



## INTERPRETI DEL TERRITORIO DEL COLLIO E CUSTODI DELLA TRADIZIONE DI OSLAVIA

La cultura del vino è un patrimonio genetico che si trasmette di generazione in generazione nella famiglia **Primosic**. La loro storia, come spesso accade quando si parla di terra, di vigne e di vino, è una storia fatta di nomi propri: nomi di terre naturalmente propizie per la maturazione dell'uva – il Collio e Oslavia – ma soprattutto, nomi di persone che con il loro lavoro hanno fatto crescere una tradizione secolare.

### • TERRITORIO

L'azienda Primosic si trova ad **Oslavia**, a pochi km dal centro di Gorizia, nel cuore della DOC Collio, a circa 190 metri di altitudine: un luogo in cui le caratteristiche pedoclimatiche danno origine ad una combinazione irripetibile altrove, un microcosmo unico nel cuore del Collio, incastonato tra le vette delle Alpi Giulie ed il mare Adriatico.

A Nord, infatti, il Collio è circondato dalle Alpi Giulie, che lo proteggono dal freddo e dal maltempo provenienti dal Nord Europa, mentre a Sud beneficia dell'azione del mare Adriatico.

Le colline della DOC Collio sono costantemente ventilate dalla Bora, che elimina l'umidità dall'aria e previene così la formazione di muffe.

La particolarità di Oslavia e del Collio è il terreno, chiamato localmente "**ponca**" (tecnicamente flysh), una marna-arenaria di origine eocenica, molto ricca di sedimenti minerali come ferro e manganese, che permette alle viti di produrre piccole quantità di uve di altissima qualità e che conferisce ai vini la loro inconfondibile mineralità.

Oslavia può essere considerata la "culla" della **Ribolla Gialla**, in quanto la storia e la tradizione di questo paese sono inscindibilmente legate a questo vitigno autoctono. È una varietà caratterizzata da acini grandi e succosi e da una buccia molto spessa, dal colore giallo dorato, molto versatile: se vinificata in acciaio, dà vita a un vino fresco, fragrante e piacevolmente citrino; grazie all'elevata acidità, da ottimi risultati se spumantizzata. È proprio la buccia la vera ricchezza della Ribolla Gialla: essendo molto spessa, si presta bene alla macerazione, trasferendo al vino il suo particolarissimo colore e una ricca varietà di aromi e polifenoli.

### • STORIA

La storia della famiglia **Primosic** ha radici antiche: nel catasto teresiano del 1751, Primosic era registrato come proprietario di terreni coltivati a vigneti ad Oslavia. Il primo nome a cui risalire è quello di **Karlo Primosic** che, alla fine dell'Ottocento, riforniva del suo vino i commercianti che



trasportavano il prezioso prodotto dalle colline del sud dell'impero austro-ungarico nella capitale, Vienna.

Sul Collio, come a Gorizia, la Prima Guerra Mondiale fu una catastrofe per uomini e coltivazioni. Tuttavia, dopo la guerra, iniziò la faticosa ricostruzione dei vigneti e in particolare della Ribolla Gialla. I contadini di Oslavia la difesero e ripiantarono, perché sapevano che la "ponca", quel terreno povero, fatto di scaglie che si sbriciolano fra le mani, era ciò che la Ribolla Gialla preferiva per esprimere il meglio di sé stessa.

Solo dopo la Seconda Guerra Mondiale l'economia si riprese abbastanza da permettere un rilancio dei vini del Collio. Anche Primosic rifiorì, e nel 1964 produsse la prima vendemmia totalmente imbottigliata, grazie all'impegno di **Silvan Primosic**.

Silvan, nipote di Karlo, iniziò a lavorare in cantina giovanissimo, prendendo il posto del padre **Jožef** e si dedicò ad un programma di sviluppo dei vigneti, elaborato nell'ottica della massima attenzione al territorio e alla valorizzazione delle varietà autoctone. Silvan riservò particolare attenzione alla Ribolla Gialla, a cui lui stesso era molto legato. All'epoca, il vitigno non era ancora stato inserito nel Disciplinare della Doc Collio, perciò Silvan decise di usare il nome "**Ribolla di Oslavia**".

La tradizione del Collio, che accomuna persone, famiglie e aziende, portò nel 1967 alla costituzione del Consorzio Collio di cui Silvan Primosic fu tra i primi aderenti. La "**Numero Uno**", la prima bottiglia a denominazione DOC Collio, è un Tocai annata 1967 a marchio Primosic, e resta ancora oggi un segno d'orgoglio e una preziosa testimonianza della lunga storia aziendale, del percorso intrapreso nell'ottica della qualità e del rispetto della terra.

A partire dal 1989, **Marko e Boris Primosic** affiancarono il padre Silvan nel lavoro in cantina, ed iniziarono uno scrupoloso programma di selezioni, da cui derivano oggi i vini più prestigiosi dell'azienda.

