

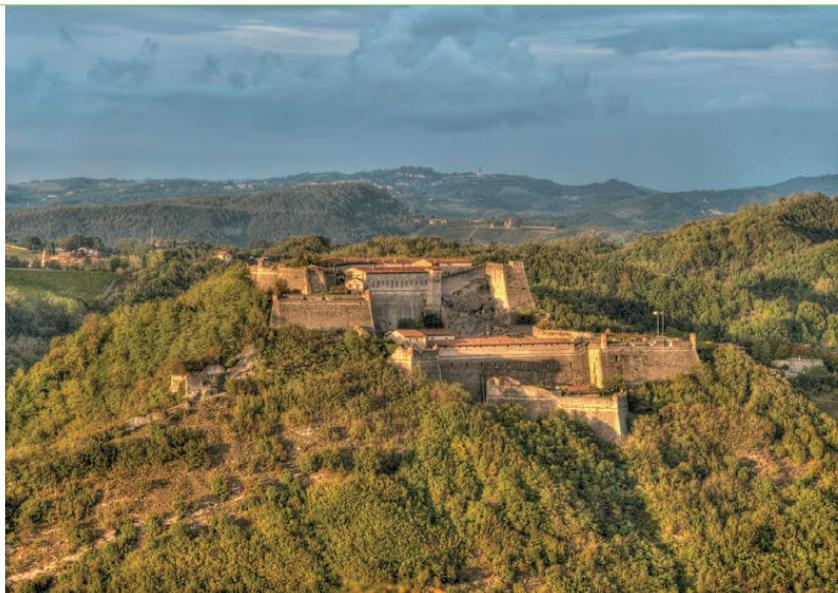
CIVILTÀ DEL BERE

La forte personalità di un grande bianco

Apr-Mag-Giu 2021, pp. 30-34



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
Eutropia investita nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sviluppo rurale



GAVI

La forte personalità di un grande bianco

Racconto del viaggio dedicato a un vino della tradizione che nasce da uve Cortese e non ha eguali al mondo › Da un passato giovane e leggero, oggi sono molte le versioni pensate per l'invecchiamento › Apprezziamo anche la tipologia Spumante



di **Alessandro Torcoli**

Ci hanno riferito che il vate della critica enologica, **Luigi Veronelli**, scrisse che il **Gavi** “va colto in radiosa giovinezza”. Da non credere. Da un lato pensiamo “*quandoque bonus dormitat Homerus*”, qualche volta anche il grande poeta sonnecchia. Dall’altro, non ci sarebbe scandalo, erano altri tempi, in cui un vino paglierino, stabile e dai delicati profumi floreali poteva essere già una conquista. Era anche differente il gusto, prima del ciclone barrique, delle voglie ancestrali d’anfora e del ritorno del cemento.

Invece, è magistrale ed eterna la descrizione del territorio firmata **Mario Soldati**: “Un verde, rilassante, dolcissimo crocevia: ecco come vivo io – uomo di pianura – le colline del Gavi: un crocevia di culture, di paesaggi, di ambienti. Un fertile bastione che separa – e nel contempo unisce – il mare e la pianura. E i suoli: talvolta bianchi, talvolta rossi, in un composito mosaico di complessità trasferita da mani sapienti nei bicchieri di chi – curioso – voglia conoscere il vero protagonista di tutto questo: il **Cortese**”. Ha detto tutto.

Comincia il cammino

Non ci resta che salire in auto e ripercorrere le orme dei maestri, mezzo secolo dopo. Lo scenario, il vitigno, i terreni, la posizione geografica – che rende unica in Piemonte questa zona – sono i medesimi. È però cambiato l’elemento principale del terroir: l’uomo, il vignaiolo che si adatta a una competizione globale, a un nuovo clima, a sensibilità diverse. Ecco allora che quel Gavi, che è pur apprezzabile in “radiosa giovinezza”, per le sue virtù fondamentali che sono l’acidità, la sapidità e la delicatezza espressiva, ha dimostrato di essere capace di invecchiare come pochi altri vini italiani, in modo personalissimo, per lo più senza affinamenti in rovere né fermentazioni malolattiche, accompagnato sovente da lunghe permanenze sulle fecce nobili. Prenderà profumi soavi, aristocratici con note di idrocarburo, mantenendo al palato una

IN APERTURA il Forte di Gavi domina le colline definite da Mario Soldati “un crocevia di culture, paesaggi e ambienti”

CIVILTÀ DEL BERE

La forte personalità di un grande bianco

Apr-Mag-Giu 2021, pp. 30-34

A DESTRA la composizione dei terreni dell'area a Docg è molto varia, in particolare nella fascia centrale tra Serravalle Scrivia e Gavi, e pochi produttori separano le uve in base al suolo di provenienza

struttura e un'eleganza rara. A pensarci bene, sono pochi al mondo i grandi bianchi capaci di invecchiare così senza la stampella del legno.

