderte hinweg die Geschichte Europas geprägt hat – und oft zugleich Kriegsschauplatz war –, nämlich im Dreiländereck zwischen Österreich, Slowenien und Italien. Gerade hier wird der Wein nun zum Symbol des Friedens.

Zahlreiche französische Persönlichkeiten fühlten sich von diesem Gebiet angezogen: von Elisa Baciocchi, Schwester Napoleons, über König Karl X., der gemeinsam mit dem Grafen von Chambord im Franziskanerkloster von Castagnavizza/Kostanjevica seine letzte Ruhe fand, bis hin zu Graf Latour, der 1850 französische Rebsorten in die Grafschaft brachte.

1787, wurde nach einem Projekt Maria Theresias, die erste CRU-Klassifikation in der Grafschaft, das dem tavolare System (Grundbuch) folgt, publiziert. Die alte Klassifikation wurde vom Historiker Stefano Cosma wiederentdeckt. Aufbauend auf dieser historischen Grundlage gründeten Charles-Louis de Noüe und Alis Marinič zusammen mit weiteren Winzern die „Vereinigung der CRU-Klassifikation von Kaiserin Maria Theresia“.

Zum zweiten Mal seit über 200 Jahren können Weinliebhaber*innen nun die CRUs der historischen Klassifikation verkosten – präsentiert von den besten Winzern aus Collio, Brda, Isonzo, Vipava, Aquileia und Karst.

Die Vereinigung veranstaltet jährlich eine Wohltätigkeitsauktion zugunsten des Franziskanerklosters Kostanjevica und der Coronini-Cronberg-Stiftung; ein Teil der Mittel wird auch für die Förderung der Region verwendet.

Camilla Tinnacher, Leiterin der Client Advisory Services, und Philipp von Hutten, Leiter der Abteilung Antiquitäten, vom renommierten Auktionshaus Dorotheum, werden die dritte Auktion des Franziskanerklosters Castagnavizza/Kostanjevica leiten. Sie findet am 25. Oktober 2025 in Nova Gorica, nur eine Stunde von Venedig entfernt, statt.





Il Monastero dei francescani della
CASTAGNAVIZZA /
Franciškanski samostan **KOSTANJEVICA**



It/ *VENDITA DEI GRANDI VINI DELLA CONTEA
NEL MONASTERO DEI FRANCESCANI DI CASTAGNAVIZZA*

Le aziende vinicole hanno offerto ottimi vini per quest'Asta per la pace della Contea di Castagnavizza. Una barrique equivale a 300 bottiglie. I fortunati vincitori avranno il piacere di ricevere 300 bottiglie numerate da 1 a 300 con il loro nome scritto sulla retroetichetta.

Il ricavato di questa vendita di beneficenza andrà al Monastero francescano di Castagnavizza/Kostanjevica e alla Fondazione Coronini Cronberg, entrambi bisognosi di importanti interventi di restauro; una parte sarà inoltre utilizzata per la promozione del territorio.

Sl/ *PRODAJA IZBRANIH VIN GORIŠKE KRAJINE
V FRANČIŠKANSKEM SAMOSTANU KOSTANJEVICA*

Vinske kleti so za dražbo izbranih vin Goriške krajine za mir darovale sed vina, kar pomeni 300 steklenic. Zmagovalci bodo imeli čast prejeti 300 steklenic, oštevilčenih od 1 do 300, z njihovim imenom, zapisanim na zadnji etiketi.

Izkupiček te dobrodelne dražbe bo namenjen Frančiškanskemu samostanu Kostanjevica in Ustanovi Coronini Cronberg, ki oba potrebujeata pomembna obnovitvena dela; del sredstev bo namenjen tudi promociji teritorija.

En/ *SALE OF THE GREAT WINES OF THE CONTEA
AT THE FRANCISCAN MONASTERY OF CASTAGNAVIZZA*

The wine estates gave a 300-bottles barrel to the auction of the Great Wines of the Contea for Peace. The lucky winners will have the pleasure of receiving 300 bottles numbered from 1 to 300 with their name written on the back label.

The profits from this charity auction will go to the Franciscan Monastery of Castagnavizza/Kostanjevica and to the Coronini Cronberg Foundation, both in need of significant restoration work; part of the funds will also be used for the promotion of the territory.

Fr/ *VENTE DES GRANDS VINS DE LA CONTEA
AU MONASTÈRE FRANCISCAIN DE CASTAGNAVIZZA*

Les domaines viticoles ont offert à cette vente des Grands vins de la Contea pour la paix un fût équivalent à 300 bouteilles. Les heureux adjudicataires auront le plaisir de recevoir 300 bouteilles numérotées de 1 à 300 avec leur nom écrit sur la contre étiquettes.

Les bénéfices de cette vente de charité iront au Monastère franciscain de Castagnavizza/Kostanjevica et à la Fondation Coronini Cronberg, tous deux nécessitant d'importants travaux de restauration ; une partie des fonds sera également utilisée pour la promotion du territoire.

De/ *AUKTION DER HOCHWERTIGEN WEINE AUS DER CONTEA IM
FRANZISKANERKLOSTER CASTAGNAVIZZA/KOSTANJEVICA*

Die Weingüter stellen für die Benefizauktion „Hochwertiger Weine aus der Contea für den Frieden“ je ein 300-Flaschen-Fass zur Verfügung. Die glücklichen Gewinner*innen erhalten 300 nummerierte Flaschen (1 bis 300), versehen mit ihrem Namen auf dem Rückenetikett.

Der Erlös der Benefizauktion kommt dem Franziskanerkloster Castagnavizza/ Kostanjevica und der Stiftung des Palazzo Coronini Cronberg zugute, die beide dringend restaurierungsbedürftig sind. Darüber hinaus wird ein Teil der Mittel für die Förderung der Region eingesetzt.



Storia della CONTEA / *Zgodovina* GORIŠKE KRAJINE

It/ La contea principesca di Gorizia e Gradisca (in tedesco: Gefürstete Grafschaft Görz und Gradisca; in italiano: Contea Principesca di Gorizia e Gradisca) era un'antica contea appartenente alla monarchia asburgica. Già parte del litorale austriaco, si trova all'attuale confine tra Italia e Slovenia, estendendosi dalla costa adriatica alle Alpi Orientali, a solo un'ora da Venezia. Prende il nome dai due centri urbani principali, Gorizia e Gradisca d'Isonzo.

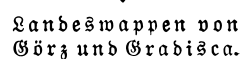
Sl/ Knežja grofija Gorica in Gradiška (nemško: Gefürstete Grafschaft Görz und Gradisca; italijansko: Contea Principesca di Gorizia e Gradisca) je nekdanja grofija, ki je pripadala habsburški monarhiji. Del nekdanjega Avstro-Ogrskega Primorja leži na sedanji meji med Italijo in Slovenijo, ki se razteza od jadranske obale do Vzhodnih Alp, oddaljena le eno uro vožnje od Benetk. Ime izvira iz dveh glavnih mestnih središč, ki sta bili Gorica (nem. Görz) in Gradisca d'Isonzo.

En/ The princely county of Gorizia and Gradisca (German: Gefürstete Grafschaft Görz und Gradisca; Italian: Contea Principesca di Gorizia e Gradisca) formerly belonging to the Habsburg monarchy. Part of the Austrian Coast, is located on the present day at the border between Italy and Slovenia, stretching from the Adriatic coast to the eastern Alps, only an hour from Venice. Its name comes from its two main cities, Gorizia (Goritz) and Gradisca d'Isonzo.

Members of the Association Membres de l'Association Mitglieder der Vereinigung

Fr/ Le comté princier de Gorizia et Gradisca (en allemand: Gefürstete Grafschaft Görz und Gradisca ; en italien: Contea Principesca di Gorizia e Gradisca) est un ancien comté appartenant à la monarchie de Habsbourg. Faisant partie du Littoral autrichien, il était localisé au niveau de la frontière actuelle séparant l'Italie et la Slovénie, s'étendant de la côte Adriatique jusqu'aux Alpes orientales, à seulement une heure de Venise. L'origine de son nom provenait de ces deux principaux centres urbains qu'étaient Gorizia (Gorice) et Gradisca d'Isonzo.

De/ Die Gefürstete Grafschaft Görz und Gradisca (Italienisch: Contea Principesca di Gorizia e Gradisca) gehörte einst zur Habsburgermonarchie. Als Teil des Österreichischen Küstenlandes liegt sie heute an der Grenze zwischen Italien und Slowenien und erstreckt sich von der Adriaküste bis in die östlichen Alpen, nur eine Stunde von Venedig entfernt. Ihr Name leitet sich von den beiden Hauptstädten Görz (Gorizia) und Gradisca d'Isonzo ab.





Presentazione della
CLASSIFICAZIONE DEI CRU/
Predstavitev
CRU KLASIFIKACIJE _____

It/ L'oggetto dell'Associazione è la promozione del terroir eccezionale indentificato dalla Classificazione dei CRU della Contea, oggi a cavallo tra Italia e Slovenia, pubblicato nel 1787. Questo si lega alla politica dell'Imperatrice Regina Maria Theresa d'Austria. A Gorizia, il 17 marzo 1787, fu emessa una circolare dalla "cesarea regia superiore commissione per regolamento della contribuzione", contenente la "Classificazione de' vini prodotti nelle unite principate della Contea di Gorizia e Gradisca in riguardo alla loro bontà".

Si/ Namen združenja vitezov klasifikacije CRU vladarice kraljice Marije Terezije je povečati mednarodno prepoznavnost tega izjemnega teritorija. Združenje si prizadeva za nadaljevanje razvoja teritorija v skladu s smernicami, zastavljenimi v času vladarice Marije Terezije. V Gorici je namreč 17. marca leta 1787 "Komisija Caesarea Regia Superiore za urejanje prispevkov", po njenem ukazu izdala okrožnico, ki je vsebovala "klasifikacijo vin, pridelanih v združenih kneževinah grofije Gorica in Gradiška, glede na njihovo odličnost".

En /The Association of the Knights of the CRU Classification of the Empress Queen Maria Theresa aims to follow Maria Theresa of Austria's design: to make internationally known this exceptional land included in the classification of the vintages of the Contea published in 1787. The Association pursues Maria Theresa's plan for their development. In Gorizia, in 17 March 1787, a circular was issued by the «Commission Caesarea Regia Superiore for the regulation of contributions», containing the «Classification of the wines produced in the united principalities of the county of Gorizia and Gradisca with regard to their goodness».

Fr/ L'Association des Chevaliers du Classement des CRUs de l'Impératrice-Reine Marie Thérèse a pour objet de faire connaître ce terroir exceptionnel défini par le classement des CRUs de la Contea publié en 1787 et de poursuivre l'entreprise de Marie Thérèse d'Autriche pour leur mise en valeur. À Gorizia, le 17 mars 1787, une circulaire a été émise par la «Commission Césarée Regia Superiore pour la réglementation des contributions», contenant la «Classification des vins produits dans les principautés unies du comté de Gorizia et Gradisca en ce qui concerne leur bonté».

De/ Die Vereinigung der CRU-Klassifikation Kaiserin Maria Theresias verfolgt das Ziel, das ursprüngliche Projekt der Kaiserin umzusetzen, nämlich, dieses außergewöhnliche Gebiet, das in die Klassifikation der Weine der Contea von 1787 aufgenommen wurde, international bekannt zu machen. Die Vereinigung führt den einstigen Maria Theresias Plan fort. Am 17. März 1787 wurde in Görz ein Rundschreiben der „Kaiserlich-Königlichen Obersten Kommission für die Regelung der Abgaben“ veröffentlicht, das die „Klassifikation der in den vereinigten Fürstentümern der Grafschaft Görz und Gradisca produzierten Weine in Bezug auf ihre Güte“ enthielt.

