



Qui sopra, Josko Gravner veglia sulle anfore in cui i suoi bianchi invecchiano un anno, prima di trascorrerne sei nelle grandi botti. A fianco, la sua tenuta nel Collio goriziano, 32 ettari dei quali 18 vitati. Dagli anni 80 Gravner ha iniziato un percorso di ricerca e di innovazione con una fedeltà al territorio e alla tradizione: vitigni autoctoni, metodi di fermentazione spontanea, lieviti indigeni.

La terracotta, il vento e l'acqua come alleati. Nel Collio estremo, ben piantato in una terra di tutti e di nessuno, Gravner ha saputo trasformare in vino una cultura secolare. Che sta facendo scuola



Silenzio, parla la vigna di Josko

di Giulia Ubaldi foto di Stefano Triulzi

In un mondo che urla, il vino di Gravner è silenzio. Un lento e sinuoso prostrarsi all'assenza di rumori per affidarsi alla terracotta e riapparire a galla più complesso che mai. In realtà è stato semplice, è bastato un passo indietro per approdare là, dove la discrasia tra passato e presente è solo apparente e dove il vino matura fuori dalle righe, ma dentro le anfore. Un tragitto insolito per gli anni dell'acciaio, oggetto prima di diffidenza, poi di accoglienza, oggi addirittura di tendenza. Un'esperienza, insomma, anche di con-

vivenza e appartenenza. Perché siamo sul Collio, Brda in sloveno, dove nel corso della storia gli Stati si sono alternati con la stessa frequenza delle escursioni termiche; eppure, in fondo, non è cambiato nulla. I contadini fanno sempre i contadini, le albicocche continuano a crescere, le ciliegie anche. Siamo a Oslavia, dove ci sono più etichette che esseri umani. Sono 200 abitanti circa, producono vino da sempre, tanto che nel risalire le generazioni passate sembrano non esserci avi improduttivi. E non potrebbero

fare altrimenti in un territorio così, che sarà anche mamoso, calcareo e argilloso, o «ponca» come meglio viene definito, ma che è soprattutto, paradossalmente, fedele. L'uomo ha rimbalzato questa terra tra una burocrazia e l'altra, rendendo complessi anche i gesti più semplici, come il trasporto di uve da una parte all'altra del confine ma lei, resistente e invereconda, è andata avanti a produrre quello che sapeva fare meglio, il suo frutto originario: la Ribolla gialla. Perché in fondo i luoghi continuano a saperne più di noi e la natura guarda oltre. Da sempre qui annulla i confini nel momento stesso in cui vengono tracciati.

Josko Gravner, per esempio, legge in italiano e scrive in sloveno, ma il suo vino parla un'altra lingua ancora. Una lingua in traducibile, che solo lui conosce perché lui l'ha plasmata a immagine e somiglianza del vino che aveva in testa. L'epopea di Josko e delle sue anfore ha inizio sulle rive di quell'Isonzo che da secoli scorre ignaro di quanti siano stati i suoi caduti e di quale sia l'amministrazione che lo governa. «Bisogna remare controcorrente per cercare l'acqua pulita», dice. Ed è stato l'elemento acqua a ispirare Josko. È andato a cercarla in Caucaso, nel 1997, quando intuisce che i suoi «quattro elementi» sarebbero stati cinque: terracotta, legno, silenzio, vetro e vento. Ma soprattutto rispetto, per ogni fase, ogni giorno, ogni forma di vita che può intrecciarsi con il suo vino. Basti pensare che la sua cantina consuma quattro kilowatt di corrente, a differenza di altre delle stesse dimensioni che ne utilizzano in media dai 30 ai 50.

Dunque, che cos'è la storia se non un alternarsi di evoluzioni e involuzioni? È così che Gravner torna a un sistema di vinificazione eterno, che essendo durato per più di 5.000 anni non poteva essere del tutto errato. Ma senza quei viaggi interrogativi, tanto fisici quanto filosofici, non regnerebbe oggi sul suo volto la fierezza di un lavoro ben svolto, la soddisfazione di una missione più che compiuta, grazie a studi, tentativi, errori e ricerche, che si sono infranti su altri ancora da provare a realizzare, perché ne vale la pena e in fondo lui l'ha sempre saputo. Perché non possiamo