Alla fine del viaggio la prestigiosa **Docg** ne esce bene, avviata su un sentiero di grande coerenza stilistica. Dopo aver assaggiato un centinaio di Gavi, possiamo affermare che, a parte qualche scelta eccentrica, i più si esprimono su una linea comune di freschezza, delicatezza di profumi e gusto, buona presenza al palato, con forte personalità individuale, necessaria per affermare l'identità del produttore. Per completezza, aggiungiamo che si potrebbe migliorare la definizione della piramide qualitativa tra il Gavi d'annata rispetto a quello destinato a lunghi invecchiamenti, poiché non tutti sfruttano a questo scopo la tipologia Riserva (solo tre aziende, per la precisione: La Mesma, La Raia e Roberto Ghio) e sta dunque alla comunicazione del singolo (e alla conoscenza del consumatore) districarsi in un'offerta variegata.

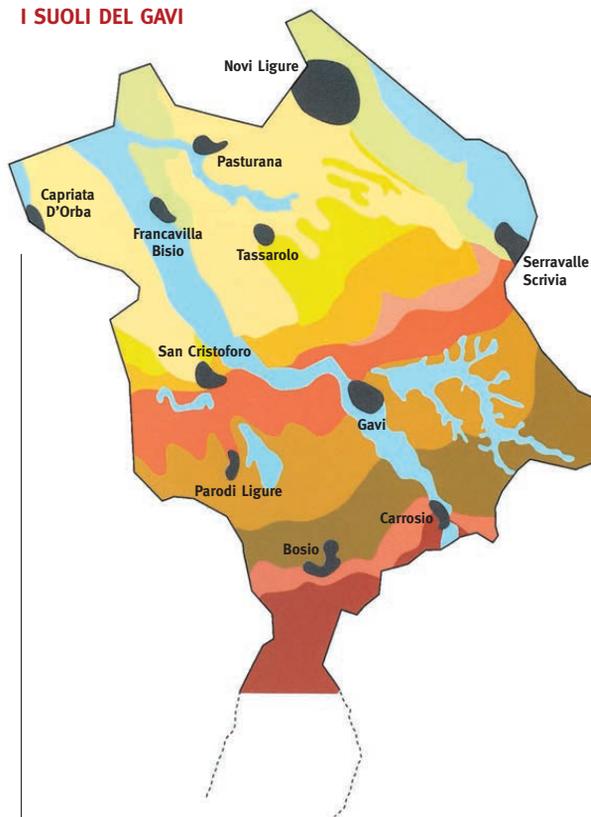
I cru e qualche numero

A ciò si aggiunga la possibilità di indicare l'origine specifica dei comuni, ad esempio il Gavi del Comune di Gavi o del Comune di Tassarolo... indicazione che racconta una provenienza, ma non ancora un carattere manifestamente diverso del vino. Questo, invece, è marcato più spesso dai suoli, ossia da quella differenza citata anche dal Soldati, tra le **terre rosse a nord di Gavi** verso Tassarolo e le **terre bianche a sud**. Ma la maggior parte delle vigne poggia su un misto delle due e pochi hanno preso una strada di decisa separazione delle uve provenienti dai terreni diversi (non sempre possibile, in effetti, e non sempre sensata), in particolare nella fascia centrale che unisce Serravalle Scrivia a Gavi e San Cristoforo (vedi mappa).

Nel complesso il Gavi conta **1.570 ettari** di vigna, con altitudine media tra i 180 e i 450 metri. Una delle caratteristiche più affascinanti è che non si tratta di una monocoltura, le vigne sono circondate da altre colture, da boschi e il territorio è costellato di piccoli borghi. La compagine è di piccole aziende familiari. Decisivo è l'influsso marino, sui vini di Gavi, sia per l'origine geologica, sia per i venti del mar Ligure, che si trova a 25 km. E non dimentichiamo che qui si respira ligure: in fondo è Piemonte solo dall'Ottocento. Era la campagna della nobiltà genovese e anche per questo è un vino bianco in zona di rossi; qui la cucina era ed è ligure, di carni bianche, verdure, focaccia, amaretti.

Abbiamo visitato diverse aziende, che ora vi racconteremo in ordine di passaggio, segnalandovi per ciascuna un vino da non perdere.