Presentation of the CRU Classification
Présentation de la Classification des CRU
Präsentation der CRU-Klassifikation

CLASSIFICAZIONE								
De' vini prodotti nelle unite principate contee di Gorizia e Gradisca.								
I.	II.	III.	III.	V.	VI.	VII.	VIII.	VIII.
Classe.								
Barbana. Cera Superior. Cormos Vignali. Cofana. Dobra. S. Floreano. Flesna. Gaugnaz. Imegna. Marrignaco. S. Martino. Madana. Podgora Vignali. Quilca.	Albana. Bigliana. Cera inferiore. Cleunico. Cofana. Dornovico. Gradina. Isabina Vignali. Lucinico Vignali. Nebola. Salimbergo. Selofenchia. Speffa. Stara Gora fatto S. Pietro. Vedignano. Vilgoovico.	Bretta. Cera inferiore. Craina nei colli. Cromberg Vignali. Dolegna. Fara Vignali. Frata. Gradiscuta di Prebaccina Vignali. Isabina. Locca. Lucinico Vignali. S. Mauro. Medea. S. Michele Vignali. Moffa Vignali. Olegliano Vignali. Oslavia Vignali. Puma Vignali. S. Pietro Vignali eccettuato Stara Gora. Podlabocino. Prebacina Vignali. Prebau Vignali. S. Rocco Vignali. Rofenthal Vignali. Ruffiz superiore. Ruffiz inferiore. Saxid. Slabonico. Slauza. Vefcolia. Vipulzano. Yogercica.	Ajello. Bocaviza Vignali. Bruma. Cormons. Corona. Cubano. Fara. Gozha. Joaniz. Merlano. Moraro. Podgora. Ranziano Vignali. Romans. Verroiba superiore Vignali. Verroiba inferiore Vignali.	S. Andrea. Aquilja. Bargnano. Capriva. Cervignano. Chiopria. Fiamicello. Gorizia. Ialmico. S. Lorenzo. Lucinico eccettuato campagna. Monister. Moffa. Muracie. Nogarolo. Offech Vignali. Palacraci. Pegg. S. Pietro. S. Rocco. Ruda e S. Nicolò. Saleano. Scarlano. Sella di Croce. Stracig. Studeniz. Tapogiano. Terzo. Verfa. Verroiba superiore. Verroiba inferiore. Villanova di Fara. Villavicina. Villeda. Vilco. S. Vito Vipacco.	Butruglia. Biglia. Campagna di Lucinico. Gauggio. Cromberg. Gabria. Gorizia. S. Martino di Tereza. Merna. Ostagnano. Puma. Prebau. Raccogliano. Rofenthal. Rubia. Ruppa. Samaria. Svogna. Siltraffina. Sagraio. Vittuglia. Zengraff.	Camigna. Canale. Cafali di Breiniza. S. Croce. Dobraule. Dorimbergo. Gorica Polite. Gorica Valf. Gradiscuta di Prebaccina. Locca. Loech. Malafabla. Mofica. Olegliano. Offech. Pampaluna di Paretto. Patezha. Plazha. Prebacina. Ranziano. Reiffenbergo superiore. Reiffenbergo inferiore. Sabl. Saxid. Serilla. Sempaff. S. Vito di Tapogliano. Vogercica.	Aiba. Aiduffina. Anza. Bocaviza. Cerniza. Cobli Vignali. S. Daniele Vignali. Defcla. Faugli. Gozza. Maloufchie. Podria. Ronzina. Sarfinz. Silach Vignali. Velichi Dol. Vertovino. Zains.	Canale Vignali. Doberd. Gargaro. Locaviz e Centa. S. Martino del Carfo. Rauna di Cerniza. Rauniza. Schwarzeneck la fogheria. Slivie. Strach. S. Tomaso di S. Croce. Vertovino superiore. Vile di tutto il Carfo eccettuato Velichi Dol. Vile tutte di li del Taglio eccettuato, Faugli, Zains ed Ostagnano.

I CRU e la CONTEA / CRU klasifikacija IN GORIŠKA KRAJINA

It/ L'amore dei francesi per il Collio goriziano e per i suoi vini ha radici antiche, quand'era tutt'uno con la Goriska Brda. Forse nasce dalla voglia di accomunare due territori, come fa Lodovico Bertoli nel 1747, affermando nel suo *"Le vigne ed il vino di Borgogna in Friuli"* che il Pinot nero altro non sia che il Refosco. Nel 1881, il console del Portogallo scrive persino che il Prosecco spumante della costiera triestina *"a beaucoup d'analogie avec le vin de Champagne"*! Ma è con la Rivoluzione francese che arrivano i primi esuli, come Albert-François de Moré, conte de Pontgibaud, che nel 1791 si stabilisce a Trieste con lo pseudonimo di Giuseppe Labrosse, acquistando poi vaste proprietà agrarie nella contea di Gorizia, vicino a Ronchi. Quindi sarà la sorella di Napoleone, Elisa Baciocchi, a possedere una tenuta a Villa Vicentina, dove tutt'ora si produce vino, e a Canale (oggi Kanal in Slovenia) vicino a Gorizia. Quest'ultima l'acquisterà il duca de Blacas d'Aulps (1771-1839), gentiluomo di camera di Carlo X, giunto a Gorizia nel 1836 e sepolto assieme a lui al convento della Castagnavizza: la cosiddetta *"Saint-Denis de l'exil"*, anch'essa oggi in Slovenia. Il figlio, Louis de Blacas, possiederà per decenni anche un'azienda vinicola a Castel San Mauro, a valle di Oslavia, con i vigneti affacciati sull'Isonzo. Ma certamente il più noto e più citato vignaiolo francese trapiantato nel Collio è il conte Teodoro La Tour en Voivre, che nel 1868 sposa la goriziana Elvina Ritter de Záhony e riceve in dote dal Barone Julius Hector Ritter de Záhony quella che oggi conosciamo come *"Villa Russiz"*. Sarà lui a portare i vitigni francesi in Friuli e a collezionare premi, diplomi e medaglie per i suoi vini. Nel 1888, ad una fiera, porta in assaggio Riesling, Traminer, Franconia, Borgogna rosso, Bordeaux rosso e Carmenet. Oggi è il visconte Charles-Louis de Noüe ad essersi innamorato della Goriska Brda per produrre vini con Alis Marinic a Vedrijan, località inserita fra le migliori per la sua vocazione vitivinicola già nel 1787, poco distante dal castello di Dobrovo, che nel 1880 etichettava le sue bottiglie sotto il nome di Château Dobra.

Si/ Francoska ljubezen do Goriških Brd in njihovih vin ima starodavne korenine še iz časov, ko sta bila Collio in Goriška Brda združena, kot del Goriške grofije. Morda ta ljubezen izvira prav iz želje po primerjavi teh dveh izjemnih teritorijev za pridelavo vin. To je leta 1747 storil Lodovico Bertoli, ki je v svoji knjigi *"Vinogradi in vino Burgundije v Furlaniji"* zapisal, da je Pinot Noir nič drugega kot Refosco. Leta 1881 je portugalski konzul celo zapisal, da ima peneče vino Prosecco s tržaške obale *"veliko analogij"* z vinom iz Champagne! Po francoski revoluciji so se v Goriško grofijo zatekli prvi izgnanci. Med njimi je bil Albert-François de Moré, grof Pontgibaud. Leta 1791 se je

pod psevdonimom Giuseppe Labrosse naselil v Trstu, pozneje pa pridobil obsežna kmetijska posestva v Goriški grofiji, v bližini Ronkov. Napoleonova sestra Elisa Baciocchi je postala lastnica posesti v kraju Villa Vicentina, kjer še vedno pridelujejo vino, in v kraju Canale (danes Kanal ob Soči v Sloveniji). To posestvo je pozneje kupil vojvoda Pierre-Louis Jean Casimir de Blacas d'Aulps (1771-1839), dvorni minister francoskega kralja Karla X., ki je leta 1836 prišel v Gorico in je skupaj z njim pokopan v kripti cerkve na Kostanjevici. Francozi namreč Kostanjevico poznajo pod imenom *"Petit Saint-Denis"*. Sin dvornega ministra, Louis de Blacas, je imel po pričevanjih desetletja v lasti vinsko klet v kraju Castel San Mauro (Štmaver) v dolini Oslavia (Oslavje), z vinogradi s pogledom na reko Sočo. Zagotovo najbolj znan in citiran francoski vinar, priseljen v Collio, je grof Teodoro La Tour en Voivre, ki se je leta 1868 poročil z Elvino Ritter de Záhony de Gorizia in kot doto od barona Juliusa Hectorja Ritterja de Záhonyja prejel posestvo, ki ga danes poznamo kot *"Villa Russiz"*. Bil je tisti, ki je v Goriško grofijo prinesel francoske sorte vinske trte in za svoja vina prejel številne nagrade, diplome in medalje. Leta 1888 je na sejmu dal na pokušino rizling, traminec, frankinjo, rdeči burgundec, rdeči bordo in Carmenet (staro poimenovanje za družino sort cabernet). Danes je vikont Charles-Louis de Noüe tisti, ki se je zaljubil v Goriška Brda. Skupaj z Alisom Mariničem pridelujeta vina v vasi Vedrijan. Ta kraj je že od leta 1787 na seznamu najboljših vinogradov. Nedaleč stran stoji grad Dobrovo, ki je leta 1880 svoje steklenice označil z etiketo Château Dobra (grad Dobrovo).

En/ The French love for the Collio di Gorizia and its wines has ancient roots, from the times it was united with Goriska Brda. Perhaps it comes from the desire to unite two territories, as Lodovico Bertoli did in 1747, stating in his book *"The vineyard and the wine of Burgundy in Friuli"* that the Pinot noir is none other than the Refosco. In 1881, the Portuguese consul even wrote that the sparkling wine Prosecco from the Trieste coast *"has many analogies with the wine of Champagne"*! But it was with the French Revolution that the first exiles arrived, such as Albert-François de Moré, Count of Pontgibaud, who in 1791 settled in Trieste under the pseudonym of Giuseppe Labrosse, and then acquired vast agricultural properties in the Contea, near Ronchi. It was Napoleon's sister, Elisa Baciocchi, who owned an estate in Villa Vicentina, where wine is still produced, and in Canale (today Kanal in Slovenia) near Gorizia. This estate later was bought by the Duke de Blacas d'Aulps (1771-1839), a gentleman of Charles X chamber, who arrived in Gorizia in 1836 and is buried with him in the convent of Castagnavizza: the so-called *"Saint-Denis of the exile"*, also today in Slovenia. His son, Louis de Blacas, also owned a winery in Castel San Mauro, in the Oslavia Valley, for decades, with vineyards overlooking the Isonzo. Certainly the best known and most quoted French winemaker transplanted to Collio is Count Teodoro La Tour en Voivre,

The CRUs and the Contea

Les CRUs et le Contea

Die CRUs und die Contea

who in 1868 married Elvina Ritter de Zahony de Gorizia and received as a dowry from Baron Julius Hector Ritter de Záhony the estate we know today as *«Villa Russiz»*. He was the one who brought French grape varieties to the Contea and received numerous awards, diplomas and medals for his wines. In 1888, at a trade fair, he gave tastings of Riesling, Traminer, Franconia, red Burgundy, red Bordeaux and Carmenet. Today it is viscount Charles-Louis de Noüe who has fallen in love with Goriška Brda to produce wines with Alis Marinic in the beautiful village of Vedrijan, a place that has been listed as one of the best for its viticulture since 1787, not far from Dobrovo Castle, which in 1880 labelled its bottles as Château Dobra (Dobrovo Castle).

Fr/ L'amour des Français pour le Collio de Gorizia et ses vins a des racines anciennes, lorsqu'il ne faisait qu'un avec Goriška Brda. Peut-être vient-il du désir d'unir deux territoires, comme le fit Lodovico Bertoli en 1747, affirmant dans son livre *«La vigne et le vin de Bourgogne en Frioul»* que le Pinot noir n'est autre que le Refosco. En 1881, le consul portugais écrivit même que le vin mousseux Prosecco de la côte de Trieste *«a beaucoup d'analogie avec le vin de Champagne»* ! Avec la Révolution française arrivent les premiers exilés, comme Albert-François de Moré, comte de Pontgibaud, qui en 1791 s'installe à Trieste sous le pseudonyme de Giuseppe Labrosse, puis acquiert de vastes propriétés agricoles dans la Contea, près de Ronchi. Ce sera donc la sœur de Napoléon, Elisa Baciocchi, qui possède un domaine à Villa Vicentina, où l'on produit encore du vin, et à Canale (aujourd'hui Kanal en Slovénie) près de Gorizia. Ce domaine sera acheté par le Duc de Blacas d'Aulps (1771-1839), gentilhomme de la chambre de Charles X, arrivé à Gorizia en 1836 et enterré avec lui dans le couvent de Castagnavizza: le soi-disant *«Saint-Denis de l'exil»*, également aujourd'hui en Slovénie. Son fils, Louis de Blacas, sera également propriétaire d'une cave à Castel San Mauro, dans la vallée d'Oslavia, pendant des décennies, avec les vignes surplombant l'Isonzo. Le vigneron français le plus connu et le plus cité transplanté à Collio est le comte Teodoro La Tour en Voivre, qui en 1868 épousa Elvina Ritter de Zahony de Gorizia et reçut en dot du baron Julius Hector Ritter de Záhony le domaine que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de *«Villa Russiz»*. Ce sera lui qui amènera les cépages français dans la Contea et recevra de nombreuses récompenses, diplômes et médailles pour ses vins. En 1888, lors d'une foire, il fait goûter du Riesling, du Traminer, de la Franconie, du Bourgogne rouge, du Bordeaux rouge et Carmenet. Aujourd'hui c'est le vicomte Charles-Louis de Noüe qui s'est épris de Goriška Brda pour produire des vins avec Alis Marinic dans le beau village de Vedrijan, lieu inscrit parmi les meilleurs pour sa vocation viticole dès 1787, non loin du château de Dobrovo, qui en 1880, étiquetait ses bouteilles sous le nom de Château Dobra.



