Gravner: battuta all'asta la prima bottiglia di 8.9.10

8-f1d9b4c0

La prima bottiglia del nuovo vino dell'azienda di Oslavia è stata battuta per 1.500 € all'evento benefico Il gusto per la ricerca. Il ricavato destinato alla ricerca. Battuta all'asta per 1.500 euro la prima bottiglia di 8.9.10 dell'Azienda Agricola Gravner di Oslavia (Gorizia), il nuovo vino realizzato con sole uve botritizzate di Ribolla. La bottiglia è stata messa all'incanto domenica 27 settembre nella sede di H Farm nel corso del pranzo Il Gusto per la Ricerca, l'evento che ha riunito l'eccellenza gastronomica italiana per una raccolta fondi a favore della ricerca scientifica sulle neoplasie infantili e di strutture di assistenza destinate all'infanzia.



La cena è stata curata da Massimiliano Alajmo, ideatore della manifestazione, insieme agli chef Fulvio Pierangelini, Eugenio Pol, Pino Cuttaia e Alexandre Gauthie. 8.9.10 è il nuovo vino dell'azienda di Joško Gravner realizzato con una selezione di uve Ribolla, completamente botritizzate, 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.

“Per anni ho vinificato solo uve che ritenevo perfette, – spiega Joško Gravner - ma sbagliavo. Nel 1998 ho pensato alle parole di mio padre: “stiamo lasciando per terra la parte migliore della vendemmia”. Quell'anno ho raccolto e vinificato, per la prima volta, anche uve botritizzate. Nel 2008, con mio figlio Miha, una nuova idea: la prima selezione di uve Ribolla, completamente botritizzate. Così è nato 8.9.10”.

8.9.10 fermenta in anfora interrata, con lunga macerazione anche dei raspi, segue l'affinamento in piccole botti di rovere e l'imbottigliamento con luna calante nel luglio 2015, senza chiarifica né filtrazione. La produzione di 8.9.10 è di sole 1.200 bottiglie. Costo al pubblico circa 350 €.