

Link: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/325-scenari/25707-josko-gravner-a-dedno-tutto-pronto-per-linnesto-del-nuovo-vigneto-ci-sono-voluti-18-anni.html>

Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie. [Maggiori informazioni](#) [Accetto](#)

The screenshot shows the website interface for Cronachedigusto.it. At the top, there is a navigation bar with the site logo, date (Mercoledì 05 Settembre 2018), and a search bar. Below the navigation bar, there are several promotional banners, including one for SEMIO FOOD and another for VINO, CIBO E ARTIGIANATO. The main content area features an article titled "Josko Gravner, a Dedno tutto pronto per l'innesto del nuovo vigneto: ci sono voluti 18 anni". The article includes a photo of a man pruning a vine and a description of the vineyard. On the right side, there are sections for FLASH NEWS and GLI APPUNTAMENTI. The left sidebar contains various logos and advertisements, including "Dal cuore del Trentino", "SACRILEGIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO", "Simoni & Sirch", "GORGHI TONDI", "D'AGO", "Possente", and "TENUTE ORESTIADI".

cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera 33.920 utenti iscritti

Mercoledì 05 Settembre 2018

Home Servizi speciali Photogallery I nostri consigli Video

VINO, CIBO E ARTIGIANATO

SEMIO FOOD PREMIO ALLA MIGLIORE COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA SICILIANA

Siamo online da 4185 giorni 14 ore 30 minuti

Dal cuore del Trentino, vini autentici da assaporare ogni giorno.

SACRILEGIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Simoni & Sirch PREPARATORI D'UVA

GORGHI TONDI VINI PER NATURA

D'AGO eccelsi cibi

Possente

TENUTE ORESTIADI GIBELLINA

www.tenuteorestiadi.it

Home Archivio **Scenari**

05 SET Josko Gravner, a Dedno tutto pronto per l'innesto del nuovo vigneto: ci sono voluti 18 anni

on 05 Settembre 2018. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Scenari

(ph Alvise Barsanti)

Il vigneto di Dedno che Josko Gravner sta preparando da 18 anni è pronto ora per essere innestato. Le 5.500 viti piantate nel 2017 si sono adattate al terreno e le radici sono sufficientemente sviluppate, mentre con le 3.500 piante messe a dimora quest'anno si procederà l'anno prossimo.

Per gli innesti, cominciati nel mese di agosto, il viticoltore di Oslavia sta utilizzando un coltello speciale, realizzato per lui dal fabbro coltellinaio Michele Massaro. Un coltello che sta prendendo forma direttamente in vigneto: si è partiti da un prototipo che però verrà rifinito e perfezionato in base alle esigenze che si andranno a riscontrare in vigna durante il lavoro. La forma di innesto prescelta è quella a maiorchina con gemma dormiente e prevede l'utilizzo esclusivamente di materiale interno all'azienda scelto tramite selezione massale.

Dedno è il vigneto di 8 ettari che Josko Gravner sta terminando di realizzare al di là del confine, in Slovenia, fin dal 2000. Oltre alle vigne fanno parte del progetto anche molte piante da frutto e ornamentali e diversi stagni, che vanno a realizzare un piccolo ecosistema in equilibrio. Questa complessità vegetativa e la forte pendenza dei terreni, spesso difficili da lavorare con l'aiuto di macchine, ha reso ancor più lunghi i tempi di preparazione. Michele Massaro, ex geometra, ha

FLASH NEWS

Martedì, 04 Set 2018
Il molisano Carlo Pagano è il nuovo ambasciatore del Soave 2018

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 20 Ott 2018
Torna "Bassano Wine Festival", la mostra mercato con oltre cento cantine italiane presenti

- Altri articoli...

NONINO

Borel BORGOGNO

TORREVENTO vini di un'altra puggia

GRANDI VINI STRAORDINARIA VARIETA

ST MICHAEL - EPPAN



FACEBOOK FAN BOX

Facebook fan box for Cronache di Gusto with 20,596 likes



I PIÙ LETTI DI

trasformato una passione che nasce dai ricordi d'infanzia in un lavoro, rimettendo in attività l'Antica Forgia Lenarduzzi a Maniago (PN). Da allora si dedica interamente all'arte del battiferro principalmente per creare coltelli per alcuni dei più grandi chef: da Crippa a Parini, passando per i fratelli Costardi e Cuttaia. La sua arte riassume sapere tradizionale e nuove tecniche che ha imparato dall'Oriente, soprattutto dal Giappone.

C.d.G.

Social sharing buttons: Mi piace, Condividi, Tweet, G+, Pin.it, Share

Commenti: 0 Ordina per Meno recenti +

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)
E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



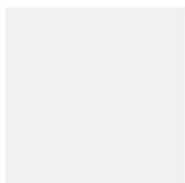
Aggiorna

Input field

Invia (Ctrl+Enter)

0 Comments

ARTICOLI CORRELATI



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome
Email
Iscriviti



LE RICETTE DEGLI CHEF



Wicky Priyan
Ristorante Wicky's
Wicuisine
Milano
4) Panna cotta al cocco

SITI AMICI