

Gravner, la Ribolla 2017 in edizione limitata celebra i vent'anni di vini in anfora

23 Settembre 2025

di Redazione



GORIZIA – 1997 – 2017. A vent'anni dai primi vini macerati, Gravner lancia la XX G, una confezione in edizione limitata che accompagna l'uscita della Ribolla 2017, la cui produzione è stata imbottigliata esclusivamente in formato magnum.

Realizzata in 1.200 esemplari numerati, la box è concepita come oggetto da collezione: unisce legno di rovere e plexiglas in un design essenziale e rigoroso, pensato per custodire due o quattro magnum e fino a 12 coppe in vetro soffiato ideate per Gravner dal maestro vetraio **Massimo Lunardon**. Il progetto grafico dell'etichetta e delle box è di Ettore Concetti Graphic Opera, mentre la realizzazione delle box è stata curata da due artigiani friulani, Cresj

Style e Prefor.

Il nome XX G porta con sé più di un significato: il numero romano XX celebra i vent'anni dall'inizio della vinificazione in anfora, mentre la lettera X – scomponibile in due V – richiama il numero V, simbolo in numerologia del Cercatore, figura che incarna il coraggio di superare i confini. È un rimando diretto allo spirito visionario di **Joško Gravner**, pioniere del vino in anfora che ha rivoluzionato la propria filosofia produttiva riportando in auge un metodo ancestrale di vinificazione e dando origine ai cosiddetti orange wine o, come lui preferisce definirli, i vini ambra.

La protagonista della box è la Ribolla 2017, figlia di un'annata complessa e per questo ancora più preziosa. Dopo una primavera umida e un'estate calda, le piogge insistenti di settembre hanno compromesso gran parte della maturazione delle uve.

“Con tanto lavoro siamo riusciti a salvare circa il 20% della produzione, anche grazie all'aiuto della muffa nobile, che ha protetto e arricchito gli acini rimasti sani – spiega **Mateja Gravner** -. La cernita chicco per chicco ha dato vita a un prodotto di grande concentrazione e molto carattere, una Ribolla decisamente diversa dalle precedenti”.

La vendemmia si è conclusa il 18 ottobre nel vigneto di Dedno, dove la Ribolla è allevata ad alberello in regime biodinamico. Le uve, accuratamente selezionate, sono state sottoposte a una delicata pigiatura e quindi vinificate secondo il metodo Gravner: lunga macerazione del mosto con le bucce nelle anfore georgiane interrate (qvevri), sigillate con un coperchio di granito, dove la fermentazione spontanea si sviluppa senza controllo della temperatura, rimanendo naturalmente sotto i 30 °C. Il vino vi sosta circa un anno, per poi affinare in grandi botti di rovere di Slavonia per sei anni e completare il percorso con sei mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Un processo lento e radicale, in cui il tempo diventa ingrediente fondamentale, capace di restituire vini di profondità, struttura ed equilibrio.

Nel calice, la Ribolla 2017 si presenta con un colore dorato intenso e brillante. Al naso esprime note complesse di frutta matura e secca, miele, agrumi canditi e sottili richiami di sottobosco ed erbe aromatiche. Al palato è avvolgente, con tannini ben integrati, una freschezza sorprendente e una lunga persistenza sapida che riflette fedelmente il terroir di Oslavia.