

27 giugno 2014

Il Gavi, vino bianco piemontese che può anche invecchiare

di Mauro Giacomo Bertolli

Il Gavi è il vino bianco del Piemonte, ottenuto da uve Cortese.

La Denominazione si estende su un territorio compreso tra Lombardia e Liguria, a circa 30-40 km dal mare, territorio che dalla Pianura Padana arriva all'Appennino Ligure, occupando 11 comuni.

È un territorio di confine, in cui si sono fusi in un tutt'uno differenti tradizioni, culture, abitudini e sapori.

E questo è proprio il motivo principale per cui Gavi è diventata terra di bianco in una regione, il Piemonte, nota in tutto il mondo per i grandi vini rossi.

La Repubblica di Genova ha infatti a lungo posseduto questo territorio, diventato sede delle dimore di campagna di ricchi, nobili e notabili: la cucina genovese, pesce, carni magre e verdure, veniva esaltata dal bianco ottenuto dal vitigno autoctono, il Cortese.

Le prime testimonianze storiche della tradizione vitivinicola della zona sono datate 3 giugno 972: un documento conservato nell'Archivio di Genova parla dell'affitto a due cittadini di Gavi di vigne e castagneti da parte dell'Arcivescovo di Genova.

In un territorio ricco di borghi e castelli non mancano le storie, spesso al confine tra favola e leggenda: val la pena raccontare quella della Principessa Gavia.

Figlia di Clodomiro, Re dei Franchi, dovette scappare perché colpevole di un amore non approvato dalla corte. Durante la lunga fuga con il suo uomo ed il figlio da lui avuto, fu accolta e prese dimora, grazie anche all'intercessione del Papa, nel borgo che oggi si chiama Gavi in suo onore.

E per dirla tutta, la leggenda continua dicendo che la principessa bella e "cortese" abbia ispirato il nome del vitigno del territorio, il Cortese per l'appunto.

Diamo qualche numero: circa 1.480 ettari di vigneto, una produzione annua di 12 milioni di bottiglie, per il 70 % destinate all'estero, 50 milioni di fatturato delle aziende produttrici e circa 5.000 persone occupate nella filiera.

Il Gavi DOCG si produce in 5 diverse tipologie: Fermo, Frizzante, Spumante, Riserva e Riserva Spumante Metodo Classico.

Ciò che rende speciale questo vino è il microclima della zona, in cui si incontrano il vento marino che soffia dal Mar Ligure con l'Appennino e la sua neve. Due sono i tipi di terreni: quello bianco, marnoso e calcareo e quello rosso, argilloso.

Tutto ciò, insieme alla fatica ed alla passione degli uomini, porta ad un vino dai grandi profumi, elegante, fresco ed anche capace di invecchiare.

E proprio questo è il filo conduttore del mio articolo: scoprire il potenziale d'invecchiamento del Gavi.

Presento per questo 2 aziende con diversa filosofia: la prima con un progetto mirato di Gavi da invecchiamento, la seconda che dimostra come con normali ed adeguate metodologie di lavoro in vigna ed in cantina si ottengano vini perfetti da bersi dopo 6-7 anni.

Azienda Agricola Ghio Roberto – Bosio (AL)

La casa vinicola Ghio è stata fondata nel 1881.

Di padre in figlio, di generazione in generazione siamo arrivati a Giuseppe, enologo, ed al figlio Roberto, che dopo la Laurea in Filosofia del 2002 ha deciso di occuparsi a tempo pieno dell'azienda di famiglia, anche se, come ama raccontare, faceva i suoi vini già dal 1996.

I vigneti si estendono nel comune di Bosio, il più alto della zona del Gavi e dell'Ovada: è probabilmente il lembo di terra più vicino al Mar Ligure di tutto il Piemonte.

A sud di Bosio si arriva al Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo, al nord vi sono i vigneti, su colline con grande varietà morfologica e microclimatica, tanto che vigne poco distanti producono uve con caratteristiche diverse, e molto.

Gli storici Vigneti Piemontemare sono identificati uno per uno con termini dialettali divenuti nel tempo i toponimi con cui l'azienda chiama i propri vini.

Roberto cerca di dare voce alla terra, rispettando le caratteristiche delle diverse annate, interpretando il carattere delle sue colline, che vuole innanzitutto rispettare: non si usano diserbanti in vigna, il minimo necessario di solforosa in cantina, riutilizzo del legno di vigna per il riscaldamento domestico, bottiglie leggere ed un parziale riciclo dei vuoti l'azienda. Si cerca cioè di conciliare la salubrità del prodotto con l'ecosostenibilità.

Gli ettari vitati sono 11, con una produzione annua di circa 60.000 bottiglie, ripartite su 12 etichette diverse.

Ho assaggiato "Le Zucche" 2012.

Gavi del comune di Bosio DOCG " Le Zucche" 2002

E' ovviamente ottenuto da uve Cortese in purezza.

Gradazione alcolica del 12,5 %. La produzione è di 1.800 bottiglie.