I SUOLI DEL GAVI



- Alluvioni attuali, alluvioni postglaciali e fluviale recente *Pleistocene-Olocene*
- Fluviale medio - *Pleistocene*
- Fluviale antico - *Pleistocene*
- Argille di Lugagnano - *Pliocene*
- Conglomerati di Cassano Spinola formazione gessoso-solfifera *Pliocene inferiore - Messiniano*
- Marne di S. Agata fossili - *Messiniano - Tortoniano*
- Arenarie di Serravalle - *Serravalliano*
- Marne di Cessole - *Langhiano*
- Formazione di Cremolino - *Miocene inferiore*
- Marne di Rigoroso - *Miocene inferiore, Oligocene superiore*
- Formazione di Molare o conglomerati di Savignone - *Oligocene*
- Delimitazione Docg
- La parte meridionale del comune di Bosio - non vitata - rientra nella delimitazione Docg

CIVILTÀ DEL BERE

La forte personalità di un grande bianco

Apr-Mag-Giu 2021, pp. 30-34

LE CANTINE

Morgassi Superiore

Il padre di Marina Piacitelli, ingegnere, scelse nel 1990 le terre bianche del Gavi per realizzare il suo bianco da sogno. Le vigne si sviluppano su una conca che circonda la Cantina, con molte esposizioni sud, sud-ovest. Ogni campo è oggetto di vinificazioni separate. Assaggiamo il Tuffo e il Volo. I nomi spiegano la differenza d'impostazione. Per comprendere la traiettoria del **Volo**, assaggiamo l'annata 2018 accanto alla **2010**, che sarà – *ça va sans dire* – la migliore. Leggermente più dorato del 2018, ha profumo intenso di ortica, timo fresco, nuance di miele d'acacia, unico segno dell'età. L'entrata al palato è morbida, ma conferma la tipica, tesa acidità del Gavi. Piacevolissimo finale di nocciola.

Produttori del Gavi

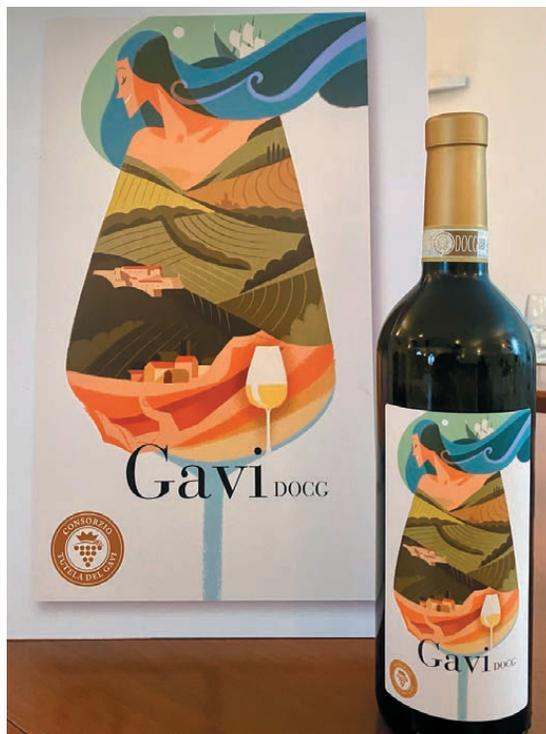
Compie 70 anni la Cantina – feramente sociale – del Gavi. Sono 80 soci conferenti, dei quali l'85% possiede meno di 4 ettari. Un gruppo di famiglie che, altrimenti, abbandonerebbe la partita del Cortese. Ora in fase di "restyling" non solo delle etichette, molto curate, ma anche dell'accoglienza, con nuovi spazi moderni. Incessante il lavoro di esaltazione delle migliori parcelle di Gavi che confluiscono in vini interessanti. Ottimo il Maddalena, da terreni tufacei e sabbiosi, ma il consiglio è di assaggiare **GG 2018**, dorato brillante, dall'aroma inteso, molto aperto e invitante, tipicamente da terre bianche, profumo di pesca e tocco di miele. In bocca il palato è pieno, ricco, sapido, con evoluzione precisa. Ottima freschezza.

