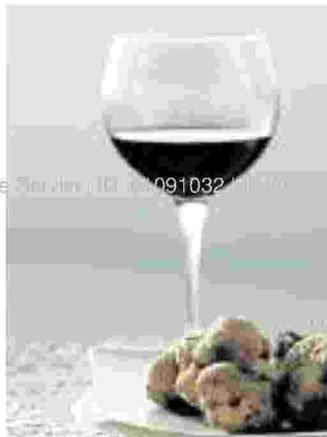


Gusto
Tre incontri
padovani
per celebrare
il vino

De Min a pagina 14



Triplo appuntamento dedicato agli appassionati fra domani e giovedì, tre ristoranti ospitano serate sulla degustazione

Padova, tre sere dentro al vino

RIVOLUZIONE ORANGE

Joško Gravner, ovvero, il vignaiolo di Oslavia (Go) il cui apporto al panorama mondiale enologico va ben al di là della qualità dei suoi vini. La sua rivoluzione è stata aver scardinato i parametri classici dell'enologia mondiale, creando - meglio: riscoprendo - una quarta dimensione che infrange il trittico bianco, rosé, rosso. Mancheranno fino agli anni Duemila le parole per descrivere questo nuovo vino. Il lessico oggi familiare di "orange wine" - Joško predilige, tuttavia, il termine "amber" per la sua vitalità e la capacità di evocare il colore del sole e del suolo - viene coniato solo nel 2004 da quello che sarebbe diventato l'importatore inglese di Gravner, David A. Harvey. La consacrazione internazionale di Eric Asimov, penna del New York Times, arriva solo nel 2009, con oltre un decennio di ritardo. A dover essere co-

struito è anche un nuovo schema di lettura. "Mancando gli aromi di frutta fresca tipici dei vini convenzionali, per gli orange wines è necessario un intero nuovo vocabolario che ne renda possibile la discussione. Come imparare a far la spesa a Tokyo se non sai parlare il giapponese" esemplifica Daniel Keeling di Noble Rot. Il movimento dei vini naturali, come pure la riflessione attuale sul cibo con la sua rinnovata attenzione alla materia prima e alla gestione della stessa in chiave di minimo interventismo, deve agli orange wine e a Gravner l'onere e l'onore di esserne stati il motivo scatenante.

DA MATEJA & IRENE

Domani, al ristorante La Bulecca di Selvazzano Dentro (Pd), al centro della scena saranno proprio i vini di Gravner e per capire cosa è cambiato in questi 30 anni ci sarà Mateja Gravner, figlia di Joško e responsabile commerciale e marketing dell'azienda (Info: 392/7559206). Con lei Irene Graziotto, da dieci anni nel mondo del vino, con una certificazione AIS, Irene è corrispon-

dente italiana della Gilbert & Gaillard, docente al Master sul Vini Italiani e Mercati Mondiali del Sant'Anna di Pisa e giudice in concorsi nazionali e internazionali. La serata prevede la degustazione di Bianco Breg 2010, Bianco Breg 2008, Ribolla 2010, Ribolla 2007, Ribolla 2003.

DALLA TOSCANA AL TRENINO

Un altro appuntamento con le famiglie del Vino Italiano è in programma al ristorante "19.94" di Padova, domani, martedì, con le migliori selezioni dell'azienda Cecchi di Castellina in Chianti (Siena), servite in accompagnamento a Vongola, asparagi, caviale di salmone e sabbia di olive; Fettuccine, sfilacci d'anatra confit, fave e salsa al foie gras; Filetto di vacca vecchia, patate affumicate alle spugnone e crema di scalogno al forno; Pecorino di Pienza stagionato Gran Riserva e confettura di fichi.

Sempre a Padova, giovedì prossimo, 28 marzo, dalle 20, l'azienda agricola Cesconi di Pressano (Tn), darà vita insieme allo chef Andrea Valentinetti ad

una serata dove i vini biologici della cantina incontreranno sei piatti di Radici Terra e Gusto creati da Andrea Valentineti e Andrea Rossetti. Da un antipa-

sto dalle note tropicali "Sgombro, cocco, topinambur e limone" al "Manzo, capperi, grana e scorzonera"; dai "Ravioli di farina latte e miele, anice stella-

to" all'Anatra, sedano rapa, ginepro e mela", fino al "Bianco mangiare, cetriolo, sedano e lime".

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLA BULESCA LA RIVOLUZIONE DI JOSKO GRAVNER TOSCANA E TRENTINO PROTAGONISTI IN CENTRO CITTÀ



(C) Ced Digital e Servizi | ID:

OSLAVIA Le straordinarie anfore di Josko Gravner della sua cantina in provincia di Gorizia