



©Anfors

Eine Legende? Ein Pionier?

An Josko Gravner scheiden sich die Geister

Einführung

Ich hatte die seltene Gelegenheit, am Sonntag 6. September 2015 im Rahmen des [Concerto del Vino Italiano](#), das im Hotel Dolder Grand durchgeführt wurde, an einem Workshop über Josko Gravner und seine „Orange-Weine“ teilzunehmen. [Josko Gravner](#) konnte leider nicht selber anwesend sein, da er bereits den Jahrgang 2008 abfüllen musste, um neue Kapazitäten zu schaffen. Er wurde aber von seiner Tochter Mateja blendend vertreten. Ermöglicht wurde das Ganze durch die St. Galler Weinhandlung [Caratello](#) und ihren Inhaber Ueli Schiess. Ein weiterer Bericht dieses interessanten, mehrtägigen Grossanlasses, an dem über 40 Persönlichkeiten der italienischen Weinwelt teilnahmen, betrifft den [Jahrgang 2001 im Piemont und der Toskana](#) und wurde durch Adrian van Velsen verfasst.



©NonSoloDiVino

Der Workshop

In Olsavia, unweit der Stadt Gorizia/Görz und angrenzend an das Nachbarland Slowenien hat der Grossvater von Josko Gravner um 1900 dieses Weingut erworben. Ende der 70er Jahre entschied sich sein Vater definitiv für den Weinbau. Anfangs der 90er Jahre übernahm dann Josko Gravner das mittlerweile etwas in die Jahre gekommene Weingut selber. Dieses hat er mittlerweile auf 32 Hektaren, wovon seit 2012 schon 18 Hektaren Reben sind, ausgebaut. Im Mittelpunkt stehen seit längerem ausschliesslich einheimische Traubensorten. Allen voran die unverwechselbare weiße Ribolla Gialla und die rote Pinolo. Gearbeitet wird sowohl in den Rebbergen, welche mit Mischwald und Nussbäumen versetzt sind, wie auch im Keller strikt biodynamisch und nach den jeweiligen Mondphasen. Ferner richtet er sich nach dem natürlichen Zyklus der Trauben und erntet erst, wenn diese ausgereift sind. Weniger als eine halbes Kilo Trauben werden pro Rebstock geerntet. Die Mazeration und der Ausbau in den Tonkrügen dauern ohne Temperaturkontrolle sieben bis zwölf Monate. Weitere mindestens sechs Jahre benötigt dann der weitere Reifeprozess in grossen Holzfässern. In Flaschen abgefüllt wird ohne Klärung oder Filtrierung.



©Caratello

Am Anfang seiner Karriere nutzte Gravner alle zur Verfügung stehenden, modernen, technischen Mittel im Bereich Weinbau und Önologie. Seine fruchtigen und modern gekelterten, in Edelstahl und Barrique ausgebauten Chardonnays und Cabernet Sauvignons waren schnell einmal weltbekannt, gesucht und beliebt.

Aber Josko wäre nicht Josko. Es begann der Prozess des Umdenkens. Eine ausgedehnte Weinreise 1987 nach Kalifornien öffnete dem Querdenker die Augen und er wollte nicht mehr abhängig sein von teurer, modernster Kellertechnik und massenweise Chemie. Er verkaufte seine Stahl tanks, weil Schwermetalle den Wein und so auch Menschen vergiften, ersetzte sie durch Holzfässer und riss die Chardonnay-, Merlot, Sauvignon- und Pinot Grigio Stöcke aus. Heute sieht man in seinem Keller nur noch die 46 grossen, bis zu 20 Hektolitern fassenden, im Boden eingelassenen „archaischen“ Amphoren. Der Breg 2012, eine Assemblage aus Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay und Welschriesling, war auch sein letzter Jahrgang dieses Weissweines, mit dem er doch so berühmt wurde. Heute stellt Gravner bevorzugt Orange Weine her und zwar solche, welche sich immer näher dem Naturprodukt Wein angleichen. Dies als Rückbesinnung auf die uralte Weinbau- und Kellereitradition.



Beide Fotos: ©[Josko Gravner](#)

Am Fusse des Kaukasus entdeckte er nämlich die alte und traditionelle Weinbereitung in Amphoren und begann, seinen Betrieb radikal umzustellen. Aus Georgien, der Wiege der Weinkultur seit über 5000 Jahren, kamen die ersten Tongefässe zu ihm. Er wollte zurück zur Natur und an die Ursprünge des Weins zurück kommen. Die Idee war, dass die verwendeten Amphoren von der Erde, welche schon die Rebe beherbergt, auch den Wein umschliesst und sein Motto lautete: „Es gibt nichts Neues zu erfinden, wenigstens nichts Sinnvolles“. Das sollte allerdings ein überaus langer und harter Weg werden, bis der Wein Genuss versprach. Diese Art von Weinmachen nach altem Vorbild birgt eben auch Risiken, denn es kann passieren, dass der Wein von falschen Hefen, die in den natürlichen Hefen enthalten sind, verdorben wird. Damit kein Essig entsteht (was übrigens schon einigen Nachahmern oder Mitbewerbern passiert ist) verwendet er minime Spuren von Schwefel.



v.l.n.r.: Josko Gravner mit seiner Tochter Jana und Filippo Polidori dem Verkaufsmanager ©[Wine Anorak](#)

Anmerkungen

Josko Gravner hat mit seinen grossen Weinen bewiesen, was andere noch beweisen müssen. Er beherrscht das Handwerk des Weinbaues in absoluter Perfektion. Sein Schritt zum Amphorenwein zeigt überdeutlich, dass er ein wirklicher Künstler ist, der sich von der klassischen, standardisierten Lehre einen Schritt weiter Richtung moderner Kunst entwickelt. Er wählt nicht umsonst antike Traditionen wie vor 5000 Jahren. Vielfach als letzten Schrei der Weinszene verunglimpft, werden diese Weine bedauerlicherweise, meist zu Unrecht, von Kritikern und Wein Snobs wegen ihres besonderen Charakters als fehlerhaft beurteilt und verschmäht. Je älter Gravner wird, umso radikaler geht er ans Werk. Er ist für mich einer der Pioniere des 21.