De/ Die französische Liebe zum Collio di Gorizia und seinen Weinen hat eine lange Tradition, und stammt aus der Zeit, als es noch mit Goriška Brda vereint war. Vielleicht rührt sie vom Wunsch her, zwei Gebiete zu verbinden, wie es Lodovico Bertoli 1747 tat, als er in seinem Buch *«Der Weinberg und der Wein von Burgund in Friaul»* erklärte, dass der Pinot noir nichts anderes sei als der Refosco. 1881 schrieb der portugiesische Konsul sogar, dass der Schaumwein Prosecco von der Küste Triests *«viele Ähnlichkeiten mit dem Wein aus der Champagne»* habe. Mit der Französischen Revolution kamen die ersten Exilant*innen: Albert-François de Moré, Graf von Pontgibaud, ließ sich 1791 in Triest unter dem Pseudonym Giuseppe Labrosse nieder und erwarb umfangreiche landwirtschaftliche Besitztümer in der Contea, nahe Ronchi. Napoleons Schwester, Elisa Baciocchi, besaß ein Gut in Villa Vicentina, wo heute noch Wein produziert wird, sowie in Canale (heute Kanal in Slowenien) bei Gorizia. Dieses Gut wurde später vom Herzog de Blacas d'Aulps (1771-1839) gekauft, einem Kammerherrn von Karl X., der 1836 nach Gorizia kam und mit ihm in der Bourbonengruft des Klosters Kostanjevica, dem sogenannten *«kleinen Saint-Denis»*, beigesetzt wurde. Sein Sohn Louis de Blacas besaß ebenfalls ein Weingut in Castel San Mauro im Oslavia-Tal, mit Weinbergen oberhalb des Isonzo. Der wohl bekannteste französische Winzer im Collio war Graf Teodoro La Tour en Voivre, der 1868 Elvina Ritter de Zahony de Gorizia und erhielt als Mitgift vom Baron Julius Hector Ritter de Záhony das Anwesen, das wir heute als *Villa Russiz* kennen. Er brachte französische Rebsorten in die Contea und erhielt zahlreiche Auszeichnungen, Diplome und Medaillen für seine Weine. 1888 präsentierte er auf einer Messe Riesling, Traminer, Franconia, roten Burgunder, roten Bordeaux und Carmenet. Heute ist es Vicomte Charles-Louis de Noüe, der sich in die Goriška Brda verliebt hat und mit Alis Marinič im malerischen Dorf Vedrijan Wein produziert – einem Ort, der schon seit 1787 als einer der besten Weinbaugebiete gilt. Ganz in der Nähe liegt das Schloss Dobrovo, das 1880 seine Flaschen als Château Dobra etikettierte.

MEMBRI *dell'associazione /* ČLANI *združenja*

It/ Con questo progetto, i Membri dell'Associazione della classificazione dei CRU dell'Imperatrice-Regina Maria Teresa rendono omaggio a un momento significativo della storia della viticoltura.

In questa iniziativa unica, gli appassionati di vino possono degustare vini eccellenti, prodotti dai migliori viticoltori sloveni e italiani con uve coltivate nei vigneti più prestigiosi dell'area transfrontaliera della regione goriziana.

Si/ S tem projektom člani Združenja CRU klasifikacije vin vladarice kraljice Marije Terezije izkazujejo spoštovanje do pomembnega trenutka v zgodovini vinogradništva.

V okviru te edinstvene pobude lahko ljubitelji vin okušajo vina najboljših vinarjev, tako slovenskih kot italijanskih, ki so bila pridelana v najboljših vinogradih čezmejne Goriške pokrajine.

En/ Through this project, the Members of the Association of Empress-Queen Maria Theresa's CRU classification respectfully bow to a significant moment in the history of viticulture.

At this unique project, wine lovers can experience exquisite wines made by the best Slovenian and Italian winemakers from grapes grown in the best vineyards of the Goriška region cross-border area.

Members of the Association Membres de l'Association Mitglieder der Vereinigung

Fr/ À travers ce projet, les membres de l'Association de la classification CRU de l'Impératrice-Reine Marie-Thérèse rendent hommage à un moment marquant de l'histoire de la viticulture.

Dans le cadre de cette initiative unique, les amateurs de vin peuvent découvrir des vins exquis élaborés par les meilleurs vignerons slovènes et italiens, issus des raisins cultivés dans les meilleurs vignobles de la région transfrontalière de Gorizia.

De/ Mit diesem Projekt verneigen sich die Mitglieder der Vereinigung der CRU-Klassifikation der Kaiserin Maria Theresia vor einem bedeutenden Moment in der Geschichte des Weinbaus.

In diesem einzigartigen Projekt können Weinliebhaber*innen erlesene Weine genießen, die von den besten slowenischen und italienischen Winzern aus Trauben in Spitzenlagen des grenzüberschreitenden Gebiets Goriška hergestellt werden.





- ATTEMS - FRESCOBALDI
- AZ. AGRICOLA ROCCA BERNARDA
- BARONE RITTER DE ZÁHONY
- CANTINA SANZIN
- CAROLINA JAKONČIČ WINERY
- CASTELLO DI SPESSA
- DOMAČIJA MEDOT
- FONDAZIONE VILLA RUSSIZ
- KLET BRDA
- KMETIJA PRINČIČ - TOMAŽ PRINČIČ
- KORSIČ WINES
- KRISTANČIČ IZ MEDANE
- LUCIO BERNOT - CASA DELLE ROSE
- MARJAN SIMČIČ DOMAINE
- NEBO WINERY
- NONINO DISTILLATORI
- POSESTVO BURJA - PRIMOŽ LAVRENČIČ
- ROKOVI VINOGRADI - ANDREJ SIRK
- SUBIDA DI MONTE
- SYLVMAN
- VALTER SIRK
- VINA LEBAN
- VINA ŠTEKAR
- VINI NOÛE MARINIČ
- ZAROVA



Criteri di SELEZIONE /

It/ CRITERI DI SELEZIONE:

- 1- Il CRU proviene da uve coltivate in un terroir appartenente alla Classificazione della Contea pubblicata dalla cesarea regia superiore commissione per il regolamento della contribuzione, secondo il disegno dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa d'Austria.
- 2- Un CRU in purezza viene da un solo uvaggio (100%) da una sola barrique delle seguenti varietà pregiate per il vino bianco: Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano-Jakot, Malvasia d'Istria e per il vino rosso: Pinot Nero, Refosco, Merlot.
- 3- Un vino che proviene da una vigna coltivata con metodo tradizionale senza prodotti chimici nocivi per l'ambiente, con zolfo e rame, in biologico, in biodinamico per il rispetto del terroir e degli uomini che ci lavorano. Una resa di qualità con un massimo di 60 hl/Ha.
- 4- Il CRU ha avuto un affinamento di 12 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio.
- 5- Il CRU proviene da un'unica zona vinicola.
- 6- Il barrique di questo CRU sarà imbottigliato in 300 bottiglie borgognotte. Il vignaiolo dona, a scopo benefico, la barrique del suo vino CRU all'asta.
- 7- Sull'etichetta del vino è scritto il nome del CRU (la zona di provenienza del vino), il nome del luogo in italiano secondo la Classificazione della Contea e la sua posizione come CRU, per esempio: X, San Floriano I CRU Classificazione o X, San Martino (e non l'attuale nome Šmartno, seguendo la Classificazione dei CRU dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa).

Si/ MERILA ZA SPREJEM:

- 1- CRU vino, narejeno iz grozdja, pridelanega na terroirju, ki spada v klasifikacijo Goriško-Gradiške grofije, ki jo je izdala komisija "Cesarea Regia Superiore za ureditev prispevkov" po načrtu vladarice kraljice Marije Terezije Avstrijske.
- 2- CRU vino se proizvaja iz ene same sorte (100 %) in iz enega samega soda. Izbrane so le najboljše lokalne sorte: chardonnay, rumena rebula, friulano-jakot, malvazija za bela vina ter modri pinot, refošk, merlot za rdeča vina.

- 3- Vino iz vinogradov, ki se obdelujejo po tradicionalnih načelih, brez okolju škodljivih kemikalij, po ekoloških in biodinamičnih metodah, s spoštovanjem do zemlje in ljudi, ki na njej delajo. Maksimalni dovoljeni pridelek vina je 60 hl/ha.
- 4- CRU vino je zrelo 12 mesecev v sodih in 6 mesecev v jeklu.
- 5- CRU vino izvira z enega samega zemljišča in pripada eni od vasi v klasifikaciji Marije Terezije.
- 6- Sod tega CRU vina bo ustekleničen v 300 burgundskih steklenic. Vinogradnik daruje, v dobrodelne namene, na dražbi sod svojega CRU vina.
- 7- Na etiketi vina je napisano ime CRU (ime parcele, od koder prihaja vino), italijansko ime vasi po prvotni klasifikaciji CRU vladarice kraljice Marije Terezije, na primer: X, San Floriano I CRU ali X, San Martino I CRU (in ne današnje Šmartno), da bi bili zvesti razvrstitvi CRU vladarice kraljice Marije Terezije).

En/ CRITERIA OF ACCEPTANCE:

- 1- The CRU is made from grapes belonging to the County Classification published by the Caesarea Regia Superiore Commission for the regulation of contributions, following the design of the Empress Queen Maria Theresa of Austria.
- 2- A CRU is produced from a single variety (100%) and from a single barrel. Only the best local varieties are selected: Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano-Jakot, Malvasia d'Istria for the white and Pinot noir, Refosco, Merlot for the red.
- 3- A wine from a vineyard cultivated with traditional methods, without chemicals that are harmful to the environment, with sulphur and copper, in organic and biodynamic methods, to respect the land and the people who work there. A quality yield with a maximum of 60 hl/Ha.
- 4- The CRU was aged for 12 months in barrels and 6 months in vats.
- 5- The CRU comes from a single plot and belongs to one of the villages in the Maria Theresa's CRUs Classification.
- 6- The barrel of this CRU wine will be bottled into 300 Burgundy bottles. The winemaker donates, for charitable purposes, the barrel of his CRU wine at the auction.

Merila za SPREJEM

-7- The name of the CRU is written on the label of the wine (the parcel's name of the CRU is written on wine's label (the parcel of origin)), the Italian name of the village following the original Empress-Queen Maria Theresa's CRU Classification, for example: X, San Floriano I CRU or X, San Martino I CRU (and not Smartno, as today to be faithful to the Classification of the CRUs of the Empress Queen Maria Theresa).