Tesa, ambrata, assoluta: la Ribolla gialla del 2008 è il simbolo di questa cura



Qui sopra, le grandi botti in cui i bianchi di Josko Gravner (in centro), invecchiano per un periodo di sei anni; una veduta dei vigneti, tutti con vitigni rigorosamente autoctoni: Ribolla gialla, Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Riesling italiano, Pignolo, Merlot. Sono circa 18 gli ettari complessivamente vitati. A destra, la Ribolla gialla 2008, ultima «creazione» di Gravner.



più fingere di non sapere. Di non sapere che cosa oggi è importante, come la biodinamica, che per lui è come la fede: non si apprende, la si ha dentro e i risultati sono incredibili ma nel tempo. Il rapporto tra Josko e il suo vino è estremamente intimo, quasi un privilegio condiviso di sapere qualcosa di indecifrabile al resto del mondo. Un segreto, da svelare con cautela, ma con la certezza che tanto non verrà mai del tutto compreso. Un'esclusività costruita giorno dopo giorno, con lunghe, lente e profonde camminate tra le sue botti,

dove si siede per sentire, capire, osservare. A volte poi trema e si emoziona; è il mosto che sta decidendo come fermentare, senza che sia nessuno a imporglielo. Così accade con la fermentazione malolattica, che in molti cercano di evitare per non perdere acidità, mentre per Gravner è un evento fermentativo fondamentale per portare il vino a maturazione; proprio come l'adolescenza in un bambino, affinché sia un giorno uomo. Gravner sa bene che cosa significhi interrompere un percorso così. Per questo i suoi vini fanno di libertà, di possibi-

lità e, nonostante crescano nella totale assenza di rumore, sanno poi perfettamente come farsi sentire. Quando lo fanno, raccontano tutto ciò che hanno imparato sotto terra, laggiù, durante l'isolamento termico.

La Ribolla gialla del 2008, per esempio, giunge tesa, ambrata, assoluta; con quei sentori di erbe aromatiche, fiori appassiti e frutti caduti, sicuramente albicocche, ma anche con qualche nota balsamica di bosco, forse resina, che aumenta di intensità con il passare dei secondi, tanto che sembra quasi di sentire l'odore della lotta, la fatica dell'appartenenza. E poi sprigiona in bocca tutta quella cera d'api di cui sono ricoperte le anfore e persiste intensa con quel suo fascino, in fondo sempre un po' difficile, in fondo irrimediabilmente impenetrabile. Eppure, bastano pochi minuti per ritrovarsi già in un altro caleidoscopio di odori e sapori, da un sorso all'altro, perché in natura è così; regna il movimento e a volte ci illudiamo di poterlo comprendere. Non da meno è il momento con il Breg, sempre del 2008. Elegante, sottile, anch'esso lungo con miele, mandorle, tabacco, zafferano. Una bottiglia preziosa questa, che uscirà per la sua ultima volta nel 2020 con l'annata del 2012, poiché i vigneti di questo blend, Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay e Riesling italico, sono stati spiantati per coltivare solo i vitigni autoctoni, Ribolla Gialla e Pignolo.

C'è un vuoto nelle annate di Gravner e si sente. Ma non c'è mai solitudine. Infatti Josko Gravner non è solo: c'è chi ha imparato a decifrare i suoi silenzi e a consigliarlo senza ostacolarlo, e sono le donne che gli stanno accanto, come Marija, sua moglie, e le figlie Mateja, Marta e Jana. La loro storia comincia prima dei luoghi in cui è ambientata e non è la geografia a delinearne e strutturarne i contorni, ma loro; che cambiano, emozionano e trasportano. È la concessione che l'uomo fa a se stesso quando trova condivisione, ed è questo che ci rende terra. Terra da esplorare, osservare, ma non necessariamente comprendere. E i confini? Non si vedono, ma continuano a esistere nella mente delle persone, potenti come una bora, sottili come un'eco. 🌸

Alla terra non importano i confini, le burocrazie. La natura guarda oltre



Sopra, da sinistra, le grandi anfore in terracotta interrate che Josko ha iniziato a utilizzare nel 2001, riprendendo una tecnica di vinificazione in uso nella zona di Kakheti, nel Caucaso; il ceppo di confine lungo il quale si estendono i terreni delle sue vigne. A fianco, Josko Gravner si affaccia all'ingresso della cantina della sua azienda vitivinicola a Oslavia, sul Collio goriziano (gravner.it).

