

GRAVNER

Comunicato stampa del 21 maggio 2019

GRAVNER: BIANCO BREG 2011 IL VINO CHE HA LASCIATO IL POSTO AL BOSCO

Tra il 2011 e il 2012 Josko Gravner ha espantato tutti i vigneti da cui è stato ottenuto questo vino. Solo 3000 bottiglie, frutto di un'ottima annata

Arriva sul mercato il **Bianco Breg 2011** di **Gravner**. Prodotto con uve Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Riesling Italico, è la penultima annata ad andare in commercio. I vigneti dai quali è stata raccolta l'uva sono stati infatti tutti espantati tra il 2011 e il 2012, a seguito della decisione di Josko Gravner di dedicarsi unicamente alla coltivazione delle varietà autoctone Ribolla Gialla e Pignolo.

Al momento questi terreni sono ancora a riposo, ma la maggior parte di essi tra qualche anno diventerà bosco. La posizione non sarebbe ideale per le varietà scelte e Gravner preferisce favorire l'equilibrio dell'ecosistema attraverso un impianto boschivo. Solo un appezzamento di circa 2 ettari tornerà ad essere vigneto.

Una produzione molto ridotta quella di Bianco Breg 2011 rispetto agli anni precedenti: solo **3000 bottiglie** (che per il 2012 scenderanno a 2000) tra formato da 750 ml e magnum. “A mio avviso – afferma **Josko Gravner** – la 2011 è stata una delle migliori annate per i miei vini, e in particolare per il Breg Bianco. Un'annata bella da lavorare, con un buon andamento climatico e un autunno asciutto che ci ha permesso di arrivare a piena maturazione dell'uva e di vendemmiare molto avanti. Penso che questo vino ci darà grandi soddisfazioni nonostante quell'anno le uve non siano state attaccate dalla botrite”.

Il nome Bianco Breg deriva da un vigneto, il *Vinograd Breg*, dove erano coltivate diverse varietà la cui uva veniva vinificata a parte rispetto agli altri, come fosse un Cru. Il nome fu cambiato in Bianco Gravner quando alle uve prodotte in questo vigneto vennero aggiunte varietà provenienti da altri vigneti, come lo Chardonnay e il Sauvignon. Un cambiamento che non fu accolto in modo positivo perché recepito come

G R A V N E R

un abbassamento della qualità del vino, anche se la realtà era ben diversa. L'anno successivo il passo indietro: la scelta di togliere il termine Vinograd, e di tornare a chiamarlo semplicemente Bianco Breg.

Prezzo medio in enoteca: 75 euro per la bottiglia da 750 ml, 150 per la magnum.

Press info:

Anna Sperotto

349 8434778

anna@studiocru.com

Davide Cocco

392 9286448

davide@studiocru.it