

Il Gavi, un vino molto cortese

Il territorio del Gavi è nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, un confine fisico e geologico dove s'incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote, laddove sono coltivati i rigogliosi vigneti del Gavi o cortese di Gavi.

Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce, che incidono sulle caratteristiche del vino e del paesaggio. Le terre rosse sono originate dalla ferrettizzazione delle ghiaie miste ad argilla che le compongono. Si trovano a nord di Gavi, verso Tassarolo e Novi. Qui le colline sono più dolci e le vigne si alternano a boschi di quercia e robinia. La fascia centrale, che affiora su una linea che unisce Serravalle a Gavi e a San Cristoforo, vede un'alternanza di marne e arenarie. Sono i terreni di Monterotondo e dei vigneti alle falde della foresta del monte Mesima. La parte meridionale, che si fa più ripida per l'approssimarsi dei rilievi dell'Appennino, è composta da marne argillose bianche la cui origine marina è evidente anche per la presenza di numerosi fossili. Il territorio fa parte del "bacino terziario del Piemonte" che comprende varie formazioni stratigrafiche della serie oligo-mio-pliocenica. In particolare, le formazioni caratterizzanti sono le marne serravalliane, terreni particolarmente adatti al vitigno cortese perché in grado di esaltarne le qualità.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 e i 450 metri s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso nord-ovest e sud-est.

Fattori di caratterizzazione dell'area sono il vento, di tipica matrice marina data la vicinanza al Mar Ligure, e il vario succedersi e alternarsi dei rilievi delle valli che le rende particolarmente soggette alle correnti più o meno forti.

Il cortese di Gavi è un vitigno autoctono di antico e provato stanziamento nella zona, esempio di un ambientamento e un adattamento plurisecolare al terreno e al clima.

La vocazione vitivinicola del Gaviese ha origini remote, come testimonia il primo documento conservato nell'archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972. Il primo riferimento a impianti di "viti tutte di

cortese" si riscontra nel 1659. La zona era da tempo genovese, prima avamposto difensivo e commerciale, poi luogo di piacere e di villeggiatura. La centralità del forte di Gavi, imponente baluardo sulla via più importante tra la pianura e il mare, aveva favorito nel secolo XVII l'edificazione di splendide dimore estive delle più importanti famiglie genovesi. Ed è proprio nelle loro estese tenute che a metà dell'800 inizia la storia del Gavi. L'aristocrazia ligure elesse il vitigno cortese a bacca di corte e ne diffuse la coltura specializzata. In pochi decenni, nei quali si attivarono anche i canali di vendita internazionali legati al porto di Genova, Gavi divenne sinonimo di vino bianco secco.

Sia che il cortese di Gavi derivi il suo nome dall'entourage della nobiltà genovese o dalla corte della principessa Gavia, figlia di Clodomiro re dei Franchi la quale, secondo la leggenda, giunse a Gavi d'Oltralpe nel 528 per coronare il suo sogno d'amore a dispetto del padre, è indubbio che questo vino identifichi non solo una regione geografica morfologicamente ben delimitata, ma anche una tradizione enologica millenaria interpretata per i palati più raffinati delle corti e per questo conosciuta e apprezzata all'estero da circa 150 anni.

L'esigenza di tutelarne non solo lo sviluppo ma anche le peculiarità determina l'ottenimento della denominazione d'origine controllata con DPR del 26 giugno 1974, un riconoscimento che permette di consolidare il prestigio internazionale del vino e del territorio. Il 29 luglio 1998 viene istituita la Docg Gavi dovuta anche all'attività del Consorzio di Tutela del Gavi, fondato nel 1993 e attualmente presieduto da Gian Piero Broglio.

La zona di produzione del Gavi è all'interno di una precisa area geografica, prevalentemente collinare, nella parte meridionale della provincia alessandrina. Comprende interamente o parzialmente il territorio dei comuni di Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo. Nel 2002 l'areale è stato oggetto della prima revisione dell'albo dei vigneti effettuata in Italia. Tramite visite in loco e foto aeree, è stata monitorata la denominazione del Gavi Docg, sia sotto il





profilo catastale, quindi dell'esatta superficie, sia sotto quello ampeografico: ne risulta che nelle vigne ci sono solo viti di cortese, per la produzione di Gavi in purezza, come richiede il disciplinare. La qualità passa anche dalla ricerca e in particolare attraverso il "Progetto di selezione clonale", che ha portato all'individuazione di nuovi cloni di cortese dalle specifiche caratteristiche di salubrità e tipicità del vitigno. I produttori di cortese di Gavi hanno oggi a disposizione barbatelle autoctone, selezionate tra quelle più antiche e originarie dei vigneti degli 11 comuni del Gavi. Il Gavi Docg è prodotto da uve cortese 100%, ed è tradizionalmente riferito a tre tipologie di vino bianco (fermo, frizzante, spumante) che dal punto di vista analitico e organolettico presentano caratteristiche peculiari. Dalla vendemmia 2010-2011, secondo quanto stabilito dal nuovo disciplinare di produzione (D.M. 14 ottobre 2010),