La Giustiniana

Una splendida tenuta, dall'ingresso imponente ed elegante sale. La proprietà è oggi spartita tra due viticoltori locali che hanno deciso di preservarne la storia: Magda Pedrini e Stefano Massone. Si trova nella frazione Rovereto di Gavi, uno dei cru della denominazione. L'azienda punta sulle differenze delle due terre, con un'etichetta da "bianche" (Lugarara) e una da "rosse" (Montessoro). Molto caratteristica e gessosa la prima, la seconda è più timida agli inizi (specie la 2020, che promette molto bene) per sviluppare una personalità decisa dopo qualche anno. Abbiamo apprezzato in particolar modo **Montessoro 2018**, dal gran bouquet di mela rossa, idrocarburi marini, timo. Il palato è denso, con ottimo equilibrio tra frutto e acidità.

La Chiara

Realtà curiosa sin dal nome: è quello che il fondatore avrebbe voluto dare alla figlia, che alla fine è stata chiamata Simona. Così si è accontentato di chiamare Chiara la sua azienda. Questa dialettica famigliare si ritrova un po' in tutto, anche nello scontro generazionale tra il padre Roberto, agricoltore, e il figlio Dario, viaggiatore affascinato dai modelli del Nuovo Mondo, che dal 2017 è titolare con la sorella. I nuovi spazi – ispirati all'accoglienza delle *wineries* americane – vengono affittati anche come location per eventi. Dei vini assaggiati scegliamo **La Chiara 2019 etichetta nera**, un cru con viti di



L'etichetta istituzionale del Gavi illustrata dall'artista Riccardo Guasco

60 anni, un anno *sur lies*. Ha un bouquet complesso (melone, mela rossa, timo, crema), palato ricco, con sensazione cremosa e tipicamente amarognolo sul finale, ricco e persistente.

Broglià

Un *big player* di fama internazionale, vini firmati da Donato Lanati. La tenuta è di 100 ettari, di cui 65 a Cortese tutti accorpati. Un laboratorio a cielo aperto. L'ambizione è mantenere la coerenza stilistica anche in annate complicate, e ci riescono bene. Fu acquistata da Bruno Broglià – imprenditore tessile – nel 1972, mille anni dopo la "nascita" del Gavi nel 972, stando al documento conservato nell'archivio di Stato di Genova che cita i primi vigneti affittati dal Vescovo a cittadini gaviesi. Oggi il vino La Meirana è la bandiera aziendale. Ci emozioniamo però dinanzi al **Bruno Broglià 2015**. Elegante, con tocco sulfureo, pesca bianca, mineralità in bottiglia. Palato setoso, sorretto da un'ottima acidità, straordinaria persistenza. Proviene da una vigna di 6 ettari e oltre 60 anni d'età.

CIVILTÀ DEL BERE

La forte personalità di un grande bianco

Apr-Mag-Giu 2021, pp. 30-34

A DESTRA il Gavi nasce da uve Cortese al 100% © C. Castelnovo; il mar Ligure, qui visto dall'Appennino, dista dall'area Docg solo 25 km e influenza con le sue brezze la viticoltura della zona; la denominazione si estende su 1570 ettari tra i 180 e i 450 mt di altitudine in media

Tenuta San Pietro

Uno Château nel Gavi, acquisito dal signor Alota, imprenditore dell'abbigliamento e gestito a regime biologico. In fase di realizzazione un resort in uno degli angoli paradisiaci di Tassarolo. L'enologo Giovanni Bailo è nato a Gavi ed è un pozzo di informazioni; sta sperimentando sul Cortese vinificazioni molto interessanti. Il bianco di casa è molto tipico, espressivo dei fossili marini sui quali giacciono le vigne, ma in particolare consigliamo il **Mandorlo 2018**, un cru: "oro verde", lo definisce Bailo. Si esprime con note di biancospino, crema, mela, mare; il palato è eccellente, agrumato, con alta acidità e notevole profondità.

La Raia

L'azienda biodinamica dei Rossi Cairo, con proprietà anche nel Barolo a Serralunga d'Alba è un gioiello sia dal punto di vista estetico – dove qua e là si ammirano opere d'arte contemporanea, oltre alla curatissima vegetazione – sia da quello tecnico. Piero, trentenne che ha deciso di dedicare la sua vita al progetto vinicolo di famiglia, ha imparato molto bene *hard knocks*, come dicono gli americani, sbattendoci la testa, ossia non ha ereditato preconcetti e i risultati sono esplosivi per purezza d'espressione e originalità. La sua Riserva di Gavi **Vigna Madonnina 2018** è qualcosa che non si dimentica facilmente, uno dei migliori assaggi in assoluto al termine del tour. Profumo intenso di mela rossa, zucchero filato, melone. Palato cremoso, con la ricercata sapidità e freschezza del Gavi, persistenza impressionante, chiusura soave.

