

G R A V N E R

Cartella stampa

Gravner

L'Azienda Agricola Gravner nasce nel 1901 con l'acquisto di 2,5 ha di terreno e di una casa. Di lì a pochi anni quella diventa località Lenzuolo Bianco di Oslavia. In quei terreni si producono uva, frutta - ciliegie e albicocche in particolare - e vengono allevate mucche e maiali, com'è normale nelle famiglie contadine dell'epoca.

Durante la prima guerra mondiale tutta la popolazione civile del goriziano viene evacuata. La casa, data la sua particolare posizione in una piccola conca, viene usata dalla Croce Rossa come posto di primo soccorso per i soldati che difendono il fronte del Monte Sabotino, l'altura che sovrasta Oslavia.

Nel 1919, tornati dal fronte e dall'esilio, vengono ripiantati i vigneti, principalmente a ribolla. Il vino ottenuto viene venduto nell'osteria di famiglia, oppure sfuso.

Le varietà locali, ribolla, glera e pagadebiti, alla fine degli anni '50 vengono affiancate dalle varietà internazionali, perché sembrano le uniche appetibili sul mercato. In quegli stessi anni inizia anche la sostituzione delle grandi botti di legno, nelle quali si vinificava sempre con lunghe macerazioni, con il cemento prima e con l'acciaio poi. Nel 1973 per la prima volta viene imbottigliato in azienda il vino prodotto.

Arrivano gli anni '80 e Francesco inizia a prendere in mano le sorti dell'azienda. Tutti però lo conoscono come Joško, perché la legge non permette di dare nomi stranieri ai figli, nemmeno a quelli della minoranza slovena in Italia. È lui che decide di dare una svolta all'azienda e di applicare in campagna e in cantina quanto appreso a scuola, rinnegando di fatto quanto gli hanno insegnato il padre e lo zio. Iniziano così le vinificazioni in acciaio, l'affinamento e le fermentazioni in barrique francesi, e tutte le procedure che dureranno fino a tutta la prima metà degli anni '90.

Nel '96 però arrivano due disastrose grandinate, che il 19 e 20 giugno distruggono il 95% della produzione dell'annata. Sono momenti di sconforto, ma anche di riflessione. Le poche uve raccolte vengono utilizzate da Joško per fare le prime prove di macerazione della ribolla.

Dal 1997 tutti i vini vengono macerati in grandi tini di legno, senza alcun controllo della temperatura, per un periodo che va da una a due settimane.

Nel 2001 si cambia ancora e il percorso iniziato nel '96 giunge alla sua naturale conclusione: inizia la vinificazione nelle anfore. Joško sceglie la modalità classica del Caucaso, quella della zona dei Kakheti, che prevede grandi anfore in terracotta interrate.

I Vigneti

L'azienda si compone di tre vigneti: Runk a Oslavia, Hum e Dedno in Slovenia, a 1 km dalla cantina. Gli ettari in totale sono 32, di cui 15 vitati con viti di ribolla e pignolo. L'unico piccolo appezzamento a merlot si trova a Hum.

I vigneti sono tutti inerbiti e trattati in maniera non invasiva. I sesti di impianto sono 0,80x1,45 m e sono lavorati grazie a trattorini costruiti direttamente dall'azienda per essere in grado di entrare fra i filari.

Nei vigneti di maggiori dimensioni Joško ha creato alcuni stagni, cercando di ripristinare quell'equilibrio naturale che le coltivazioni intensive e le monoculture distruggono. Grazie all'acqua arrivano nel vigneto piante, insetti e animali a cui è stato sottratto spazio vitale, fondamentali per una buona salute dell'ambiente.

Sulle terrazze dei vigneti hanno trovato spazio diversi alberi: olivi, cipressi, meli selvatici, ornielli, sorbi. Sono importanti perché forniscono riparo a molti animali e supportano i nidi artificiali che sono stati appesi per ospitare diverse specie di uccelli.

Runk

Questo vigneto ha sempre ospitato la ribolla, assieme a una piccola parte di merlot. Nel 1996 e nel 2000 l'azienda ha acquistato due vigneti limitrofi e il terreno confinante. Subito dopo la vendemmia del 2003 ha quindi espiantato il vecchio vigneto del 1919 e quello del 1952. Era necessario per razionalizzare l'intero appezzamento. Per la prima volta, in questo vigneto, è stato inserito uno stagno.

Hum

Questa è la terra della nonna paterna di Joško. Qui c'è la casa dei suoi avi, che ha oltre 300 anni di storia. In questo vigneto Joško ha iniziato ad allevare le viti di ribolla ad alberello in fila o a ventaglio, su consiglio di Marco Simonit e Pierpaolo Sirch. Da allora tutti i nuovi vigneti di ribolla sono allevati in questo modo.

Dedno

L'azienda ha sempre avuto un piccolo vigneto in questa zona. Nel 1996 Joško è riuscito ad accorpare l'intera proprietà e da allora l'azienda lo sta lentamente sistemando. È un terreno molto ripido, con un'ottima esposizione.

Nel 2010 sono state piantate le prime viti di Ribolla, nei prossimi anni proseguirà la sistemazione.

La cantina: passato e futuro si incontrano

Nella sua vita Joško ha sperimentato in cantina tutto quello che le industrie chiamavano “ultima tecnologia”. Ben presto però sono iniziati i primi screzi con suo padre. Il motto di Joško era “tanto e buono”, e per arrivarci credeva di aver bisogno di tutto quello che oggi si trova in qualsiasi cantina, piccola o grande che sia.

Suo padre sorrideva davanti a tutta questa voglia di fare e strafare. Sperava che prima o poi Joško sarebbe tornato sui suoi passi. Così è stato: ha cominciato piano piano a disfarsi di tutta quella tecnologia in più che aveva comprato, dalle vasche in acciaio fino alle barrique.