Fr/ *LES CRITERES DE SELECTION:*

- 1- Les CRUs présentés sont issus de raisins appartenant à la Classification du Comté publiée par la commission Césarée Regia Superiore pour la régulation des contributions, suivant le dessin de l'Impératrice-Reine Marie-Thérèse d'Autriche.
- 2- Un CRU pure issu d'un seul cépage (100%) provenant d'un seul fût. Seules les plus grandes variétés autotphones sont retenues avec pour le vin blanc: Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano-Jakot, Malvasia d'Istria et pour le vin rouge: Pinot noir, Refosco, Merlot.
- 3- Un vin issu d'un vignoble cultivé en méthode traditionnelle sans produits chimiques nocifs pour l'environnement, avec du soufre et du cuivre, en bio, en biodynamie, pour respecter le terroir et les hommes qui y travaillent. Un rendement de qualité avec un maximum de 60 hl/Ha.
- 4- Le CRU a été élevé 12 mois en barrique et 6 mois en cuve.
- 5- Le CRU est issu d'une seule parcelle et appartient à un des villages du Classement des CRUs de Marie Thérèse.
- 6- Le producteur donne la barrique de son vin CRU lors de la vente aux enchères à des fins caritatives.
- 7- Le nom du CRU est inscrit sur l'étiquette du vin (la parcelle d'où provient le vin), le village en italien tel qu'il est inscrit sur le Classement, et sa position en tant que CRU, par exemple: X, San Floriano I CRU ou X, San Martino I CRU (et non Smartno comme aujourd'hui pour être fidèle au Classement des CRUs de l'Impératrice-Reine Marie Thérèse).

De/ *AUFNAHMEKRITERIEN*

- 1- Der CRU stammt aus Trauben, die in der 1787 veröffentlichten Klassifikation der Kaiserlich-Königlichen Obersten Kommission für die Regelung der Abgaben aufgeführt sind, gemäß dem Entwurf Maria Theresias.
- 2- Ein CRU wird aus einer einzigen Rebsorte (100%) und aus einem einzigen Fass hergestellt.
Zugelassen sind nur die besten lokalen Sorten:
 - Weiß: Chardonnay, Ribolla Gialla, Friulano-Jakot, Malvasia d'Istria
 - Rot: Pinot noir, Refosco, Merlot
- 3- Der Wein entstammt Weinbergen, die nach traditionellen Methoden bewirtschaftet werden, ohne umweltschädliche Chemikalien, ausschließlich mit Schwefel und Kupfer, in biologischem und biodynamischem Anbau und im Respekt vor der Natur und den Menschen, die dort arbeiten. Die Erträge sind qualitätsorientiert und auf maximal 60 hl/ha begrenzt.
- 4- Der CRU wurde zwölf Monate in Fässern und sechs Monate lang in Bottichen gereift.
- 5- Der CRU stammt aus einer einzelnen Parzelle und gehört zu einem der Dörfer der Maria-Theresia-CRU-Klassifikation.
- 6- Das Fass eines CRU wird in 300 Burgunderflaschen abgefüllt. Der Winzer spendet das Fass seines CRU-Weins bei der Auktion zu wohltätigen Zwecken.
- 7- Der Name des CRU ist auf dem Etikett vermerkt – mit dem ursprünglichen italienischen Namen des Dorfes aus der Klassifikation Maria Theresias (z. B. X, San Floriano I CRU oder X, San Martino I CRU).

1

Journey

Dobra I Cru Classificazione

100% Rebula 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Estrattivo, giallo con riflessi dorati, denso. Profumi intensi di mela gialla, scorza d'arancia, frutta gialla. Note di timo, fiori di mandorlo e brioche. Al palato è morbido, con un calore misurato, acidità e mineralità marcate che conducono a un finale quasi speziato. Intenso, di corpo medio, con una persistenza vibrante che si chiude su note di mela.

/ Ekstraktno, gosto vino rumene barve z zlatimi odsevi. Intenzivne arome rumenega jabolka, pomarančne lupinice in rumenega sadja se prepletajo z notami timijana, mandljevega cveta in brioša. V ustih mehko, z zadržano toplino, podprto z izrazito kislino in mineralnostjo, ki vodita v živahen, pikant zaključek. Vino srednje polnega telesa z živahno obstojnostjo, ki se zaključuje z notami jabolka.

/ Extractive, yellow with golden reflections, dense. Intense aromas of yellow apple, orange peel, yellow fruit. Hints of thyme, almond blossom, and brioche. Soft, with restrained warmth, significant acidity and minerality, giving it an almost spicy finish. Intense, medium-bodied, and vibrant persistence that finishes with notes of apple.

/ Extrait, jaune aux reflets dorés, dense. Arômes intenses de pomme jaune, zeste d'orange et fruits jaunes. Touches de thym, fleur d'amandier et brioche. En bouche, souple, avec une chaleur contenue, une acidité marquée et une belle minéralité qui mènent vers une finale presque épicée. Intense, de corps moyen, avec une persistance vibrante qui s'achève sur des notes de pomme.

/ Extraktiv, gelb mit goldenen Reflexen, dicht. Intensive Aromen von gelbem Apfel, Orangenschale und Steinfrüchten. Anklänge von Thymian, Mandelblüte und Brioche. Weich, mit zurückhaltender Wärme, ausgeprägter Säure und Mineralität, die ihm ein beinahe würziges Finale verleiht. Intensiv, mittelkräftig, mit lebhafter Persistenz, die in Noten von Apfel ausklingt.





2

Trebes

Lucini. II C.

100% Ribolla Gialla 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Giallo dorato, cristallino. Al naso fruttato, con note di mela, pesca, scorza di limone e un delicato accenno di burro, chiuso da erbe mediterranee. Al palato è morbido, con alcol ben integrato. Freschezza marcata che bilancia gli aromi e conduce a un finale intenso e persistente, di grande eleganza e notevole mineralità.

/ Zlatorumene barve, kristalno bistro. Sadno vino z notami jabolka, breskve, limonine lupinice in nežnim pridihom masla, ob dotiku mediteranskih zelišč. V ustih mehko, z lepo uravnoteženim alkoholom. Izrazita svežina uravnoveša okuse in vodi v intenziven, dolgotrajen zaključek, ki ga zaznamujeta eleganca in izjemna mineralnost.

/ Golden yellow in color, crystal clear. Fruity, with notes of apple, peach, lemon zest, and a gentle hint of butter, with a finish of Mediterranean herbs. Smooth, with well-integrated alcohol. Prominent freshness that balances the aromas and creates an intense and persistent finish, with significant elegance and remarkable minerality.

/ Jaune doré, limpide et cristallin. Nez fruité, avec des notes de pomme, pêche, zeste de citron et une subtile touche de beurre, relevé en finale par des herbes méditerranéennes. En bouche, souple, avec un alcool parfaitement intégré. Une fraîcheur marquée équilibre les arômes et mène à une finale intense et persistante, d'une grande élégance et dotée d'une minéralité remarquable.

/ Goldgelb in der Farbe, kristallklar. Fruchtig, mit Noten von Apfel, Pfirsich, Zitronenzeste und einem feinen Hauch von Butter, abgerundet von mediterranen Kräutern im Abgang. Geschmeidig, mit gut eingebundenem Alkohol. Prägnante Frische, die die Aromen ausbalanciert und ein intensives, anhaltendes Finale schafft, geprägt von großer Eleganz und bemerkenswerter Mineralität.

3

Elvine

Monistero V.C.

100% Chardonnay 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Giallo dorato, cristallino. Bouquet particolarmente fruttato, con note di pompelmo rosa, limone, mela rossa e rosa gialla, che si fondono con delicati richiami di burro e vaniglia. Al palato è morbido e caldo. La freschezza accentuata dialoga con la mineralità e si armonizza con il calore. Intenso, pieno ed elegante, con un finale lungo e persistente.

/ Kristalno čisto, zlatorumene barve. Cvetica je izrazito sadna, z notami rdeče grenivke, limone, rdečega jabolka in rumene vrtnice, ki se prepletajo z odtenki masla in vanilije. V ustih je vino mehko in toplo, svežina pa se poigrava z mineralnostjo in se lepo ujema s toplino. Intenzivno, polno in elegantno, z dolgim zaključkom.

/ Crystal clear, golden yellow in color. The bouquet is particularly fruity, with notes of red grapefruit, lemon, red apple, and yellow rose, which blend with delicate notes of butter and vanilla. Soft and warm on the palate. The accentuated freshness plays with the minerality and goes well with the warmth. Intense, full, and elegant, with a long finish.

/ Jaune doré, limpide et cristallin. Bouquet particulièrement fruité, avec des notes de pamplemousse rose, citron, pomme rouge et rose jaune, qui se marient à de délicates touches de beurre et de vanille. En bouche, doux et chaleureux. La fraîcheur marquée joue avec la minéralité et s'accorde bien avec la chaleur. Intense, ample et élégant, avec une longue finale persistante.

/ Kristallklar, goldgelb in der Farbe. Das Bouquet zeigt sich besonders fruchtig, mit Noten von roter Grapefruit, Zitrone, rotem Apfel und gelber Rose, die sich mit feinen Anklängen von Butter und Vanille verbinden. Am Gaumen weich und warm. Die ausgeprägte Frische spielt mit der Mineralität und harmonisiert mit der Wärme. Intensiv, vollmundig und elegant, mit langem Nachhall.





4

Tejca

Vedrignano II Cru Classificazione

100% Chardonnay 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Giallo dorato cristallino, quasi brillante. Profumi intensi che ricordano la mela Jonagold, la pera e la scorza di limone. Si aprono note di lievito, burro e brioche, con un accenno di cera sul finale. Al palato è morbido, abbastanza caldo e rotondo. La freschezza equilibra le sensazioni e mette in risalto la mineralità del vino. Un vino di grande intensità, pienezza ed elegante raffinatezza, con un finale lungo e persistente.

/ Kristalno čista, skoraj bleščeča zlatorumena barva. Arome jabolka Jonagold, hruške in limonine lupinice se prepletajo z notami kvasa, masla in brioša, v zaključku pa s pridihom voska. V ustih je vino mehko, toplo in lepo zaokroženo. Svežina uravnoteži okuse ter poudari mineralnost. Intenzivno, polno in elegantno vino z dolgim zaključkom.

/ Crystal clear golden yellow, almost brilliant. Intense aromas reminiscent of Jonagold apples, pears, and lemon zest. Notes of yeast, butter, and brioche open up, and a hint of wax emerges in the finish. Soft, fairly warm, and round. The freshness balances the perceptions and highlights the wine's minerality. A wine of intensity, fullness, and accentuated elegance, with a long finish.

/ Jaune doré cristallin, presque éblouissant. Arômes intenses rappelant la pomme Jonagold, la poire et le zeste de citron. S'ouvrent des notes de levure, de beurre et de brioche, avec une pointe de cire en finale. En bouche, doux, assez chaleureux et rond. La fraîcheur équilibre les perceptions et met en valeur la minéralité du vin. Un vin d'intensité, de plénitude et d'élégance affirmée, avec une longue finale persistante.

/ Kristallklares Goldgelb, fast brillant. Intensive Aromen, die an Jonagold-Äpfel, Birnen und Zitronenzeste erinnern. Es entfalten sich Noten von Hefe, Butter und Brioche, und im Abgang zeigt sich ein Hauch von Wachs. Am Gaumen weich, angenehm warm und rund. Die Frische balanciert die Eindrücke und unterstreicht die Mineralität des Weins. Ein Wein von Intensität, Fülle und ausgeprägter Eleganz, mit langem Nachhall.

5

Križno

Cerou Superiore I Cru Classificazione

100% Chardonnay 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Giallo dorato e denso nel calice. Il bouquet deciso rivela l'affinamento in botti di rovere. Noci tostate, note di vaniglia, cannella e burro fuso si intrecciano con mela matura, limone candito, pompelmo giallo e rosa. Al palato è morbido, rotondo e rinfrescante, con una lieve nota amarognola. Intenso, di corpo pieno ed elegantemente persistente. Finale lungo che sfuma in sentori speziati.

/ Zlatorumena, gosta barva. Odločna cvetica razkriva zorenje v hrastovih sodih. Arome praženih oreščkov, vanilje, cimeta in stopljenega masla se prepletajo z zrelim jabolkom, kandirano limono, rumeno grenivko in vrtnico. V ustih je vino mehko, zaokroženo in osvežujoče, z rahlo grenkobo. Intenzivno, polnega telesa, z elegantno obstojnostjo ter dolgim zaključkom, ki prehaja v pikantne note.

/ Golden yellow and dense in color. The emphatic bouquet reveals maturation in oak barrels. Toasted nuts, notes of vanilla, cinnamon, and melted butter intertwine with ripe apple, candied lemon, yellow grapefruit, and rose. Soft, round, and refreshing, with a slight bitterness. Intense, full-bodied and elegantly persistent. Long finish that fades into spicy notes.

