

Azienda Agricola GIOL

Rebsorten:
Merlot
Chardonnay
Cabernet Franc
Pinot Grigio
Raboso
Glera
Pinot Bianco
Sauvignon Blanc

Gesamtanbaufläche:
33 ha

Böden:
Lehm
Alluvialböden

Qualität:
Bio seit 1987

Anbaugebiet:
Veneto

Die Rebflächen der Azienda GIOL liegen im Herzen des Anbaugebietes Piave im Norden von Venedig. Mit aktuell 47 ha auf den meist kieseligen Böden ehemaliger Flussbetten ist das Weingut eines der großen Bioweingüter im Veneto. Hier gedeihen neben einigen autochthonen Sorten die typischen Rebsorten des modernen Veneto: Pinot Grigio, Chardonnay, Cabernet, Merlot und natürlich vor allem die Glera Traube für den Prosecco, der in allen Spielarten bis hin zur schwefelfreien Variante angeboten wird. Apropos „schwefelfrei“ oder exakt „Wein ohne zugesetzten Schwefel“: Die Azienda Giol war 2009 eine der ersten auf dem Markt, die sich dieser Herausforderung stellte. Es war schon eine kleine Sensation, mit welch mutiger Überzeugung der Plan umgesetzt wurde und wie nach nur wenigen Tests auch große Partien Merlot und Cabernet ohne jeglichen Zusatz von Schwefel ausgebaut wurden. Ideale Lesezeit, gesunde Trauben, Schnelligkeit und strenge Hygiene sind die Voraussetzungen für den Schutz vor Oxidation. Mit etwas Übung traute sich das Team um den Eigentümer Vittorio Carraro schon wenige Jahre später an die Vinifikation von Weißweinen und Prosecco Frizzante ohne Zusatz von Schwefel. Heute erfreuen sich die „SSA“ (senza solfiti aggiunti) großer Beliebtheit. Sie sind sensorisch mit den „normalen Weinen“ nicht nur vergleichbar, sondern übertreffen diese oft auch hinsichtlich Charakter und Aromatik. Übrigens sind alle GIOL Weine und Prosecchi auch zertifiziert vegan!
Mit Stolz verweist der immer jugendlich und charmant auftretende Vittorio Carraro auf die Anfänge des Weinguts im Jahre 1427, in welchem ein gewisser Nicolò Mauruzzi da Tolentino für seine Verdienste von der Republik Venedig mit dem kleinen Schloss und dem Landgut San Polo di Piave belohnt wurde. In den folgenden Jahrhunderten entstand um das Schloss eine Dorfstruktur mit handwerklich und landwirtschaftlich genutzten Gebäuden. Nach wechselvoller, oft tragischer Geschichte in meist feudalistischen Strukturen erwarb 1919 Giovanni Giol der Ururgroßvater von Vittorio, das Weingut und Schloss sowie viel Land in der Umgebung. Der alte Herr hatte in Argentinien das dort seinerzeit größte Weingut aufgebaut und kehrte nach Italien zurück.
Die frisch erworbenen Ländereien wurden natürlich für den Weinbau genutzt aber in dem klassischen Mischbetrieb wurden auch andere Produkte angebaut und verarbeitet. Neben dem historischen und restaurierten Weinkeller befinden sich einige Werkstätten und selbst eine mit dem gesamten

VIVO LO VIN

Equipment erhaltene historische Käserei auf dem Gelände. Im Laufe der Jahrzehnte des 20. Jh. verwahrlosten das Anwesen und der Weinbau zunehmend. Erst Anfang der 1990er-Jahre erahnte einer der jungen Nachkommen von Giovanni Giol das Potenzial. Vittorio Carrarro fasste nach seinem Studium der Wirtschaft im zarten Alter von gerade mal 20 Jahren den Entschluss, dem Weingut Giol nicht nur eine Chance zu geben, sondern es in eine erfolgreiche und nachhaltige Zukunft zu führen. Der biologische Weinbau gehörte mit zu der Vision und bereits 1996 gehörten seine ersten Bioweine schnell zum Kernsortiment von VivoLoVin.

Wir blicken zurück auf eine lange Freundschaft mit Vittorio, der Familie und seinem Team und durften die positive Entwicklung mitverfolgen und mitgestalten. Mit vielen Weinsorten und auch als Fassweinlieferant zählt die Azienda Giol heute zu unseren wichtigsten Partnern.