

Quel bianco

Il Gavi nasce al confine con la Liguria, guardando il mare e, a parte l'Asti, è l'unico bianco piemontese a potersi fregiare della Docg.

Uno pensa al vino piemontese e per prima cosa gli vengono in mente i rossi strutturati, spesso maturati in legno, che hanno reso fama mondiale a questa regione. I Barolo e i Barbaresco e ancora, per chi ne sa qualcosa di più, i Ghemme, i Gattinara e la splendida famiglia dei Dolcetto. Tutto vero, niente da dire. Ma entrare nell'enologia

piemontese è come osservare da vicino un mosaico, si notano anche le tessere che sono sfuggite allo sguardo da lontano. E spesso si scopre che il loro fascino è almeno pari a quelle del colore dominante. È il caso del Gavi, un vino che nasce in una terra di frontiera, sulle colline del basso Piemonte con l'Appennino ligure che fa quasi da gradinata di

anfiteatro naturale e, oltre, il blu intenso e profondo del mare. Sarà per questo motivo, forse, che questo bianco, prodotto con uve del vitigno Cortese (è infatti noto anche con il nome di Cortese di Gavi), ha vocazione internazionale: per il suo melting pot geografico e culturale che è insito nelle sue radici storiche. Il Gavi allora lo si fa in provincia di



di frontiera

Il suo merito: essere un vino "moderno", leggiadro per profumi e alcolicità, raffinato e sinuoso: un nettare, insomma, che non conquista, seduce...

TESTO MAURIZIO MAESTRELLI

Alessandria, nel comune omonimo di Gavi, che rappresenta un po' il cuore della produzione, ma anche a Novi Ligure, Serravalle Scrivia, Pasturana, Castelletto d'Orba e altri; le colline sono la zona certamente più vocata, influenzata dalle brezze che arrivano dal mare, dando vita a un bianco che sa essere leggiadro e profumato, intrigante ma mai

banale. Il Gavi è indubbiamente un vino moderno: poco alcolico, non invade il palato con una rotondità eccessiva, semmai è snello e sinuoso. Un vino che, per l'appunto, seduce lentamente più che conquistare d'impatto. Ce ne ha parlato con molto trasporto e un leggibile affetto Vittorio Giulini, artefice e conduttore della Tenuta La Marchesa,

il più grande vigneto di Gavi e splendida proprietà dotata di agriturismo, piscina, frutteto, giardino all'italiana e lago. «Il Gavi», ci spiega, «è un vino che meriterebbe una notorietà ben maggiore di quella che ha. La zona dove si produce è una sorta di triangolo magico, un terroir particolare che dà vita a un vino molto delicato,





➔ *In queste pagine, scorci della Tenuta La Marchesa di Novi Ligure, il più grande vigneto di Gavi nella zona della Docg e del Monferrato. La Marchesa è anche agriturismo, ambientato in un edificio del Seicento.*

«È intensamente fruttato ma con un gusto secco. Un vino che va trattato "con i guanti", con pochissima solforosa per esempio perché un uso scriteriato della medesima rovinerebbe i suoi profumi e la sua eleganza. Le sue caratteristiche lo rendono inoltre un vino perfetto per lo stile di vita moderno, attento alle calorie, e per una cucina improntata alla leggerezza e al contrasto dei sapori». Il Gavi per antonomasia è quello vinificato in acciaio perché oltre a dover andare cauti con la solforosa, il cui utilizzo in eccesso è tra l'altro la ragione principale dei mal di testa post vino bianco, i produttori devono poter controllare alla perfezione le temperature di fermentazione. «Uva sana ed estrema precisione», sintetizza Giulini. Condizioni necessarie per



ricavare il meglio da questo vino vivo, che si offre in tutta la sua nevriale eleganza se bevuto giovane, mentre lentamente si arrotonda quando lo si sceglie un anno dopo la vendemmia. Le uve di Cortese sono anche spumantizzate nella zona e qualche produttore, Giulini incluso, produce alcuni Gavi che, in piccola percentuale, fermentano in barrique. Tuttavia la "formula" classica fotografa un bianco da intenditori, insomma per chi si prende il tempo necessario a comprenderlo e apprezzarlo di conseguenza. Un vino che comunque ha fatto la storia dell'enologia piemontese. Non a caso è l'unico vino bianco, a parte l'Asti, a potersi fregiare di una Denominazione di origine controllata e garantita, ottenuta nel 1998, a testimonianza della considerazione che il legislatore ha avuto verso un patrimonio enologico da tutelare in maniera rigorosa. Il severo disciplinare prevede tre tipologie per il Gavi: la versione Tranquillo, quella Frizzante e infine quella Spumante.



Qualunque sia la tipologia scelta per avvicinarsi al Gavi, difficilmente se ne rimane delusi. È indubbiamente un bianco che merita di essere riscoperto. Anche perché ha possibilità di abbinamento molto interessanti e articolate: dal semplice aperitivo prima di cena all'accostamento a piatti a base di pesce, dai primi o dalle zuppe fino ai frutti di mare in generale, alle ostriche e all'astice cotto sulla griglia. Verdure e formaggi freschi vanno altrettanto bene con i profumi e soprattutto con il gusto secco del Gavi, e nella sua terra c'è addirittura chi lo propone accompagnato da specifici

biscottini da inzuppare. Insomma, quella del Gavi sembra la storia di un vino che si voglia celare, che non ostenta, che forse non ama la popolarità generalizzata e un po' gratuita, il suo garbo da gentiluomo di campagna non glielo consente. Eppure, quando "lo si va a trovare" sa essere accogliente come un amico fidato, di quelli che magari ogni tanto perdi per strada ma che poi, quando lo ritrovi, sembra non essere passato nemmeno un minuto dall'ultimo incontro. È la tessera del mosaico che va vista da vicino, dalla sottile bellezza che comprendi fino in fondo quando ci sei a tu per tu. 🍷