/ Jaune doré et dense dans le verre. Le bouquet affirmé révèle l'élevage en fût de chêne. Fruits secs grillés, notes de vanille, de cannelle et de beurre fondu se mêlent à la pomme mûre, au citron confit, au pamplemousse jaune et à la rose. En bouche, souple, rond et rafraîchissant, avec une légère amertume. Intense, corsé et élégamment persistant. Longue finale qui s'évanouit en nuances épicées.

/ Goldgelb und dicht in der Farbe. Das ausdrucksstarke Bouquet verrät den Ausbau im Eichenfass. Geröstete Nüsse, Noten von Vanille, Zimt und geschmolzener Butter verweben sich mit reifem Apfel, kandierter Zitrone, gelber Grapefruit und Rose. Am Gaumen weich, rund und erfrischend, mit einer leichten Bitternote. Intensiv, körperreich und elegant anhaltend. Langer Abgang, der in würzige Noten übergeht.



Laze

Prebacina III Cru Classificazione

100% Chardonnay 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00



/ Giallo dorato, limpido e denso. I profumi decisi ricordano la mela gialla; conserva ancora una sensazione vinoso, con agrumi, erbe aromatiche e pesca; percepibili anche lievito e burro. Si avverte anche un tocco di ortica. Morbido e caldo, avvolgente al palato. La freschezza rimane nascosta, la mineralità è presente ma prevale il calore. Retrogusto leggermente amarognolo. Intenso e robusto, con note tostate nel finale. Vino ancora in evoluzione.

/ Čista, zlatorumena, gosta barva. Arome rumenega jabolka, citrusov, aromatičnih zelišč in breskve se prepletajo z notami kvasa, masla ter rahlim pridihom koprive. V ustih mehko, toplo in zaokroženo. Svežina je zadržana, mineralnost prisotna, toplina pa prevladuje. Pookus je rahlo grenak. Intenzivno in krepko vino z zaznavnimi praženimi notami v zaključku. Vino je še v razvoju.

/ Clear, golden yellow and dense. The pronounced aromas are reminiscent of yellow apple, it still has a vinous sensation, citrus fruits, aromatic herbs and peach, yeast and butter are also perceptible. Nettle too. Soft and warm, enveloping. The freshness is hidden, there is minerality but the warmth emerges. The aftertaste is slightly bitter. Intense and robust with toasted notes in the finish. The wine is still developing.

/ Jaune doré, limpide et dense. Les arômes prononcés rappellent la pomme jaune; il conserve encore une sensation vineuse, avec des notes d'agrumes, d'herbes aromatiques et de pêche; levure et beurre sont également perceptibles, ainsi qu'une touche d'ortie. En bouche, souple, chaud et enveloppant. La fraîcheur reste en retrait, la minéralité est présente mais c'est la chaleur qui domine. Finale légèrement amer. Vin intense et robuste, avec des notes grillées en fin de bouche. Le vin est encore en évolution.

/ Klar, goldgelb und dicht. Die ausgeprägten Aromen erinnern an gelben Apfel, dazu kommt noch eine weinselige Note, Zitrusfrüchte, aromatische Kräuter und Pfirsich; auch Hefe und Butter sind wahrnehmbar. Ebenso eine Spur von Brennnessel. Am Gaumen weich und warm, einhüllend. Die Frische bleibt im Hintergrund, Mineralität ist vorhanden, doch die Wärme tritt hervor. Der Nachgeschmack zeigt eine leichte Bitternote. Intensiv und kraftvoll, mit Röstnoten im Abgang. Der Wein entwickelt sich noch.

Anne

Cerou Superiore I Cru Classificazione

100% Sauvignon vert 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Giallo dorato intenso e denso. Profumi intensi che ricordano mele Granny Smith mature, kiwi, uva e accenni di fiori di mandorlo. Si svelano erbe aromatiche come rosmarino, timo e achillea, con una piacevole nota di frutta secca tostata nel finale. Al palato è morbido, con un piacevole calore ben integrato. La freschezza è vivace e mette in risalto la mineralità del vino. Intenso, elegante e persistente. Un vino di corpo, con carattere, da assaporare.

/ Intenzivna zlatorumena barva, gosta tekstura. Arome zrelih jabolk Granny Smith, kivija, grozdja in mandljevega cveta se prepletajo z rožmarinom, timijanom in rmanom, v zaključku pa z noto praženega suhega sadja. V ustih mehko, s prijetno toplino, lepo vključeno v okus. Živahna svežina poudari mineralnost. Intenzivno, elegantno in obstojno vino, polnega karakterja, ki ga je vredno uživati.

/ Intense golden yellow in color and dense. The aromas are intense, reminiscent of ripe Granny Smith apples, kiwis, grapes, and hints of almond blossoms. Aromatic herbs reveal themselves with rosemary, thyme, yarrow, and a pleasant note of toasted dried fruit in the finish. It is smooth on the palate, with a pleasant warmth integrated into the flavor. The freshness is lively and emphasizes the minerality of the wine. Intense, elegant, and persistent. A full-bodied wine with character, to be savored.

/ Jaune doré intense et dense. Arômes puissants rappelant les pommes Granny Smith mûres, le kiwi, le raisin et des nuances de fleurs d'amandier. Les herbes aromatiques se révèlent avec le romarin, le thym et l'achillée, accompagnées d'une agréable note de fruits secs grillés en finale. En bouche, il est souple, avec une chaleur plaisante bien intégrée dans la saveur. La fraîcheur est vive et met en valeur la minéralité du vin. Intense, élégant et persistant. Un vin corsé, avec du caractère, à savourer.

/ Intensives Goldgelb in der Farbe, dicht. Die Aromen sind kraftvoll und erinnern an reife Granny-Smith-Äpfel, Kiwis, Trauben sowie an Anklänge von Mandelblüten. Aromatische Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Schafgarbe treten hervor, begleitet von einer angenehmen Note gerösteter Trockenfrüchte im Abgang. Am Gaumen geschmeidig, mit einer wohltuend integrierten Wärme. Die Frische ist lebhaft und hebt die Mineralität des Weins hervor. Intensiv, elegant und anhaltend. Ein vollmundiger Wein mit Charakter, den man genießen sollte.





8

Ronc Zegla

Medana I Cru Classificazione

100% Sauvignon vert 2022

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Cristallino, quasi brillante. Note di aghi di pino, rosmarino ed eucalipto si intrecciano con sentori di lievito, mela e frutta secca. Il bouquet è più riservato. Al palato è morbido, con un calore percettibile. L'acidità equilibra i sapori e si fonde con la mineralità. Un vino intenso, strutturato e di corpo, con un finale lungo.

/ Kristalno jasno, skoraj bleščeče. Arome borovih iglic, rožmarina in evkaliptusa se prepletajo z odtenki kvasa, jabolka in suhega sadja. Na nosu nekoliko zadržano. V ustih mehko, z zaznavno toplino. Kislina uravnava okuse in se lepo povezuje z mineralnostjo. Intenzivno, polno vino z dolgim zaključkom.

/ Crystal clear, almost brilliant. Notes of pine needles, rosemary, and eucalyptus intertwine with hints of yeast, apple, and dried fruit. More restrained on the nose. Soft, with a perceptible warmth. The acidity balances the flavors and intertwines with the minerality. An intense, full-bodied wine with a long finish.

/ Cristallin, presque brillant. Des notes d'aiguilles de pin, de romarin et d'eucalyptus s'entrelacent avec des nuances de levure, de pomme et de fruits secs. Le nez se montre plus réservé. En bouche, il est souple, avec une chaleur perceptible. L'acidité équilibre les saveurs et s'harmonise avec la minéralité. Un vin intense, structuré et corsé, doté d'une longue finale.

/ Kristallklar, fast brillant. Noten von Kiefernadeln, Rosmarin und Eukalyptus verweben sich mit Anklängen von Hefe, Apfel und Trockenfrüchten. In der Nase eher zurückhaltend. Am Gaumen weich, mit spürbarer Wärme. Die Säure balanciert die Aromen und verbindet sich mit der Mineralität. Ein intensiver, vollmundiger Wein mit langem Abgang.

9

Silva Spissa

Spess. II C.

100% Friulano (Sauvignon Vert) 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Un eccellente Friulano, tipico e minerale, leggermente alcolico, sapido ma di grande corpo. Avvolge il palato, vellutato ma al tempo stesso sapido.

/ Odličen friulano, značilen in mineralen, z rahlo zaznavnim alkoholom. Polnega telesa, z izrazito mineralnostjo in slanostjo. V ustih objame nebo, žameten in eleganten, z nežno slanostjo v zaključku.

/ An excellent Friulano, typical, mineral, slightly alcoholic, savory but full-bodied. It envelops the palate, velvety but at the same time salty.

/ Un excellent Friulano, typique et minéral, légèrement alcoolisé, savoureux mais ample en bouche. Il enveloppe le palais, velouté et en même temps salin.

/ Ein ausgezeichneter Friulano, typisch, mineralisch, leicht alkoholisch, würzig und zugleich vollmundig. Er umhüllt den Gaumen, samtig und doch zugleich salzig.





10

Sojnik

Cer. Super. I C.

100% Friulano 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Al naso è fine, intenso con note di mandorla, mela e fiori di campo. In bocca è secco, caldo e morbido, sostenuto da una bella acidità e sapidità. Le suggestioni sono minerali, con una gradevolissima nota di mandorla amara, e sul finire delle note speziate e balsamiche.

/ Na nosu fin in intenziven, z notami mandljev, jabolk in divjega cvetja. V ustih suho, toplo in mehko, podkrepljeno s prijetno kislino in sočnostjo. Zaznavna mineralnost, z noto grenkega mandlja ter pikantnimi in balzamičnimi odtenki v pookusu.

/ The nose is fine and intense with notes of almond, apple and wild flowers. In the mouth, it is dry, warm and soft, supported by a nice acidity and sapidity. The suggestions are mineral, with a very pleasant note of bitter almond, and spicy and balsamic notes at the end.

/ Le nez est fin et intense, avec des notes d'amande, de pomme et de fleurs des champs. En bouche, il est sec, chaleureux et souple, soutenu par une belle acidité et une agréable sapidité. Les sensations sont minérales, avec une note plaisante d'amande amère, et des touches épicées et balsamiques en finale.

/ Die Nase ist fein und intensiv mit Noten von Mandel, Apfel und Wildblumen. Am Gaumen zeigt er sich trocken, warm und weich, getragen von einer schönen Säure und Würze. Die Eindrücke sind mineralisch, mit einer sehr angenehmen Note von Bittermandel sowie würzigen und balsamischen Anklängen im Abgang.

11

Ros di Subide

Corm. I.C.

100% Merlot 2023

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Colore rosso rubino piuttosto trasparente. Al naso emergono note marcate di frutti di bosco, amarena, prugna, ma anche legno e spezie dolci. In bocca è secco, morbido, abbastanza caldo. Tannini polverosi e percettibili. Intenso, abbastanza strutturato, elegante e persistente.

/ Precej prosojna rubinasto rdeča barva. Na nosu arome gozdnih sadežev, črne češnje in slive, prepletene z lesom in sladkimi začimbami. V ustih suho, mehko in precej toplo, s prašnimi in jasno zaznavnimi tanini. Intenzivno, precej polno, elegantno in obstojno vino.

/ Quite transparent ruby red color. Pronounced notes of wild berries, black cherry, plum, but also wood and sweet spices. Dry, smooth, quite warm. Powdery, perceptible tannins. Intense, quite full-bodied, elegant, and persistent.

/ Couleur rouge rubis assez transparente. Le nez révèle des notes prononcées de petits fruits rouges, de cerise noire, de prune, ainsi que des nuances boisées et d'épices douces. En bouche, il est sec, souple, assez chaleureux. Tanins poudreux et perceptibles. Vin intense, assez corsé, élégant et persistant.

/ Ziemlich transparente rubinrote Farbe. Ausgeprägte Noten von Waldbeeren, Schwarzkirsche, Pflaume, aber auch Holz und süßen Gewürzen. Trocken, geschmeidig, ziemlich warm. Pulvrige, wahrnehmbare Tannine. Intensiv, ziemlich vollmundig, elegant und anhaltend.





12

Theodoro

Russ. Infer. II C.