Jahrhunderts. Und eine letzte Feststellung zum Schluss. Bezeichnenderweise wurde im ganzen Workshop bei der Beurteilung der Weine nicht einmal das Wort „oxidiert“ verwendet, was die obigen Aussagen bestärkt. Nicht alle verkosteten Weine sind bei [Caratello](#) noch erhältlich. Ich verweise hier gerne auf die Sortiment Angebote von Gravner auf der [Homepage](#) der Weinhandlung.

Die Verkostung

Anfora Breg Bianco Venezia Giulia IGT 2005

Traubensorten Pinot Grigio, Riesling italico, Sauvignon und Chardonnay. Das Verhältnis der Assemblage ändert jedes Jahr und wird nicht bekanntgegeben. Im Glas zeigt sich ein wunderbarer, klarer, goldgelber Kupfertönen. In der Nase entwickeln sich intensive Aromen nach Trockenfrüchten, Quitten, Karamell und Orangenzesten. Der Wein ist frisch, fruchtig, lebendig, harmonisch und belebt den Gaumen ungemein. Ein unglaublich langer und intensiver Abgang. Im leeren Glas sind dann noch lange die vielschichtigen Düfte riechbar. **18/20.**



[Anfora Breg Bianco Venezia Giulia IGT 2007](#)

Traubensorten Pinot Grigio, Riesling italico, Sauvignon und Chardonnay. Auch hier zeigt sich im Glas ein wunderbar klares Goldgelb. Es entwickeln sich in der Nase intensive, noch jugendliche Aromen nach Trockenfrüchten, Karamell und Orangenzesten. Die Struktur am Gaumen zeigt eine wunderbare Mineralität, gut eingebaute, aber noch spürbare Tannine, eine angenehme Säure und eine leichte Salzigkeit. Der Wein ist hocharomatisch, frisch, fruchtig, lebendig und harmonisch. Wiederum ein vielschichtiger, unglaublich langer und intensiver Abgang. Ich genieße noch lange die vielschichtigen Düfte im leeren Glas. **18/20.**

Anfora Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2006

Traubensorte ist die autochthone Ribolla gialla. Im Glas eine klare Bernsteinfarbe, die ins Kupfer übergeht. Es zeigt sich hier eine ganz andere Nase. Mehr Vanille, weisse Blumen, Kastanienhonig, Bergamotte und Zitruszesten. Im Gaumen Tabak, Dörraprikosen, eine unglaubliche Fruchtigkeit, eine hervorragende Mineralität und eine schöne Komplexität. Der Abgang ist gut ausbalanciert, fruchtig, herb, gut strukturiert, intensiv und verlangt eine grosse Ausdauer. Ein wirklich unkonventioneller Wein, der seinesgleichen sucht. **18/20.**



©Lis Cereja

Anfora Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2007

Traubensorte Ribolla gialla. Eine goldene Bernsteinfarbe leuchtet in meinem Glas. Die komplexe Nase ist momentan noch etwas ungehobelt, deutet aber nebst den oben erwähnten Aromen auch auf Bananen, Kaktusfeigen und etwas Minze hin. Im Gaumen dann noch dieses Gletscherbonbon, eine gute Säure, eine überraschende Würzigkeit, Kumquat und nach einer Viertelstunde bereits runde Gerbstoffe. Im ausdrucksstarken, lang anhaltenden Abgang finde ich eine gewisse Eleganz und Finesse. Ein wirklich toller Wein, ausschliesslich in angenehmem Rahmen mit guten Freunden zu trinken. **18/20.**



©Josko Gravner

Breg Rosso Venezia Giulia IGT 2004

Traubensorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein schönes, ausgeprägtes, reines Granatrot ist in meinem Glas. Intensive Aromen nach reifen, schwarzen Waldbeeren, Kirschen und Gewürzen steigen mir in die Nase. Eine seidige und gut strukturierte Frucht, kernige Tannine, herbfruchtige Anklänge und wieder verschiedene



©Josko Gravner

Gewürze dann im Gaumen. Keine Spur von aufdringlichem Alkoholgeschmack. Aromatisch und konzentriert. Der Abgang ist fast grenzenlos lang und nachhaltig. Ein wirkliches Erlebnis. **18.5/20.**

Rujno rosso Venezia Giulia IGT 1999 Magnum

Traubensorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Rujno heisst bei Gravner „Reserva“. Tiefrot leuchtet der Wein in meinem Glas. Die Nase zeigt sich kräftig und maskulin, dicht und komplex, mit Aromen nach vollreifen, schwarzen Waldbeeren, Kirsch, Süsskirschen und Gewürzen. Eine seidige, gut strukturierte, konzentrierte Frucht dann im Gaumen. Alles ist noch unglaublich jugendlich, frisch, herrlich rund, traumhaft zart und vollfruchtig. Ein unvergleichlicher und unvergesslicher Traumwein, wie ich ihn bis anhin noch nie im Glas hatte. **19/20.**

Autor: Andi Spichtig
16. September 2015

Lektorat: Jean Francois Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.