

## OGNI GIORNO AL LIKOF

### Ristorante en plein air

Anche quest'anno sarà possibile assaporare i migliori piatti preparati da eccellenti ristoratori locali, pronti ad offrire assaggi ad un prezzo promozionale.

**Agriturismo – Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj**, San Floriano del Collio - Števerjan (Go)

**Osteria – Gostilna Koršič**, San Floriano del Collio - Števerjan (Go)

### Special guests:

**VENERDÌ: Villa Nachini**, Corno di Rosazzo (Ud)

**SABATO: Hendrick's**, Gorizia (Go)

**DOMENICA: Ai Tre Amici**, Gorizia (Go) e

**Yousushi**, Gorizia (Go)

Angolo bambini

Cene e degustazioni nel vigneto

Brindisi con i produttori della Vinoteka

## DEGUSTAZIONE NEL VIGNETO AL TRAMONTO

**Con chi?** Con i produttori e gli esperti.

**Dove?** Nei vigneti più belli. Il punto di ritrovo è stabilito presso la cassa 15 minuti prima dell'inizio della degustazione.

**Quando? SABATO 3/6/2017 alle 19.45: Ribolle d'archivio**

**Come?** Preferibilmente su prenotazione: le iscrizioni dell'ultimo minuto potranno essere effettuate all'info point presso la cassa durante lo svolgimento del Likof.

## LISTA VINI PRESENTI NELLA VINOTEKA EN PLEIN AIR

**DRAGA:** FRIULANO, SAUVIGNON

**GRADIS'CIUTTA:** FRIULANO, CABERNET FRANK

**HUMAR:** SPUMANTE BRUT, RIBOLLA GIALLA

**KORSIČ:** RIBOLLA GIALLA, COLLIO ROSSO

**MUZIC:** MALVASIA, RIBOLLA GIALLA

**SIMON KOMJANC:** RIBOLLA GIALLA, CABERNET SAUVIGNON

**SKOK:** MERLOT, PINOT GRIGIO

**VOGRIČ:** FRIULANO, CABERNET SAUVIGNON

E molti altri ancora...

Per saperne di più sui produttori, visita il sito [www.vinoteka.org](http://www.vinoteka.org)

## BRINDISI CON I PRODUTTORI DELLA VINOTEKA

**Con chi?** Con chi dedica la vita a interpretare e a produrre il miglior prodotto possibile

**Come?** Tutto è molto semplice: tu, un calice e i magnifici vini del Collio, raccontati da chi li produce, pronti a rispondere a ogni singolo dubbio, curiosità e a svelare alcuni segreti della tradizione.

### Quando?

**VENERDÌ 2/6/2017**

20.00 Brindisi con Vogrič

21.00 Brindisi con Gradis'ciutta

**SABATO 3/6/2017**

19.00 Brindisi con Humar

20.00 Brindisi con Skok

21.00 Brindisi con Simon Komjanc

**DOMENICA 4/6/2017**

19.00 Brindisi con Koršič

20.00 Brindisi con Miklus

21.00 Brindisi con Muzic

## RIBOLLA – IL GIALLO DELLA VITE

Il Likof 2017 sarà dedicato alla Ribolla, vino dalle caratteristiche uniche che contraddistinguono il territorio del Collio.

**VENERDÌ 2/6/2017**

19.45 Degustazione a tavolino e approfondimento tecnico sulle Ribolle dei **Produttori d'Oslavia**

**SABATO 3/6/2017**

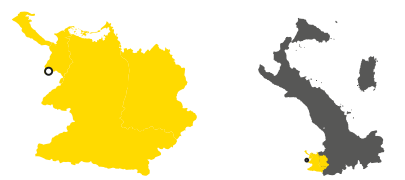
19.45 Degustazione nel vigneto al tramonto: **Ribolle d'archivio**

**DOMENICA 4/6/2017**

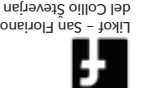
19.45 Degustazione a tavolino: **Ribolle fresche di San Floriano alla cieca**

Per ulteriori informazioni [www.vinoteka.org](http://www.vinoteka.org), [info@vinoteka.org](mailto:info@vinoteka.org)

Special guest: Associazione Produttori Ribolla di Oslavia / Združenje Proizvajalcev Rebulje Oslavje  
Facciamoci raccontare il protagonista di quest'anno da chi ce l'ha nell'anima.