100% Merlot 2022

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Colore rosso rubino più intenso con lievi riflessi violacei. Al naso more, gelsi, anche violette, con un leggero accenno di pepe sullo sfondo. In bocca è morbido e abbastanza caldo. Fresco e tannico, con tannini piacevoli e una speziatura evidente. Intenso, elegante, strutturato e persistente. Splendido!

/ Intenzivna rubinasto rdeča barva z rahlim vijoličnim odtenkom. Arome robide, murve in vijolice z rahlim pridihom popra v ozadju. V ustih mehko in precej toplo, sveže in taninsko, s prijetnimi tanini ter opazno začinjenostjo. Intenzivno, elegantno, polno in obstojno vino. Vino navduši s svojo eleganco.

/ A more intense ruby red color with a slight violet hue. Blackberries, mulberries, even violets, with a slight hint of pepper in the background. Soft and quite warm. Fresh and tannic, with pleasant tannins and a noticeable spiciness. Intense, elegant, full-bodied, and persistent. Beautiful!

/ Rouge rubis plus intense avec de légers reflets violacés. Le nez évoque la mûre, le mûrier, voire la violette, avec une légère touche de poivre en arrière-plan. En bouche, il est souple et assez chaleureux. Frais et tannique, avec des tanins agréables et une épice marquée. Intense, élégant, ample et persistant. Magnifique!

/ Eine intensivere rubinrote Farbe mit einem leichten violetten Schimmer. Brombeeren, Maulbeeren, sogar Veilchen, mit einem leichten Hauch von Pfeffer im Hintergrund. Weich und recht warm. Frisch und tanninhaltig, mit angenehmen Tanninen und einer spürbaren Würze. Intensiv, elegant, vollmundig und anhaltend. Wunderschön!

13

Šlomersko

Salimbergo II Cru Classificazione

100% Merlot 2021

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Rosso rubino intenso ed estrattivo. Profumi di frutti di bosco maturi, amarena, aromi più morbidi, quasi di confettura. Al palato è morbido, caldo, con freschezza sullo sfondo e tannini arrotondati. Retrogusto amarognolo. Elegante e persistente.

/ Intenzivna, ekstraktna rubinasto rdeča barva. Arome zrelega jagodičevja in višnje z mehkejšimi toni ter skoraj marmeladnim pridihom. V ustih mehko in toplo, s svežino v ozadju ter zaokroženimi tanini. Rahlo grenak pookus. Elegantno in obstojno vino.

/ Intense, extractive ruby red. Ripe berries, morello cherry, more mellow aromas, almost jammy. Soft, warm, freshness in the background, rounded tannins. Bitter aftertaste. Elegant and persistent.

/ Rouge rubis intense et extractif. Arômes de petits fruits mûrs, griotte, notes plus souples, presque confiturées. En bouche, il est souple, chaleureux, avec de la fraîcheur en arrière-plan et des tanins arrondis. Finale légèrement amère. Élégant et persistant.

/ Intensives, extraktives Rubinrot. Reife Beeren, Sauerkirsche, eher milde Aromen, fast marmeladig. Weich, warm, Frische im Hintergrund, runde Tannine. Bitterer Nachgeschmack. Elegant und anhaltend.





14

Breg

Medana I Cru Classificazione

100% Pinot Noir 2022

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Rosso rubino trasparente. Profumi varietali di prugna, ciliegia, mora e persino rosa, con accenni di legno e pepe rosso. In bocca è secco, morbido, piuttosto caldo. Fresco e tannico, con tannini vellutati. Intenso, elegante e di buona struttura. Persistente!

/ Prosojna rubinasto rdeča barva. Arome slive, češnje, robide in vrtnice z odtenki lesa in rdeče paprike. V ustih suho, mehko in precej toplo. Sveže in taninsko, z žametnimi tanini. Intenzivno, elegantno vino polnega telesa, z dolgo obstojnostjo.

/ Transparent ruby red color. Varietal aroma, plum, cherry, blackberry, even rose, with hints of wood and red pepper. Dry, smooth, quite warm. Fresh and tannic, with velvety tannins. Intense, elegant, and full-bodied. Persistent!

/ Rouge rubis transparent. Arômes variétaux de prune, cerise, mûre et même de rose, avec des nuances de bois et de poivre rouge. En bouche, sec, souple, assez chaleureux. Frais et tannique, avec des tanins veloutés. Intense, élégant et ample. Persistant !

/ Transparente rubinrote Farbe. Sortenaroma, Pflaume, Kirsche, Brombeere, sogar Rose, mit einem Hauch von Holz und rotem Pfeffer. Trocken, geschmeidig, recht warm. Frisch und tanninhaltig, mit samtigen Tanninen. Intensiv, elegant und vollmundig. Anhaltend!

15

Bernardo

Alb. II C.

100% Refosco 2021

300 bottiglie - Importo a base d'asta € 3.000,00

/ Rosso rubino denso e piuttosto trasparente. Note floreali accentuate, che ricordano ciliegie mature e gelsi. Si avverte anche un accenno di rosa e angelica, con richiami ferrosi. Spezie dolci sullo sfondo, con caramello, chiodi di garofano e cacao. Morbido e caldo al palato. Acidità e tannini giovanili che si arrotondano lentamente. Intenso, strutturato, elegante e persistente.

/ Gostejša, a prosojna rubinasto rdeča barva. Arome zrelih češenj in murv s poudarjenimi cvetličnimi notami ter pridihom vrtnice in angelike, ob rahlem kovinskem tonu. V ozadju se razkrivajo sladke začimbe, karamela, klinčki in kakav. V ustih mehko in toplo. Mladostne kisline in tanini se postopno zaokrožijo. Intenzivno vino polnega telesa, elegantno in obstojno.

/ A more transparent, dense ruby red color. Accentuated floral notes, reminiscent of ripe cherries and mulberries. There is also a hint of rose and angelica, reminiscent of blood. Sweet spices with caramel, cloves, and cocoa in the background. Soft and warm. Youthful acids and tannins slowly round out. Intense, full-bodied, elegant, and persistent.

/ Rouge rubis dense et plutôt transparent. Notes florales marquées, rappelant les cerises mûres et les mûriers. On perçoit également une touche de rose et d'angélique, aux nuances légèrement sanguines. En arrière-plan, des épices douces avec caramel, girofle et cacao. Bouche souple et chaleureuse. Acidité et tanins juvéniles qui s'arrondissent progressivement. Intense, structuré, élégant et persistant.

/ Eine transparentere, dichte rubinrote Farbe. Akzentuierte blumige Noten, die an reife Kirschen und Maulbeeren erinnern. Dazu kommt ein Hauch von Rose und Engelwurz, der an Blut erinnert. Süße Gewürze mit Karamell, Nelken und Kakao im Hintergrund. Weich und warm. Jugendliche Säuren und Tannine runden langsam ab. Intensiv, vollmundig, elegant und anhaltend.





It

COME FARE UN'OFFERTA?

Per l'asta Grandi Vini della Contea per la Pace, le cantine della Contea hanno donato quindici vini diversi, ciascuno in una botte da 300 bottiglie.

È possibile fare un'offerta per l'intera botte, pari a 300 bottiglie.

Partecipazione personale

all'asta: contattare la segreteria dell'Associazione della Classificazione dei CRU dell'Imperatrice-Regina Maria Teresa all'indirizzo info@winescrumariatheresia.com

Offerta telefonica: registrarsi sul sito Dorotheum (dorotheum.com/conteawine) o scrivere a info@winescrumariatheresia.com; sarete richiamati durante l'asta.

Ordine di acquisto (offerta massima): inserire l'offerta massima sul sito Dorotheum o registrarsi via email a info@winescrumariatheresia.com

Per ulteriori informazioni contattare la banditrice Camilla Tinnacher (camilla.tinnacher@dorotheum.at; tel. +43-1-515 60-312; cell. +43-664-888 444 90).

DOVE SI VOLGE LA VENDITA?

Sabato 25 ottobre 2025
Monastero dei francescani di
Castagnavizza/ Kostanjevica
Skrabceva ulica 1
5000 Nova Gorica, Slovenia

POSSO VEDERE I LOTTI PRIMA DELLA VENDITA?

I lotti saranno esposti in botti nella cantina del Monastero dei francescani di Castagnavizza / Kostanjevica venerdì 24 ottobre dalle ore 14 alle ore 16 per i professionisti e dalle ore 16 alle ore 18 per il pubblico.

Ogni botte corrisponde ad un lotto di 300 bottiglie.

Per i lotti risponderà alle domande la segreteria dell'Associazione dei Cavalieri della Classificazione dei CRU dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa via mail info@winescrumariatheresia.com

Ogni lotto è presentato in foto nel catalogo online su dorotheum/contea. wine.

COSTI DI VENDITA OLTRE ALL'ASTA:

Non ci sono commissioni data la natura caritatevole della vendita.

COME PAGO I MIEI ACQUISTI?

-Con bonifico bancario in Euro sul conto dell'Associazione dei Cavalieri della Classificazione dei CRU dell'Imperatrice-Regina Maria Theresa:

Kulturno drustvo vitezev CRU
Klasifikacije vino vladarice kraljice
Marije Terezije
Prvomajska ulica 12
5000 Nova Gorica-Slovenia
Albero. Via: 2704501000
D.st: SI57372233

Banka Sparkasse D.D.
IBAN: SI56 3400 0102 2516 649
BIC: KSPKSI22 XXX

-Con carta di credito Visa, MasterCard, American Express

-In contanti fino a 15.000€ IVA inclusa su presentazione dei documenti di identità.

- Con assegno bancario su presentazione di un documento di identità valido. L'emissione degli acquisti avverrà 20 giorni lavorativi dopo l'incasso dell'assegno.

COME PRENDO POSSESSO DEL MIO ACQUISTO?

La consegna dei lotti avverrà a partire dal 21 novembre, previa presentazione della fattura pagata.

COME PROCEDERE PER LA SPEDIZIONE DEGLI ACQUISTI?

Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. L'associazione può fornirvi un preventivo su richiesta presso la segreteria dell'Associazione all'indirizzo info@winescrumariatheresia.com.

Stabiliamo preventivi soggetti alle possibilità legali dei nostri vettori partner. Alcuni paesi sono soggetti a restrizioni doganali per l'importazione di vini e liquori.

POSSO FAR RITIRARE IL MIO ACQUISTO DA UNA TERZA PARTE?

Ciò è possibile a condizione di informare la segreteria dell'Associazione mediante richiesta scritta sotto forma di procura. La persona o vettore munito di procura deve presentare il proprio documento di identità o passaporto al momento del ritiro del lotto.

CHI PUO RISPONDERE ALLE MIE DOMANDE SULL'ASTA?

La segreteria dell'Associazione:
Via Morelli 6, Gorizia (Italia)
T: +39 0481 281093 (Stefano, IT)
T: +386 41 289 998 (Andrej, SI)
Email: info@winescrumariatheresia.com

Si

KAKO LAHKO LICITIRAM?

Za namen licitacije Izbranih vin Goriške krajine za mir, so vinarji iz Goriške krajine podarili petnajst različnih vin, vsako v sodu prostornine 300 steklenic.

Dražite lahko za celoten sod, kar pomeni 300 steklenic.

Osebnostna udeležba na dražbi:
kontaktirajte sekretariat
Združenja klasifikacije CRU
vlastarice Marije Terezije na
info@winescrumariatheresia.com

Telefonska dražba: registrirajte se na spletni strani Dorotheum (dorotheum.com/conteawine) ali pišite na info@winescrumariatheresia.com; med dražbo vas bodo poklicali.

Nakupno naročilo (najvišja ponudba):
oddajte svojo najvišjo ponudbo na strani Dorotheum ali se registrirajte preko e-pošte.

Za več informacij kontaktirajte dražiteljico Camillo Tinnacher (camilla.tinnacher@dorotheum.at; tel. +43-1-515 60-312; mob. +43-664-888 444 90).

KJE BO DRAŽBA POTEKALA?

V soboto, 25. oktobra 2025
Frančiškanski samostan Kostanjevica,
Škrabčeva ulica 1,
5000 Nova Gorica, Slovenija

ALI SI LAHKO PRED PRODAJO OGLEDAM IN OKUŠAM VZORCE VINA?

Vzorci bodo razstavljeni v sodih v kleti Frančiškanskega samostana Kostanjevica v petek, od 14.00 do 16.00 za strokovne degustatorje in od 16.00 do 18.00 za javnost.

