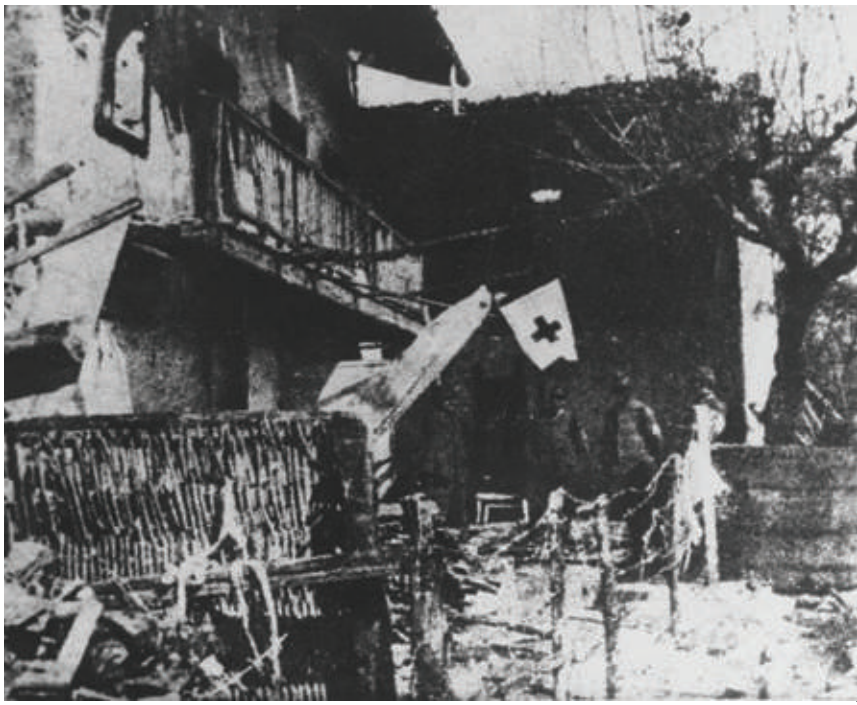
GRAVNER

GRAVNER
Possenizza
Poggio S.Valentino
M. SABOTINO
S.Floriano del Collio
TRE BUCHI
LENZUOLO BIANCO
Scedina
Oslavia
Monumento Ossario
Conigo
Villa Vasi
S.Mauro
Piuma
ISONZO
FONTE DEL BOSCO
Piedimonte del Calvario
Straccis
Conv. della Cappella

Chi siamo, cosa facciamo

La famiglia Gravner da decenni produce vino ottenuto dalle uve allevate nei vigneti di proprietà ad Oslavia, al confine tra Italia e Slovenia.
Da cinquant'anni si svolge il tema di Joško, che studiando, imparando e cambiando il suo modo di vedere il vino è arrivato all'oggi. Un tempo attuale che riassume nella semplicità ancestrale tutti i tempi precedenti per mettere in bottiglia un vino senza aggettivi, che è solo e solamente: vino.
Oggi a Lenzuolo Bianco – questo è il nome eroico e antico del luogo ove sorge la cantina Gravner – si vinificano soprattutto le varietà di uve autoctone per realizzare il sogno di un vino autenticamente territoriale, con interventi integrati con i tempi e i modi della natura e che dalla natura prendono le mosse, in vigna e in cantina.
La logica del "non-fare" è la ragione d'essere di questi vini unici.



Storia

Da quando Joško Gravner ha iniziato a guidare l'azienda il successo e la rivoluzione sono stati i compagni di vita: per ben tre volte la cantina è stata riprogettata dalle fondamenta, così come i vigneti sono stati ridisegnati per comporsi al meglio nel paesaggio.

L’incontro con le antiche metodologie di vinificazione del Caucaso ha ridotto a zero gli interventi di sintesi in vigna e ai minimi termini in cantina, dove è soprattutto il tempo – e la sapienza – a insegnare al mosto a diventare vino.

Vigneti

I vigneti Gravner oggi sono il risultato di un progetto autentico di agricoltura rigorosa: la monocoltura viene migliorata dall'integrazione con altre forme di vegetazione – alberi da frutto di diverse specie – e di vita, con l'inserimento di bacini artificiali che diventano stagni ricchi di esseri viventi.

La catena alimentare si nutre e il vigneto si arricchisce del contributo di insetti, e quindi di uccelli, e quindi di piccoli mammiferi.
Lo scambio continuo rende il vigneto vivo e dinamico, e soprattutto ricco.