La vigna Le Zucche è al limitare del bosco ed e' probabilmente la vigna piu' vicina al mare di tutto il Piemonte.

Il terreno è costituito da uno strato di marne che poggiano su conglomerati di natura fluviale, frutto dell'incontro tra mare e fiumi in epoca preistorica.

Le Zucche è ottenuto con la macerazione delle bucce.

E' un vino non filtrato, non raffreddato, non chiarificato, fermentato in botticella di legno d'acacia piegato a vapore. Riposa sui suoi lieviti fini per circa 12 mesi.

Affina per anni in bottiglia prima della messa in commercio.

Nel bicchiere si presenta di uno splendido colore giallo con vivaci riflessi dorati.

I profumi sono intensi e di notevole varietà: il primo impatto è con un delizioso zenzero candito, poi il tabacco e la pietra focaia. Dopo qualche minuto è il momento della frutta: uno strepitoso mango ma anche albicocca secca.

In bocca è stupefacente, ha tutto: corpo, struttura, acidità, sapidità. Nel finale una lieve nota amarognola che scompare delicatamente. Grande persistenza ed un retrogusto piacevolissimo.

La mia amica, e grande degustatrice, Liliana Savioli lo vede bene con uno squisito scorfano al forno con patate.

La cosa che più mi è piaciuta è la freschezza dopo ormai 12 anni: tutto fa pensare che sia un vino che possa puntare ai 20 anni d'invecchiamento.

Prezzo in enoteca: 20-25 Euro

La Mesma – Gavi (AL)

E' un'azienda tutte al femminile: le tre sorelle Rosina (Paola, Francesca e Anna), spinte dalla mamma che voleva un po' di vigna vicino alla sua casa di Monterotondo, nel 2001 hanno acquisito 2 ettari di vigneti.

A questi se ne sono aggiunti altri 13: avere l'uva non bastava più, le tre ragazze volevano anche fare il loro vino, per cui tre anni dopo, siamo nel 2004, acquisiscono La Bella Alleanza, una bella tenuta a Tassarolo, con 10 ettari di vigneto e cantina annessa.

Come è successo a molti produttori che conosco, la terra ed il vino coinvolgono sempre più le nostre tre sorelle, tanto da decidere di fare una vera e propria scelta di vita: lasciare i loro lavori in città e tornare alla campagna, alla vite, al vino.

La filosofia è quella delle pratiche agricole "gentili": sovescio, potatura soffice col metodo Simonit e Sirch, nessun diserbo o concime chimico, il tutto cercando di tutelare la longevità della vite e il rispetto della biodiversità.

Oggi gli ettari vitati sono 25, di cui 15 a Monterotondo (nel comune di Gavi) ed altri 10 nei comuni di Tassarolo e Novi Ligure.

Le bottiglie annue prodotte sono circa 55.000, ripartite su 5 etichette diverse.

L'enologo è Massimo Azzolini, di origina trentina, ma con una lunga ed importante militanza in Franciacorta.

Ho assaggiato La Mesma Gavi del Comune di Gavi DOCG Etichetta nera 2005 e 2007

La Mesma Gavi del Comune di Gavi DOCG Etichetta nera 2005 e 2007 e

Cortese in purezza, con uve da vigne vecchie, a 350 m s.l.m., a Monterotondo.

Tenore alcolico del 12,5 %.

La produzione è di circa 6.500 bottiglie.

Pigiatura soffice e vinificazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento in acciaio, per 5 mesi, sulle fecce nobili.

Alla vista è di colore giallo verdognolo, luminoso, direi quasi brillante.

Al naso è burroso, sentori di crostata, ma anche di zafferano. Molto presenti i frutti, dall'albicocca alla mela, anche in versione confettura.

In bocca notevole la nota sapida, un finale forse eccessivamente amarognolo.

In questo mio percorso di comprensione del potenziale d'invecchiamento del Gavi devo dire che ho preferito il 2007, annata in cui secondo me si è raggiunto il massimo, in quanto il 2005, seppur ancora molto interessante, presentava delle iniziali note ossidative ed una certa mancanza in bocca di grassezza e rotondità, caratteristiche invece ben presenti nel 2007.

Trovarne di bianchi in così splendide condizioni dopo 7 anni !

Sempre la mia amica Liliana Savioli ne suggerisce l'abbinamento con le carni bianche.

In commercio vi è attualmente l'annata 2012, di cui riporto sotto il prezzo: delle annate 2005 e 2007 restano poche bottiglie non in vendita, ma utilizzate solo per degustazioni.

Prezzo in enoteca: 10-12 Euro

DA NON PERDERE

Dal 27/06/2014 al 29/06/2014 – Parma

Taste of Future: l'evento intende promuovere Parma come Città del Buon Gusto: al Palazzo del Governatore grande vetrina per i prodotti del territorio

Per info: http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=918

29/06/2014 – Santa Caterina Valfurva (SO)

'Cammina & Gusta..la Valtellina a Santa Caterina': Sesta edizione della camminata enogastronomica che apre la stagione estiva di Santa Caterina Valfurva, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio

Per info: http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=858

27 giugno 2014