Just 142 km from Venezia  
Just 54 km from Trieste  
Just 7 km from Gorizia  
Just 114 km from Ljubljana (Capital of Slovenia)  
Just 44 km from the Seaside (Grado, Sistiana, Lignano beaches)  
Just 150 km from the border with Austria and even less from the Alps



Lucija +39 3467671257

[info@likof.org](mailto:info@likof.org)

[www.vinoteka.org](http://www.vinoteka.org)



**Tema dell'anno: Ribolla – il giallo della vite**

**VENERDÌ 2/6/2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka e ristorante, angolo bambini en plein air  
 18.30 Inaugurazione alla fontana del vino  
 19.30 Cena nel vigneto al tramonto con i vini della Vinoteka e chef Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting)  
 19.45 Degustazione a tavolino e approfondimento tecnico sulle Ribolle dei Produttori d'Oslavia  
 20.00 Brindisi con il produttore – Vogrič  
 21.00 Brindisi con il produttore – Gradis'ciutta

**SABATO 3/6/2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka e ristorante, angolo bambini en plein air  
 19.00 Brindisi con il produttore – Humar  
 19.30 Cena nel vigneto al tramonto con i vini della Vinoteka e chef Franz Fink (Schirrhofer)  
 19.45 Degustazione nel vigneto al tramonto: Ribolle d'archivio  
 20.00 Brindisi con il produttore – Skok  
 21.00 Brindisi con il produttore – Simon Komjanc

**DOMENICA 4/6/2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka e ristorante, angolo bambini en plein air  
 18.30 "Dal Tocai al Friulano: Aurora Formentini e la storia del Tocai" – percorso plurisensoriale nel Castello Formentini  
 19.00 Brindisi con il produttore – Korsič  
 19.30 Cena nel parco del Castello Formentini con chef Dejan Matjašec (Luka Lesar Gourmet)  
 19.45 Degustazione a tavolino: Ribolle fresche di San Floriano alla cieca  
 20.00 Brindisi con il produttore – Miklus  
 21.00 Brindisi con il produttore – Muzic

**Tema leta: Rebula – zlati sij trte**

**PETEK 2. 6. 2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka, kuhinja in otroški kotiček na prostem  
 18.30 Uradno odprtje ob fontani vina  
 19.30 Večerja v vinogradu ob zatonu z vini Vinoteke (šef kuhinje Massimo De Belli, Osteria Klandestina Banqueting)  
 19.45 Strokovna degustacija s tehničnim poudarkom na vrstah Rebule proizvajalcev z Oslavja  
 20.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Vogrič  
 21.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Gradis'ciutta

**SOBOTA 3. 6. 2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka, kuhinja in otroški kotiček na prostem  
 19.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Humar  
 19.30 Večerja v vinogradu ob zatonu z vini Vinoteke (šef kuhinje Franz Fink, Schirrhofer)  
 19.45 Degustacija v vinogradu ob zatonu: Arhivske Rebule  
 20.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Skok  
 21.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Simon Komjanc

**NEDELJA 4. 6. 2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka, kuhinja in otroški kotiček na prostem  
 18.30 "Od Tokaja do Friulana: Aurora Formentina in zgodba o Tokaju" – veččutni ogled gradu Formentini  
 19.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Korsič  
 19.30 Večerja v parku gradu Formentini (šef kuhinje Dejan Matjašec, Luka Lesar Gourmet)  
 19.45 Strokovna degustacija: Sveže Rebule iz Števerjana na slepo  
 20.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Miklus  
 21.00 Srečanje in pokušnja z vinarjem – Muzic

**Theme of the year: Ribolla – the grape's yellow**

**FRIDAY June 2nd 2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka and restaurant, children's area en plein air  
 18.30 Opening ceremony at the wine fountain  
 19.30 Dinner in the vineyard at sunset, with Vinoteka's wines and chef Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting)  
 19.45 Professional wine tasting with focus on different kinds of Ribolla produced by the Producers from Oslavia  
 20.00 Wine tasting with the producer – Vogrič  
 21.00 Wine tasting with the producer – Gradis'ciutta

**SATURDAY June 3rd 2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka and restaurant, children's area en plein air  
 19.00 Wine tasting with the producer – Humar  
 19.30 Dinner in the vineyard at sunset, with Vinoteka's wines and chef Franz Fink (Schirrhofer)  
 19.45 Wine tasting at sunset: vintage Ribolla  
 20.00 Wine tasting with the producer – Skok  
 21.00 Wine tasting with the producer – Simon Komjanc

**SUNDAY June 4th 2017**

18.00 – 22.00 Vinoteka and restaurant, children's area en plein air  
 18.30 "From Tocai to Friulano: Aurora Formentini and a Tocai tale" – multisensory journey in Formentini Castle  
 19.00 Wine tasting with the producer – Korsič  
 19.30 Dinner in Formentini Castle's park with chef Dejan Matjašec (Luka Lesar Gourmet)  
 19.45 Blinded wine tasting: San Floriano's fresh Ribolla  
 20.00 Wine tasting with the producer – Miklus  
 21.00 Wine tasting with the producer – Muzic