Due viaggi importanti hanno segnato il suo modo di fare il vino. Il primo in California, dove capisce che non si sente più vicino agli strumenti e al modo moderno di fare il vino. Il secondo viaggio è nel Caucaso, dove il vino è nato. In questi luoghi scopre come si faceva il vino una volta e, in particolare, l'utilizzo delle anfore in terracotta. La strada vecchia è la sua strada nuova, qui decide che direzione vuole prendere per realizzare i suoi vini.

La cantina di Joško è questa: senza tecnologia moderna, senza effetti speciali. Uno spazio che contiene le anfore provenienti dal Caucaso, cullate dalla terra.

Il libro

“Gravner – Coltivare il vino” è il titolo del libro su Joško Gravner, edito dal Cucchiaino d'Argento.

Il libro è frutto di un lavoro di oltre otto mesi fra fotografie e visite in azienda ed è uscito in contemporanea con l'annata 2007 dei vini di Gravner. Dedicato al figlio Miha, racconta la storia di Joško Gravner racchiusa in una serie di cerchi, che spostano l'attenzione del lettore dalla cantina alla vigna, dalla terra alla terracotta, senza soluzione di continuità. Dai grandi successi con i vitigni internazionali degli anni '80 e '90, fino alla grandinata del '96, che ha segnato le viti e la vita di Gravner, costringendolo a riconsiderare il suo modo di fare vino.

Il volume è un viaggio nel tempo e nello spazio di Gravner attraverso le parole di Stefano Caffarri, direttore delle iniziative speciali de Il Cucchiaino d'Argento, e le fotografie di Alvise Barsanti, fotografo professionista specializzato nel settore vitivinicolo con una particolare predilezione per lo still life.

Il documentario

Skin Contact: Development of an Orange Taste è un documentario sugli orange wines del 2016 che vede Joško Gravner fra i protagonisti del progetto. *Skin Contact: Development of an Orange Taste* prende in esame la storia degli orange wines, partendo proprio da quando, nel 1997, Gravner inizia a lavorare su un nuovo modo di fare vino in Italia, producendo un vino bianco lasciato a fermentare assieme alle bucce per un lungo periodo di tempo. Una scelta che nel 2001 evolve nella vinificazione in anfora. Dopo un viaggio in Georgia Joško sceglie la modalità classica del Caucaso, quella della zona dei Kakheti, che prevede grandi anfore in terracotta interrate. È un ritorno al passato, ma soprattutto un forte balzo nel futuro, tant'è che molti da quel giorno lo seguono nella sua idea di riportare il vino al suo significato originario. Come Angiolino Maule e Daniele Piccinin, assieme a Gravner nel film, legati a Joško da una sorta di filo rosso che attraversa le regioni e le generazioni. Il film è disponibile sul sito bottledfilms.com.

I vini

Ribolla

Da uve Ribolla coltivate in zona da più di mille anni.

Dal 2001 le uve fermentano con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per almeno altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove l'annata 2007 – l'ultima in commercio - è rimasta per 6 anni. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni.

Bianco Breg

Uvaggio ottenuto da diversi vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio e Riesling Italico. La fermentazione è separata, l'affinamento congiunto.

Fermentato con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per almeno altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove l'annata 2007 è rimasta per 6 anni.

Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni.

Rosso Gravner

Da uve Merlot e Cabernet Sauvignon dei vigneti di Hum e Runk (fino al 2004). Fermenta sulle bucce con lieviti indigeni, in tini aperti di rovere per 21 giorni, senza alcun controllo della temperatura. Affina in botti di rovere per 4 anni, in bottiglia per almeno 6 mesi. Viene imbottigliato senza chiarifica né filtrazione con luna calante.

Rujno

Selezione di Rosso Gravner prodotto solo nelle migliori annate. Fermenta con lieviti indigeni sulle vinacce, in tini aperti di rovere per 5 settimane, senza alcun controllo della temperatura. Affina in botti di rovere per 4 anni e in bottiglia per 6 anni. Viene imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione.

Rosso Breg

Da uve Pignolo, fermentato sulle bucce in tini di legno fino al 2005, in anfora interrata dal 2006, con lieviti indigeni e senza alcun controllo della temperatura.

Affinato in botti di rovere per 5 anni e in bottiglia per almeno 5 anni.

Imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione.

8.9.10

8.9.10 è il nuovo vino dell'azienda di Joško Gravner realizzato con una selezione di uve Ribolla, completamente bottrizzate, lasciate a lungo sulle viti. Un vino che è frutto delle migliori uve di tre vendemmie: quella del 23 novembre 2008, quella del 12 novembre 2009 e quella del 15 novembre 2010. Da qui il nome, 8.9.10.

Alla fermentazione in anfora interrata, con lunga macerazione anche dei raspi, è seguito affinamento in piccole botti di rovere. Imbottigliato con luna calante nel luglio 2015, senza chiarifica né filtrazione.

Pinot Grigio Riserva 2006

Il Pinot Grigio 2006 viene da una selezione delle migliori uve e ha fermentato in anfore georgiane interrate, con lunga macerazione con lieviti indigeni e senza alcun controllo della temperatura. La svinatura e la torchiatura sono state eseguite in aprile. In seguito il Pinot Grigio è tornato per altri 5 mesi in anfora, per poi affinare 6 anni in grandi botti di Rovere e venire imbottigliato con luna calante nel 2013 senza alcuna chiarifica o filtrazione. Dopo tre anni di ulteriore affinamento in bottiglia è oggi pronto per finire sul mercato.