La Ghibellina

Piccola realtà, 8 ettari, biologica e curata da moglie e marito: Marina Galli e Alberto Ghibellini. Quest'ultimo ha insegnato Etica applicata al Mit di Boston; lei è dottoressa in Storia dell'arte, specializzata in restauro. Ma il richiamo della terra (e delle origini di Marina, la cui casa di famiglia era situata sotto il Forte di Gavi) è stato più forte e nel 2000 hanno acquistato la cascina. La bellezza della zona è nella varietà del paesaggio che si comprende in uno sguardo dalla finestra panoramica. Scegliamo l'**Altius 2018**, da una vigna quarantenne. Vinificazione in acciaio, rimane 6 mesi sui lieviti e poi un anno in vetro. Profumo intenso di fieno, pesca bianca, polvere di gesso; in bocca dominano mela e pera con ottima acidità e finale marino e sapido, destinato a lungo invecchiamento. Una menzione speciale per il loro spumante, "Cortesemente" espressivo.



CIVILTÀ DEL BERE

La forte personalità di un grande bianco

Apr-Mag-Giu 2021, pp. 30-34



I vigneti del Gavi sono circondati da boschi e altre colture, e il territorio è costellato da piccoli borghi, come piccole e a conduzione familiare sono le aziende vitivinicole



DIECI ASSAGGI MEMORABILI

Oltre alle visite in cantina, abbiamo assaggiato 29 Gavi "en primeur" alla cieca, nella sede del consorzio. Questi sono i 10 che ci hanno conquistato, in ordine di degustazione. Omettiamo la descrizione del colore, che varia con grande coerenza tra il paglierino dai riflessi molto brillanti e il dorato dai guizzi verdi, a seconda dell'età.

Piccolo Ernesto di Piccolo Gianlorenzo

Gavi Docg 2020

Attacco piacevolmente floreale (biancospino), tipico tocco gessoso, pera, mela rossa. In bocca elegante, con ottima acidità e tocco sapido-marino al retrogusto, persistente con note di lime. Stuzzicante.

La Caplana

Gavi Docg del Comune di Gavi 2020

Profumo intenso, di glicine, frutto della passione, mela rossa. La bocca è densa, persistente, freschissimo e saporito con la tipica nota gessosa sul finale. Vino di sostanza.

Castellari Bergaglio

Rolona, Gavi Docg del Comune di Gavi 2020

Floreale, con piacevole nuance di radice di rafano e fieno. Aperto, generoso anche al palato con alternanza di note fruttate e radice, con buona persistenza. Intrigante.

Cinzia Bergaglio

Grifone delle Roveri, Gavi Docg del Comune di Gavi 2020

Al naso pera, mela rossa, un tocco piacevolmente speziato (cumino). Bocca fresca, teso, elegante, gessoso, persistente. Molto espressivo.

Magda Pedrini

ad Lunam, Gavi Docg del Comune di Gavi 2020

Il bouquet è molto delicato, con timo fresco, biancospino, frutto a polpa bianca. In bocca è fresco, tirato, secco. Promettente e serbevole.

Nicola Bergaglio

Minaia, Gavi Docg del Comune di Gavi 2020

Aperto e floreale. Il palato è ampio, fresco, tocco gessoso, complesso ed elegante. Tipico e diretto.

Roberto Ghio Piemontemare

Pian Lazzarino, Gavi Docg del Comune di Bosio 2020

Al naso esprime frutti a polpa bianca, lime, timo fresco, molto classico. Palato ampio, espressivo e tipico, ben assestato con concentrazione e lunghezza. Vigore montano.

La Mesma

Vigna della Rovere Verde, Gavi Riserva Docg 2017

Bouquet intenso, ampio (frutto della passione, mentolato, fiori di mela, idrocarburo). Al palato ricco, denso, complesso, persistente, con tocco di pappa reale e mela al retrogusto. Finale sapido e marino, molto tipico. Massima espressione.

Ottosoldi

Gavi Spumante Metodo Classico Pas Dosé Docg 2015

Imbottigliato nel 2016, la base passa parzialmente in legno, degorgiato nel 2019. Profumo intenso, di pistilli di zafferano, fiore di melo, spezie. Ottima presenza e pienezza al palato, persistente, bolicina carezzevole, complesso. Fuori dagli schemi, ma accattivante.

Castellari Bergaglio

Gavi Spumante Metodo Classico Brut

Mousse densa e persistente, perlage fine. Profumo di mela, fiore bianco, pera Kaiser. In bocca è cremoso, complesso, con finale piacevolmente amaro e sapido. Versatile e interessante.