Vsak sod ustreza seriji 300 steklenic.

Na vprašanja o vzorcih vam bodo odgovarjali v tajništvu Združenja vitezov CRU Klasifikacije vina vladarice kraljice Marije Terezije prek maila info@winescrumariatheresia.com.

Vsak vzorec je predstavljen na fotografiji v spletnem katalogu na spletni strani dorotheum/contea.wine.

PRODAJNI STROŠKI POLEG DRAŽBE:

Glede na dobrodelno naravo dražbe dražba nima prodajnih stroškov.

KAKO LAHKO PLAČAM SVOJE NAKUPE?

-Z bančnim nakazilom v EUR na račun združenja:

Kulturno društvo vitezov CRU
Klasifikacije vina vladarice kraljice
Marije Terezije
Prvomajska ulica 12
5000 Nova Gorica-Slovenija
Mast. St: 2704501000
D.st: SI57372233

Banka Sparkasse D.D.
IBAN: SI56 3400 0102 2516 649
BIC: KSPKSI22 XXX

-S kreditno kartico Visa, MasterCard, American Express.

-Z gotovino do 15.000 EUR (z DDV) ob predložitvi osebne dokumenta.

- Z bančnim čekom ob predložitvi veljavnega osebne dokumenta. Izdaja nakupov bo izvedena 20 delovnih dni po unovčenju čeka.

KAKO LAHKO PREVZAMEM SVOJ NAKUP?

Izročitev licitiranega vina bo možna od 21. novembra ob predložitvi plačanega računa.

ALI MI LAHKO NAKUP DOSTAVITE NA DOM?

Za stroške transporta je odgovoren kupec. Združenje vam lahko na podlagi zahtevka zagotovi predračun v tajništvu združenja na naslovu info@contea.wine.

Ponudbe pripravljamo ob upoštevanju zakonskih možnosti naših partnerskih prevoznikov. V nekaterih državah veljajo carinske omejitve za uvoz vin in žganih pijač.

ALI LAHKO SVOJ NAKUP PREVZAME TRETJA OSEBA?

To je mogoče. O tem obvestite tajništvo združenja s pisnim ponovnim zahtevkom v obliki pooblastila. Oseba ali prevoznik s pooblastilom mora ob prevzemu pošiljke predložiti osebni dokument ali potni list.

KDO LAHKO ODGOVORI NA MOJA VPRAŠANJA O DRAŽBI?

Tajništvo združenja:
Via Morelli 6, Gorizia (Italia)
T: +39 0481 281093 (Stefano, IT)
T: +386 41 289 998 (Andrej, SI)
Email: info@winescrumariatheresia.com

Fr

COMMENT ENCHÉRIR?

Pour la vente aux enchères des Grands Vins de Contea pour la Paix, les domaines de la Contea ont offert quinze vins différents, chacun dans un tonneau de 300 bouteilles.

Vous pouvez enchérir pour le fût entier (300 bouteilles).

Participation en personne : contacter le secrétariat de l'Association de la Classification des CRUs de l'Impératrice-Reine Marie-Thérèse par email à info@winescrumariatheresia.com

Enchères par téléphone : inscription sur le site Dorotheum (dorotheum.com/conteawine) ou par email; vous serez appelé pendant la vente.

Ordre d'achat (offre maximale) : déposer votre offre sur le site Dorotheum ou par email.

Pour toute information, contacter la commissaire-priseur Camilla Tinnacher (camilla.tinnacher@dorotheum.at; tél. +43-1-515 60-312 ; mob. +43-664-888 444 90).

OÙ SE DÉROULE LA VENTE?

Samedi 25 octobre
Monastère Franciscain de
Castagnavizza/ Kostanjevica
Skrabceva ulica 1
5000 Nova Gorica- Slovénie

PUIS-JE VOIR LES LOTS AVANT LA VENTE?

Les lots seront exposés en fût dans la cave du Monastère Franciscain de Castagnavizza/ Kostanjevica le vendredi 24 octobre de 14 h à 16 h pour les professionnels et de 16 h à 18 h pour le public.

Chaque fût correspond à un lot de 300 bouteilles.

Pour les lots, le secrétariat de l'Association des Chevaliers du Classement des CRUs de l'Impératrice-Reine Marie Thérèse répondra aux questions, info@winescrumariatheresia.com

Chaque lot est présenté en photo dans le catalogue en ligne sur dorotheum.com/contea.wine.

LES FRAIS DE VENTE EN SUS DES ENCHÈRES:

Compte tenu du caractère caritatif de la vente, il n'a pas de frais pour l'acheteur.

COMMENT RÉGLER MES ACHATS?

-Par virement bancaire en Euros sur le compte de l'Association des Chevaliers du Classement des CRUs de l'Imperatrice-Reine Marie Thérèse:

Kulturno drustvo vitezev CRU
Klasifikacije vin vladarice kraljice
Marije Terezije
Prvomajska ulica 12
5000 Nova Gorica-Slovénie
Mat. St: 2704501000
D.st: SI57372233

Banka Sparkasse D.D.
IBAN: SI56 3400 0102 2516 649
BIC: KSPKSI22 XXX

-Par carte bancaire Visa, MasterCard, American Express

-En espèces jusqu'à 15 000 € taxe compris sur présentation de leurs papiers d'identité.

-Par chèque bancaire sur présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. La délivrance des achats interviendra 20 jours ouvrables après encaissement du chèque.

COMMENT PUIS-JE PRENDRE POSSESSION DE MON ACHAT?

La délivrance des lots se fera à partir du 21 novembre, sur présentation de la facture acquittée.

PEUT-ON ME LIVRER MON ACHAT?

Les frais de transports sont à la charge de l'acquéreur. L'association peut vous établir un devis sur simple demande auprès du secretariat de l'Association à l'adresse email: info@winescrumariatheresia.com

Nous établissons les devis sous réserve des possibilités légales de nos transporteurs partenaires. Certains pays sont soumis à des restrictions douanières pour l'importation de vins et spiritueux.

PUIS-JE FAIRE RETIRER MON ACHAT PAR UN TIERS?

C'est possible à condition d'en informer le secrétariat de l'Association au moyen d'une demande écrite sous forme de procuration. La personne ou le transporteur ayant procuration devra présenter sa pièce d'identité ou son passeport lors du retrait du lot.

QUI EST À MEME DE REPONDRE À MES QUESTIONS SUR LA VENTE AUX ENCHÈRES?

L'équipe du secrétariat de l'Association:
Via Morelli, 6 - Gorizia, Italy
T: +39 0481 281093 (IT) / Stefano
T: +386 41 289 998 (SI) / Andrej
info@winescrumariatheresia.com

HOW CAN I BID?

For the Great Wines of Contea for Peace auction, the Contea wineries have donated fourteen different wines, each in a 300-bottle barrel.

You can bid for the whole barrel, which equals 300 bottles.

Personal participation in the auction: Please contact the secretariat of the Association of the Classification of the CRU of Empress-Queen Maria Theresia by email info@winescrumariatheresia.com.

Telephone bidding: Register on the Dorotheum website (dorotheum.com/conteawine) or email info@winescrumariatheresia.com, and you will be contacted by phone during the auction.

Purchase order: Place your maximum bid on the Dorotheum website (dorotheum.com/conteawine) or register via email at info@winescrumariatheresia.com.

For further information regarding the auction, please contact the auctioneer, Camilla Tinnacher (camilla.tinnacher@dorotheum.at; telephone: +43-1-515 60-312; mobile: +43-664-888 444 90).

WHERE DOES THE SALES TAKE PLACE?

Saturday 25 October
Franciscan Monastery of Kostanjevica
Skrabceva ulica 1
5000 Nova Gorica- Slovenia

CAN I SEE AND TASTE THE LOTS BEFORE THE SALE?

The lots will be displayed in casks in the cellar of the Franciscan monastery of Castagnavizza on Friday 24 October from 14.00 to 16.00 for professionals and from 16.00 to 18.00 for public.

Each barrel corresponds to a batch of 300 bottles.

The secretary of the Association of the Classification of the CRUs of the Empress Queen Maria Theresia will answer at you questions about the lots by email info@winescrumariatheresia.com.

Each lot is presented in a photo in the online catalogue dorotheum.com/conteawine.

SALES COSTS IN ADDITION TO THE AUCTION?

The auction does not have sale fees, given the charitable nature of the sale.

HOW DO I PAY MY PURCHASES?

-By bank transfer in Euros to the account of the Secretary of Empress-Queen Maria Theresa CRU Classification's Knight Association:

Kulturno drustvo vitezev CRU
Klasifikacije wine vladarice kraljice
Marije Terezije
Prvomajska ulica 12
5000 Nova Gorica-Slovenia
Mast. St: 2704501000
D.st: SI57372233

Banka Sparkasse D.D.
IBAN: SI56 3400 0102 2516 649
BIC: KSPKSI22 XXX

-By credit card Visa, MasterCard, American Express

-In cash up to €15,000 including tax on presentation of their identity papers.

- By bank check on presentation of a valid identity document. The issuance of purchases will take place 20 working days after cashing the check.

HOW DO I TAKE CARE OF MY PURCHASE?

The delivery of the lots will take place from November 21st, upon presentation of the paid invoice.

HOW CAN MY PURCHASE BE DELIVERED?

Transport costs are the responsibility of the purchaser. The association can provide you with an estimate on simple request from the secretariat of the Association at the address info@winescrumariatheresia.com

We establish quotes subject to the legal possibilities of our partner carriers. Some countries are subject to customs restrictions for the import of wines and spirits.

CAN I HAVE MY PURCHASE COLLECTED BY A THIRD PARTY?

This is possible, please inform the secretariat of the Association by means of a written request in the form of a power of attorney. The person or carrier with power of attorney must present their identity document or passport when picking up the lot.

WHO CAN ANSWER MY QUESTIONS ABOUT THE AUCTION?

The Association's secretariat team:
Via Morelli, 6 - Gorizia, Italy
T: +39 0481 281093 (IT) / Stefano
T: +386 41 289 998 (SI) / Andrej
info@winescrumariatheresia.com

F.A.Q. – Häufige Fragen

De

WIE KANN ICH MITBIETEN?

Für die Benefizauktion Hochwertiger Weine aus der Contea für den Frieden haben die Weingüter der Contea 15 verschiedene Weine gespendet, jeweils ein Fass mit 300 Flaschen.

Gebote können für das gesamte Fass, das 300 Flaschen entspricht, abgegeben werden.

Persönliche Teilnahme an der Auktion: Kontaktieren Sie das Sekretariat der Vereinigung unter info@winescrumariatheresia.com

Telefonisches Bieten: Registrieren Sie sich auf der Website des Dorotheum (dorotheum.com/conteawine) oder unter der E-Mail-Adresse: info@winescrumariatheresia.com und Sie werden während der Auktion telefonisch kontaktiert.

Schriftlicher Kaufauftrag: Geben Sie Ihr Höchstgebot online auf der Website des Dorotheum (dorotheum.com/conteawine) oder über die E-Mail-Adresse: info@winescrumariatheresia.com ab

Für weitere Informationen zur Auktion wenden Sie sich bitte an die Auktionatorin Camilla Tinnacher (camilla.tinnacher@dorotheum.at; Telefon: +43-1-515 60-312; Mobil: +43-664-888 444 90).

WANN UND WO FINDET DIE AUKTION STATT?

Samstag, 25. Oktober im Franziskanerkloster Kostanjevica, Škrabčeva ulica 1, 5000 Nova Gorica, Slowenien

KANN ICH DIE LOTS VORHER SEHEN UND VERKOSTEN?

Die Lots werden am Freitag, den 24. Oktober, im Keller des Franziskanerklosters von Castagnavizza in Fässern ausgestellt - von 14:00 bis 16:00 Uhr für Fachleute und von 16:00 bis 18:00 Uhr für die Öffentlichkeit.

Jedes Fass entspricht einer Menge von 300 Flaschen.

Das Sekretariat der Vereinigung der CRU-Klassifikation von Kaiserin Maria Theresia beantwortet Ihre Fragen zu den Lots per E-Mail unter info@winescrumariatheresia.com.

Jedes Lot wird mit einem Foto im Online-Katalog unter dorotheum.com/contea.wine präsentiert.

WERDEN ZUSATZKOSTEN ERHOSEN?

