

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 €.