Uva

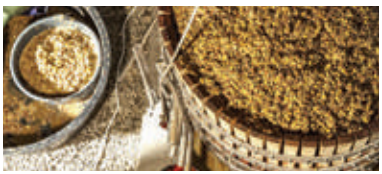
La campagna – Joško ama definirsi “contadino” – è il luogo dove nasce il vino: per quello si può dire che il modo di Gravner di lavorare la terra è “coltivare il vino”. Eliminati da lungo tempo i prodotti chimici, le uve vengono lavorate a mano, quasi ricamate grappolo per grappolo da mani attente.
Sono trattate solo con prodotti di origine naturale e un quantitativo minimo di zolfo, e attese fino all’ultimo giorno per essere raccolte nel loro splendore.

Le anfore

“Per trovare l’acqua pulita sono risalito alla fonte”. Così Joško racconta la sua ricerca nelle campagne del Caucaso, dove ha trovato le tracce di un modo diverso, più vero, di fare il vino. Ha conosciuto gli qvevri, i grandi recipienti di terracotta in cui i georgiani fanno maturare i loro mosti interi, a lungo e proficuo contatto con le bucce.
Ha imparato gli usi antichi, ha recuperato la torchiatura manuale, gentile e forte nello stesso tempo, per lasciare nel vino tutto quello che la terra ha infuso nell’uva.

La Cantina

Le anfore sono interrate, e la terra restituisce la giusta temperatura per tutta la durata della vinificazione: un anno intero. Per sei mesi i mosti di uve bianche – le uve rosse per circa ~~un~~ due mesi - fermentano nelle grandi olle, chiuse con un coperchio solo adagiato sull'apertura e nessun ermetismo.



Poi i mosti vengono torchiati a mano e rimessi nelle anfore per altri sei mesi fino alla nuova vendemmia. Le follature – effettuate esclusivamente a mano – fanno respirare il mosto fino al punto giusto di maturazione, quando la fermentazione ha esaurito il suo corso.

Il vino

Il tempo è il più potente strumento per ottenere un vino che non tradisca le sue origini.
Dunque al termine del primo anno di vita il vino passa nelle grandi botti dove resterà per altri sei. Sette infatti è il numero che riunisce il senso della cabala e del destino, il numero di anni che Joško trova giusto attendere prima di mandare il vino in vetro.
Il “non fare” è la potente azione che dopo tutto quel tempo mantiene inalterata tutta l’essenza dei vigneti, della terra, dell’opera dell’uomo. Il vino: senza aggettivi.

I vini

L'Azienda Agricola Gravner oggi produce 4 etichette: da uve Ribolla, una delle più legate al territorio Friulano e in particolar modo alle tradizioni agricole di Oslavia, che prende il nome del vitigno.
Il Bianco Breg, a memento delle grandi scarpate tipiche del luogo, che unisce le caratteristiche di quattro grandi vitigni: Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Riesling Italico.
Si tratta di un vino storico, in quanto i vigneti che lo producevano sono stati espiantati.
Il Rosso Gravner, da uve Merlot e un saldo di Cabernet Sauvignon, che, nelle annate migliori prende il nome Rujno, prodotto in tirature limitatissime.
Il Rosso Breg infine è ottenuto da uve Pignolo, ed è prodotto con la stessa certosina pazienza che occorre per coltivare queste uve ritrose e impervie.

GRAVNER
GRAVNER
GRAVNER

Come servire il vino

Il vino dopo sette anni in cui è stato accudito ma non manipolato è pronto per essere assaggiato: anzi, bevuto. È un vino che anche nella sua maturità richiede di essere servito senza alterarne le qualità, la temperatura ideale sarà quella della cantina in cui è stato conservato.

Joško ha progettato anche un “bicchiere” adatto alla degustazione dei suoi vini, un recipiente che ricorda le mani chiuse a coppa per bere l’acqua limpida della fonte.

I vini bianchi sono gioiosi compagni di tutte le portate, mentre i rossi troveranno il loro compimento con le pietanze più importanti della gastronomia italiana ed internazionale.

Azienda Agricola Gravner, Località Lenzuolo Bianco 9, Oslavia, 34170 Gorizia, Italia
tel. +39 0481 30882 - fax +39 0481 548871 - info@gravner.it - www.gravner.it

Graphic design Damir Jellici - Photo Alvise Barsanti - Cartografia dai tipi dell’Istituto Geografico Militare - Aut. n. 6873 del 20.11.2015