Es gibt keine Verkaufsgebühren, da es sich um einen Wohltätigkeitszweck handelt.

WIE BEZAHLE ICH MEINE KÄUFE?

- Per Banküberweisung in Euro auf das Konto der Sekretärin des Ritterordens der CRU-Klassifizierung der Kaiserin-Königin Maria Theresia:

Kulturno društvo vitezev CRU
Klasifikacije vin vladarice kraljice
Marije Terezije
Prvomajska ulica 12
5000 Nova Gorica - Slowenien

Mast. St.: 2704501000
D. St.: SI57372233
Banka Sparkasse D.D.
IBAN: SI56 3400 0102 2516 649
BIC: KSPKSI22 XXX

- Per Kreditkarte: Visa, MasterCard, American Express

- In bar bis zu 15.000 € einschließlich Steuern gegen Vorlage eines Ausweisdokuments

- Per Bankscheck gegen Vorlage eines gültigen Ausweises. Die Übergabe der Käufe erfolgt 20 Werktage nach Einlösung des Schecks.

WIE ERHALTE ICH MEINE KÄUFE?

Die Aushändigung der Lots erfolgt ab dem 21. November gegen Vorlage der bezahlten Rechnung.

KANN ICH MEINE KÄUFE LIEFERN LASSEN?

Die Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Die Vereinigung kann Ihnen auf einfache Anfrage an das Sekretariat der Vereinigung unter der Adresse info@winescrumariatheresia.com einen Kostenvoranschlag erstellen.

Wir erstellen Angebote vorbehaltlich der gesetzlichen Möglichkeiten unserer Partner-Spediteure. Bitte beachten Sie, dass in einigen Ländern zollrechtliche Beschränkungen für die Einfuhr von Weinen und Spirituosen bestehen.

KÖNNEN MEINE KÄUFE VON DRITTEN ABGEHOLT WERDEN?

Dies ist möglich. Bitte informieren Sie das Sekretariat der Vereinigung durch eine schriftliche Anfrage in Form einer Vollmacht. Die bevollmächtigte Person oder der Spediteur muss bei der Abholung des Lots seinen/ihren Personalausweis oder Reisepass vorlegen.

WER KANN MEINE FRAGEN ZUR AUKTION BEANTWORTEN?

Das Team des Sekretariats der Vereinigung:
Via Morelli, 6 - Gorizia, Italien
T: +39 0481 281093 (IT) / Stefano
T: +386 41 289 998 (SI) / Andrej
E-Mail: info@winescrumariatheresia.com



Partner del progetto / Partner projekta / Project Partner

It/ Una vocazione per la produzione delle botti: tutto è iniziato con un secchio di legno, che sarebbe stato utilizzato per la macerazione delle rape. Una signora austriaca chiese a Cristiano Visentini, dopo aver costruito un mobile per le scarpe della sua barca ormeggiata nel porto di Monfalcone, di costruire un secchio di legno. Cristiano Visentini ci riuscì tanto bene che decise di iscriversi alla Camera dei Mestieri e se ne andò all'età di vent'anni per imparare l'arte del bottaio come artigiano a Cognac. Successivamente proseguì gli studi presso l'Università di Bordeaux per comprendere l'interazione tra legno e vino. Cristiano Visentini, tornato in Friuli, fonda Mastrobottaio. Gli inizi non furono facili. Fiducioso nella sua vocazione e sostenuto dalla sua missione di offrire solo il miglior legno per ogni botte o per ogni barrique. Cristiano Visentini grazie alla sua passione vinse la sua scommessa. Oggi Mastrobottaio è un'azienda di prim'ordine e ricercata dai viticoltori per l'invecchiamento dei loro vini pregiati.

Si/ Poklican za izdelovalca sodov: vse se je začelo z lesenim vedrom za maceracijo repe, ki ga je naročila neka avstrijska gospa, za katero je Cristiano Visentini že izdelal nekaj lesenega pohištva. Uspelo mu je tako dobro, da se je nad tem zelo navdušil. Tako je pri dvajsetih letih zapustil svojo vas in odšel v Francijo, da bi se v Cognacu izučil za obrtnika izdelovalca sodov. Kasneje se je vpisal tudi na študij na univerzi v Bordeauxu, da bi bolje razumel interakcijo med lesom in vinom. Po vrnitvi iz tujine je Cristiano Visentini ustanovil svoje podjetje Mastrobottaio. Začetki niso bili najlažji, ampak ljubezen do svojega poklica, vera v njegovo poslanstvo, in zavedanje da mora za vsak sod ponuditi le najboljši les, so ga prieljali do uspeha. Danes je podjetje Mastrobottaio poznano kot vrhunsko podjetje za izdelavo lesenih sodov. Priznavajo ga tako njegovi kolegi izdelovalci, kot tudi vinarji širom po svetu, ki uporabljajo njegove sode za staranje najboljših vin.

En/ A vocation for barrel maker: it all started with a wooden bucket that would be used to macerate turnips commissioned by an Austrian lady for whom Cristiano Visentini, had already worked. He succeeded so well that he decided to enrol at the Chamber of Crafts and at the age of twenty he left his village to learn cooperage as a craftsman in Cognac. Then he continued his studies at the University of Bordeaux to understand the interaction between wood and wine. Once back in Frioul, Cristiano Visentini founded Mastrobottaio. The beginnings were not the easiest. Confident in his vocation and supported by his faith in his mission to offer only the best wood for each barrel or cask, Cristiano Visentini, thanks to his passion, succeeded. Today, Mastrobottaio is a first-rate barrel company recognized by its peers and sought after by winegrowers for the ageing of their fine wines.

Fr/ Une vocation pour la Tonnellerie: Tout est partie d'un sceau en bois qui servirait à la macération des navets. Une dame autrichienne demanda à Cristiano Visentini après avoir construit un meubles à soulier pour son bateau amarré au port de Montfalcone, lui fit cette commande. Il réussit si bien qu'il décida de s'inscrire à la Chambre des Métiers et partit à vingt ans apprendre la tonnellerie comme artisan à Cognac. Puis il poursuivit ses études à l'université de Bordeaux pour comprendre l'interaction entre le bois et le vin. Cristiano Visentini une fois rentré en Frioul, fonde Mastrobottaio. Les débuts ne furent pas des plus simples. Confiant dans sa vocation et soutenue par sa foi dans sa mission d'offrir seulement le meilleur bois pour chaque fût ou chaque foudre Cristiano Visentini grâce à sa passion réussit son pari. Aujourd'hui Mastrobottaio est une tonnellerie de premier rang reconnue par ses pairs et recherchée des viticulteurs pour l'élevage de leurs vins fins.



Sponsor del progetto / Sponzor projekta / Project Sponsor

It/ BANCOMAT, il circuito di pagamento più diffuso e riconosciuto in Italia, è uno dei principali attori nel mercato dei pagamenti, con oltre 2,7 miliardi di transazioni annuali, per un valore di circa 200 miliardi di euro. Con il suo ecosistema integrato, BANCOMAT soddisfa le esigenze di milioni di italiani, offrendo ogni soluzione dai prelievi tradizionali ai pagamenti digitali.

I temi ESG (ambientali, sociali e di governance) sono da sempre centrali nella cultura aziendale di Bancomat e sempre più parte della sua strategia. L'attenzione alle persone, all'equilibrio tra vita privata e lavoro, allo sviluppo delle competenze, all'inclusione, all'ascolto e alla sostenibilità ambientale non sono solo principi, ma valori concreti l'azienda continua a investire.

In questa visione, Bancomat è vicina ogni giorno ai cittadini, sostiene le loro passioni e supporta le comunità locali. È per questo che ha deciso di affiancare un evento che unisce enogastronomia, cultura e sostenibilità come quello dei Grandi Vini della Contea per la pace.

Il vino, una grande passione degli italiani ed un'eccellenza del nostro paese sarà infatti il motore di un significativo progetto di restauro come quello relativo agli affreschi del Monastero di Castagnavizza e mobili al Palazzo Coronini Cronberg.

Con questa partnership Bancomat intende dimostrare ancora una volta che la sostenibilità va oltre l'azienda e che l'impegno verso la comunità può tradursi in azioni concrete di solidarietà, inclusione e cultura.

Si/ BANCOMAT, najbolj razširjen in priznan plačilni sistem v Italiji, je eden vodilnih akterjev na trgu plačil, z več kot 2,7 milijarde transakcij letno, v skupni vrednosti okoli 200 milijard evrov. S svojim integriranim ekosistemom BANCOMAT zadovoljuje potrebe milijonov Italijanov ter ponuja vse rešitve – od tradicionalnih dvigov gotovine do digitalnih plačil.

Teme ESG (okoljske, družbene in upravljske) so od nekdaj osrednje v poslovni kulturi Bancomata in postajajo vse bolj del njegove strategije. Skrb za ljudi, ravnovesje med zasebnim in poklicnim življenjem, razvoj znanj, vključevanje, poslušanje in trajnostna naravnost do okolja niso le načela, temveč konkretne vrednote, v katere podjetje neprestano vloga.

V tem duhu je Bancomat vsak dan blizu državljanom, podpira njihove strasti in lokalne skupnosti. Zato se je odločil podpreti dogodek, ki združuje gastronomijo, kulturo in trajnost, kot je projekt Velika vina prijateljstva in miru.

Vino, velika strast Italijanov in ena od odličnosti naše države, bo namreč gonilna sila pomembnega projekta obnove, in sicer fresk v samostanu Kostanjevica in obnovitvenih del Ustanove Coronini Cronberg.

S tem partnerstvom želi Bancomat ponovno dokazati, da trajnost presega meje podjetja in da se zavezanost skupnosti lahko izrazi v konkretnih dejanjih solidarnosti, vključevanja in kulture.

En/ BANCOMAT, the most widespread and recognized payment network in Italy, is one of the leading players in the payments market, with over 2.7 billion transactions annually, worth around 200 billion euros. With its integrated ecosystem, BANCOMAT meets the needs of millions of Italians, offering every solution from traditional withdrawals to digital payments.

ESG themes (environmental, social, and governance) have always been central to Bancomat's corporate culture and are increasingly part of its strategy. Attention to people, work-life balance, skills development, inclusion, listening, and environmental sustainability are not just principles, but concrete values in which the company continues to invest.

With this vision, Bancomat is close to citizens every day, supporting their passions and local communities. For this reason, it has decided to support an event that combines food & wine, culture, and sustainability, such as the Great Wines of the Contea for Peace.

Wine, a great passion of Italians and an excellence of our country, will in fact be the driving force behind a significant restoration project, namely the frescoes of the Monastery of Kostanjevica and the furnishings of the Coronini Cronberg Palace.

With this partnership, Bancomat once again demonstrates that sustainability goes beyond the company itself and that commitment to the community can be translated into concrete actions of solidarity, inclusion, and culture.

PRACTICAL INFORMATION:

HOTELS:

- **Grands hotel Entourage ******, Piazza S. Antonio, 2, 34170 Gorizia, Italia
Tel: +39 0481 198 8060 / www.hotelentourage.it/en
- **Dam hotel ******, Ulica Vinka Vodopivca 24, 5000 Nova Gorica, Slovenia
Tel: +386 5 333 11 47 / www.damhotel.si/en
- **Castello di Spessa ******, Via Spessa, 1, 34070 Capriva del Friuli GO, Italia
Tel: +39 0481 808124 / www.castellodispessa.it/en/
- **Grand Hotel Duchi d'Aosta *******, Piazza Unità d'Italia 2, 34121 Trieste, Italia,
Tel: +39 040 760 0011 / www.duchidaosta.com

AEROPORTS:

- Venezia Marco Polo
- Treviso Antonio Canova
- Trieste Ronchi dei Legionari
- Ljubljana Jože Pučnik

TRAIN: the railway stations of Gorizia and Nova Gorica



Kulturno društvo vitezev CRU klasifikacije vin vladarice kraljice Marije Terezije
Prvomajska ulica 12, 5000 Nova Gorica, Slovenia / Mat. št.: 2704501000 / DŠ: SI57372233
IBAN: SI56 3400 0102 2516 649 / BIC: KSPKSI22 XXX / BANKA SPARKASSE D.D.

Secretariat of the Association:
T: +39 0481 281093 (IT), +386 41 289 998 (SI)
info@winescrumariatheresia.com