Nel 2003 è iniziato un nuovo percorso sulla **Ribolla Gialla**, di cui è stata modificata la filosofia produttiva. Per precisa volontà di Silvan, è stata mantenuta una versione di Ribolla Gialla classica, vinificata in acciaio senza alcun tipo di macerazione, che conserva la genuinità ed immediatezza dei profumi e degli aromi varietali. Accanto ad essa è stato però realizzato un vino più ricercato, ricco e complesso, prodotto con macerazione a caldo sulle bucce di alcuni giorni ed affinamento in caratelli. I risultati sono stati subito incoraggianti e si è deciso di proseguire in quella direzione: la Ribolla Gialla Riserva Primosic è frutto di questa innovativa tecnica di vinificazione.

Oggi in azienda, Boris e Marko portano avanti con immutata passione la tradizione di famiglia, mentre anche la **quinta generazione**, rappresentata dai giovani **Nicola, Greta, Aleksija ed Elia**, si avvicina con curiosità e rispetto, in un confronto continuo e proficuo tra diverse generazioni.

La famiglia Primosic afferma di essere giunta non a un traguardo, piuttosto ad un'ennesima tappa della loro storia, sempre alla ricerca di crescita e miglioramento.

Per il futuro, l'azienda prevede di puntare con sempre maggior convinzione sul vitigno Ribolla Gialla, nel rispetto di quel legame unico tra natura, tecnica, tradizione e innovazione che da sempre rappresenta la filosofia aziendale.

# PRIMOSIC

## • FILOSOFIA

Perfezionisti, ostinati, orgogliosi, attenti ai dettagli: per **Primosic** l'arte del vino è un lavoro sartoriale, fatto con attenzione e cura per produrre vini unici con personalità e carattere.

Interpretare il territorio significa lavorare per esaltare le caratteristiche dei vitigni autoctoni, facendone emergere le qualità migliori.

Primosic non ama le definizioni, ma piuttosto si pone come anello di congiunzione tra il Collio e Oslavia, a dimostrazione che aspetti diversi, a volte quasi opposti, come i termini "naturale" e "convenzionale" possono in realtà convivere, e che i confini esistono solo se siamo noi tracciarli.

Per Primosic, Oslavia e Collio sono legati in modo armonico e complementare, come espressioni diverse di un unico territorio. Questa visione si ritrova nella gamma dei vini, dove la Ribolla Gialla Riserva convive in armonia con il Collio Bianco Klin: due vini differenti, ma figli della stessa terra.

## • SOSTENIBILITÀ

Primosic ha recentemente ottenuto la certificazione di azienda sostenibile, con il protocollo **S.Q.N.P.I.** (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata). Cura e rispetto dell'ambiente e della terra sono valori importanti condivisi da tutta la famiglia, che si traducono in scelte quotidiane volte a tutelare il territorio: l'azienda non utilizza pesticidi o erbicidi, predilige fornitori che lavorano in filiera green, utilizza pannelli fotovoltaici per produrre energia elettrica e ha investito nell'acquisto di macchinari a basso consumo ed attrezzature ad alta efficienza energetica. La nuova generazione è molto sensibile all'argomento e si rende conto che la sostenibilità per loro, non sarà un'opzione, ma una vera e propria necessità.

## • PRODUZIONE

La produzione rispecchia la filosofia e i valori della famiglia: interpretare il territorio vuol dire valorizzare i vitigni in modo personale, creando qualcosa di unico e irripetibile: mineralità, freschezza, ma anche complessità, struttura ed eleganza, sono solo alcune delle caratteristiche dei vini dell'azienda.

### **Gli autoctoni: espressione autentica del vitigno**

Esprimere il carattere dei varietali autoctoni significa esaltare il frutto portando nel bicchiere la nuda essenza del vitigno.

- Ribolla Gialla "Think Yellow"
- Refosco dal Peduncolo Rosso

# PRIMOSIC

## **Monovitigni: mineralità ed eleganza**

Freschezza e mineralità, estrema pulizia ed equilibrio tra le varietà e il territorio del Collio.

- Friulano Collio
- Malvasia Collio
- Pinot Grigio Collio
- Sauvignon Collio
- Chardonnay Collio
- Merlot Collio

**Bolla Noir:** la bollicina Primosic, fusione di freschezza ed eleganza.

## **Collezione Collio: l'evoluzione della complessità**

Prodotti solo nelle migliori annate, questi vini da invecchiamento e meditazione, coniugano complessità, ricchezza, struttura, aromi terziari ed eleganza.

- Chardonnay vigneto "Gmajne"
- Klin Collio Bianco
- Metamorfosis Collio Rosso

## **Collezione Skin: i macerati orange**

Espressione della tradizione di Oslavia, rappresentano il fulcro del lavoro dell'azienda sul concetto di "Skins".

- Friulano "Skin"
- Pinot Grigio "Skin"
- Ribolla Gialla Riserva

# PRIMOSIC

## DETTAGLI AZIENDA

Ettari vitati: 32

Produzione media annuale: 210.000 bottiglie

Anno di fondazione: 1956 (primo imbottigliamento nel 1964)

Certificazioni: S.Q.N.P.I.

Contatti: Madonnina di Oslavia 3

34170 Gorizia

Tel. +39.0481.535153

Email: [info@primosic.com](mailto:info@primosic.com)

[www.primosic.com](http://www.primosic.com)