il Gavi si arricchisce di due nuove tipologie: il Riserva e il Riserva spumante metodo classico. Questi due vini rispondono all'esigenza di esaltare la capacità del Gavi di invecchiare, ampliando in complessità il suo bouquet, mitigando le note citrine con nuances cremose di frutti maturi. Sinteticamente le caratteristiche del Gavi Docg sono: colore paglierino più o meno tenue con riflessi verdognoli, profumo raffinato e delicato, con sentori di frutta fresca e fiori bianchi, note di agrumi e mandorle amare, che nel tempo aumenta di complessità e di sfumature minerali; il sapore è piacevolmente armonico, elegante e fine. Quanto alle tipologie Riserva, la palette gustolfattiva si espande, sviluppando maggior ampiezza al naso e una bocca più piena e voluminosa: ne risulta un vino bianco longevo, che conserva la sua freschezza seppur nobilitata dagli aromi terziari.



Gavi DOCG,

mille anni di storia e tradizioni

Si sente il Marino soffiare tra i filari delle colline del Gavi. Arriva da Genova smuove i vigneti, le fronde dei boschi, si infila nelle valli, mitiga l'estate di questo lembo di Piemonte meridionale. Il vento ligure, le terre bianche e rosse, diverse per la componente di marne e argille e la fortunata esposizione danno vita qui ad un vino dai profumi fini, al palato minerale, a volte quasi sapido, che si beve bene giovane, ma che mantiene inalterate le sue caratteristiche con il passare degli anni: è il Gavi DOCG, 100% Cortese.

Prime tracce della tradizione vitivinicola del territorio risalgono a oltre 1000 anni fa, precisamente al 3 giugno 972, in un documento che fa cenno all'affitto di vigne e castagneti a due cittadini di Gavi da parte del Arcivescovo di Genova.

La presenza di un grande vino bianco in Piemonte, regione di straordinaria qualità per i vini rossi, rivela il profondo legame che le terre del Gavi hanno sempre avuto con la città ligure.

Un'affinità che si ritrova nel Forte di Gavi, baluardo difensivo dei genovesi, nell'architettura e nell'impianto ligure dei borghi, nei nomi dei luoghi, nella lingua e principalmente nella tradizione gastronomica, a base di carni bianche, pesce, verdure, pasta fresca e nei prodotti tipici come la focaccia stirata, la testa in cassetta e soprattutto i ravioli.

Solitamente preparati con carni bovine e suine, uova, formaggio, borragine e scarola, i ravioli gaviatesi si presentano con una sfoglia sottile e gustosa: a tavola si servono al "tocco", il locale sugo di carne, in scodella al vino, "a culo nudo", cioè solo schiumati, senza condimenti e in versione "street" da passeggio, scottati in padella, avvolti in un cartoccio da mangiare camminando.

A ognuno di questi gusti si abbina il Gavi DOCG, bianco dalla tipicità evidente che si esprime nel bicchiere con profumi delicati, gusto fresco e armonico, e nelle sue diverse tipologie ognuna con la propria personalità e natura: fermo, frizzante, spumante, riserva e riserva spumante Metodo Classico. Pur con espressioni stilistiche diverse, il Gavi DOCG si può descrivere così: nel calice appare giallo paglierino, nota che può raggiungere sfumature più cariche con riflessi dorati, pieni; il naso coglie ampi spettri di profumi, dai fiori bianchi e odorosi alla vaniglia, dal miele di acacia alla frutta bianca e matura, dalla mandorla dolce alla pesca. Al palato è pieno, di grande finezza, lungamente persistente. Nelle tipologie Riserva guadagna in ampiezza di naso, dove alla frutta subentrano interessanti aromi terziari e in bocca è vellutato, rotondo, ricco.

Una denominazione piccola ma con numeri importanti: 1500 ettari di vigneti, 12 milioni di bottiglie prodotte all'interno degli 11 comuni, riconosciuti dal disciplinare, di Bosio, Carrosio, Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo.

Sotto la tutela del Consorzio, che quest'anno festeggia i 40 anni dall'assegnazione della DOC nel 1974, il Gavi DOCG ha raggiunto obiettivi importanti in Italia e all'estero soprattutto, nei mercati di Germania, Russia, Inghilterra e Giappone, dove arrivano oltre il 70% delle bottiglie prodotte.

L'unicità del terroir, il Cortese autoctono, l'appel internazionale, la piacevole beva del Grande Bianco Piemontese rendono le terre del Gavi un incrocio prospero, originale da scoprire nella sua autenticità e in ogni sua attrattiva.



Di Wine Award
LAND ROVER MAGAZINE