**FREITAG 2. 6. 2016**

18.00 – 22.00 Vinoteka, Restaurant und Kinderecke unter freiem Himmel  
 18.30 Offizielle Eröffnung beim Weinbrunnen  
 19.30 Abendessen im Weinberg mit Vinotekas Weinen (Chef Massimo De Belli, Osteria Klandestina Banqueting)  
 19.45 Fachmännische Weinverkostung mit Schwerpunkt auf die Ribolla-Weine der Produttori d'Oslavia (Winzer aus Oslavia)  
 20.00 Weinprobe mit dem Winzer – Vogrič  
 21.00 Weinprobe mit dem Winzer – Gradis'ciutta

**SAMSTAG 3. 6. 2016**

18.00 – 22.00 Vinoteka, Restaurant und Kinderecke unter freiem Himmel  
 19.00 Weinprobe mit dem Winzer – Humar  
 19.30 Abendessen im Weinberg mit Vinotekas Weinen (Chef Franz Fink, Schirrhofer)  
 19.45 Weinverkostung im Weinberg: Vergleich von unterschiedlichen alten Ribolla-Weinen  
 20.00 Weinprobe mit dem Winzer – Skok  
 21.00 Weinprobe mit dem Winzer – Simon Komjanc

**SONNTAG 4. 6. 2016**

18.00 – 22.00 Vinoteka, Restaurant und Kinderecke unter freiem Himmel  
 18.30 "Vom Tocai bis zum Friulano: Aurora Formentini und die Geschichte des Tocai" – multisensoriale Wegführung im Castello Formentini  
 19.00 Weinprobe mit dem Winzer – Korsič  
 19.30 Abendessen im Park des Castello Formentini (Chef Dejan Matjašec, Luka Lesar Gourmet)  
 19.45 Blinde Weinverkostung: Vergleich von frischen Ribolla-Weinen aus San Floriano  
 20.00 Weinprobe mit dem Winzer – Miklus  
 21.00 Weinprobe mit dem Winzer – Muzic

**IL CASTELLO FORMENTINI RIAPRE LE PORTE AL LIKOF**

Domenica 4 giugno: dopo il successo della scorsa edizione il percorso plurisensoriale "Dal Tocai al Friulano: Aurora Formentini e la storia del Tocai" accompagnerà i visitatori attraverso le fantastiche sale medievali del castello Formentini alla scoperta della leggenda della nobildonna Aurora Formentini di San Floriano del Collio, personaggio realmente esistito nella prima metà del XVII secolo e sposa del conte ungherese Batthyány, in seguito a un fortunato incontro alla corte dell'imperatore d'Austria Ferdinando II. Un'esperienza unica e inebriante, pronta a stimolare il vostro intelletto in una cornice ricca di fascino e di storia. Il castello farà inoltre da cornice alla cena di domenica con chef Dejan Matjašec (Luka Lesar Gourmet).

**DOMENICA 4/6/2017**

**18.30** Percorso "Dal Tocai al Friulano: Aurora Formentini e la storia del Tocai"  
**19.30** Cena nel parco del Castello Formentini (in caso di maltempo la cena si svolgerà nella Sala Grande del Castello)

**LA CENA NEL VIGNETO**

**Con chi?** Con chef affermati e la migliore selezione di vini abbinati del territorio.  
**Dove?** Nel vigneto più bello, a pochi passi dalla piazza principale. Il punto di ritrovo è stabilito presso la cassa 15 minuti prima dell'inizio della cena.  
**Perché?** Per promuovere la scoperta del territorio e dei prodotti locali.  
**Quanto?** Prezzi adeguati all'intento promozionale. Maggiori info su [www.vinoteka.org](http://www.vinoteka.org)  
**Come?** Prenotazione via e-mail a: [info@vinoteka.org](mailto:info@vinoteka.org)  
 Per ulteriori informazioni Lucija (+39 3467671257)

**Check-in alle 19.00** presso l'info point in Piazza della Libertà 6, San Floriano del Collio, GO.

**Quando?**  
**VENERDÌ 19.30** Cena nel vigneto al tramonto con i vini della Vinoteka e chef Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting)  
**SABATO 19.30** Cena nel vigneto al tramonto con i vini della Vinoteka e chef Franz Fink (Schirrhofer)  
**DOMENICA 19.30** Cena nel parco del castello Formentini con chef Dejan Matjašec (Luka Lesar Gourmet)

Si consigliano calzature adeguate al terreno erboso.  
**(In caso di maltempo** le cene del venerdì e del sabato si svolgeranno presso la cantina Draga – Miklus; la cena della domenica invece presso la Sala Grande del Castello Formentini)