



**Monaci delle
Terre Nere**
COUNTRY BOUTIQUE HOTEL

Comunicato stampa

Al Country boutique hotel Monaci delle Terre Nere di Zafferana etnea l'incontro con il produttore Josko Gravner, il maestro dei vini d'anfora

Sabato 7 gennaio, ore 19.30
La presentazione al Convivium bar del Country boutique
con il filosofo Gae Saccoccio

Via Monaci - Zafferana Etnea (CT)

A seguire la cena al ristorante Locanda Nerello

Zafferana etnea, 30 dicembre 2016 – Il 'maestro' dei vini d'anfora, Josko Gravner, uno dei massimi produttori di vini naturali in Italia sarà protagonista della serata evento in **programma sabato 7 gennaio, alle ore 19.30 al Relais Monaci delle Terre Nere di Zafferana Etnea.**

Appellato in vari modi, da visionario a pioniere, Gravner è certamente colui che ha per la prima volta sperimentato, nel 1996, il metodo della lunga macerazione in grandi recipienti di terracotta, interrati per 9 mesi, senza controllo di temperatura né di grado zuccherino, con un uso minimale di anidride solforosa e di lieviti indigeni. Un metodo tipico della tradizione del Kakheti, storica provincia della Georgia, che può a ragione considerarsi la culla della viticoltura mondiale.

L'appuntamento è alle 19.30 al Convivium Bar dove a presentare l'evento sarà il filosofo del vino Gae Saccoccio. A raccontare il meraviglioso mondo dei vini Gravner saranno Josko e la figlia Mateja Gravner. La degustazione proseguirà alla Locanda Nerello, con una cena in onore di Josko Gravner con quattro portate a tema, preparate dallo chef Vincenzo Gulino, accompagnate da quattro vini Gravner. (Per info, www.monacidelletterenere.com - costo 65 euro).

Quelli di Gravner, possono dunque, definirsi vini naturali, ma Gravner preferisce non allinearsi in maniera decisa a quella che definisce una "moda produttiva", creata sull'onda della crescente diffusione della biodinamica e dei vini naturali. La svolta per i vini di Gravner arriva nel 1996, quando una grandinata distrugge il 90 per cento delle uve. Con quel che rimane, vinifica per la prima volta nel 1997, con un'unica anfora in terracotta acquistata con un amico, ottenendo un vino sorprendente per la sua immediatezza e spontaneità.

Triestino di nascita, Gravner, a 14 anni ha cominciato a dedicarsi ai vigneti dell'azienda di famiglia sulle colline di Oslavia, a pochi chilometri da Gorizia, su 14 ettari vitati, "rigorosamente ad alberello e, come sempre, vicino a un boschetto affinché all'uva non manchi mai il supporto degli alberi che facilitano l'aria pura e le escursioni termiche".

La sua produzione oggi è concentrata su due soli vini e due vitigni: la **Ribolla Anfora**, colore ambrato, il naso in continua evoluzione, una struttura e una persistenza notevoli, impreziosite da una vena sapida e minerale che ben si sposa con la tannicità data dalla lunga macerazione, insolita nei vini bianchi ma qui decisamente percettibile, e il **Pignolo**, vitigno a bacca rossa della zona del Triveneto, a poche migliaia di metri dalla Slovenia. Ma prima, alle Cantine Josko era arrivato il 'Breg', blend di *Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio e Riesling italiano*.

L'umanità di Gravner è tutta racchiusa in questa filosofia: umiltà, volontà di conoscere e di migliorarsi, senso del dovere e rispetto per la natura.

Accostarsi ad un vino di Gravner è come scrutare il cielo in una notte d'estate, alla ricerca di una stella cadente: servono sensibilità, pazienza, dedizione ed una mente aperta a cogliere ogni sfumatura. È un'esperienza unica, che ci riporta ad un contatto profondo e viscerale con la terra.

BATTOTALIBERA
OFFICIO STAMPA
MEDIA RELATION