

GAVI

UN ALTRO PIEMONTE

PRIMO TRA I BIANCHI ITALIANI DI GRANDE SUCCESSO, IL GAVI DA QUALCHE ANNO STA TENTANDO DI RITROVARE IN ITALIA LA GIUSTA VISIBILITÀ, GRAZIE ANCHE AD UN MANIPOLO SEMPRE PIÙ IMPEGNATO DI PRODUTTORI.

di Francesco Falcone



Piovigginata a sprazzi sul Forte di Gavi, ma è una pioggia innocua che non spaventa e non rattrista. Terminata l'ultima salita, lo sguardo spazia in direzione sud: gli Appennini e il "marino" (vento che soffia e si fa sentire: asciuga e profuma l'aria di Mediterraneo) sono la conferma che questo è un altro Piemonte. Che forse non è Piemonte.

C'è un'aria più sottile, più leggera di quella di Langa e del Monferrato, c'è una luce vivace e incerta: dà le spalle alle Alpi e al Piemonte più sabauda, guardo i boschi, la macchia e immagino il mare di una Liguria il cui confine scorre lungo le propaggini meridionali del comprensorio: l'oasi naturalistica delle Capanne di Marcarolo la intravedo già, inizia a Bosio e finisce in provincia di Genova.

E' la prima volta, dopo anni, che mi trovo in questa regione senza sentirmi a casa: non c'è traccia del suo accento, delle sue abitudini, dei suoi tannini. Fa strano. Convenzionalmente è Alto Monferrato (alto per via dell'altitudine delle sue terre, visto che siamo a sud rispetto al Monferrato astigiano e al Basso Monferrato), ma sarebbe più

appropriato chiamarlo terra d'Oltregiogo: un'appendice storica di Liguria in terra piemontese.

Lo testimoniano una volta di più i carrugi del centro di Gavi, le superbe ville sparse nella campagna circostante (l'aristocrazia genovese in autunno preferiva la collina al mare, gli spazi aperti e coltivabili alla severa montagna di casa loro), la teoria di palazzi storici appartenuti alle più potenti famiglie di Genova che scandiscono il borgo antico di Novi Ligure, per non parlare poi dei tanti produttori di origine genovese incontrati durante il mio giro per vigne e per cantine.

Lo testimonia il suo vino: vivace e incerto come la luce di cui si nutre, leggero e sottile come l'aria che respira. Un bianco ligure più che piemontese. Vivace e perentoria è la sua acidità: succosa, integrale e saporita nelle interpretazioni più ispirate, rigida e asciugante nei vini meno riusciti. Incerto è il suo sviluppo: scorre in punta di piedi, precario, sospeso lungo la lingua senza protezioni. Al meglio è raffinata eleganza, al contrario è un bianco scorrevole, privo di personalità.

Leggera è la sua struttura: poco alcolico, tutt'altro che fisico, è la quintessenza della finezza se tutto fila per il verso giusto, in caso contrario è solo diluizione. Sottile è il suo aroma, una sorta di foglio bianco sul quale il disegno è solo accennato: devi prima faticare a mettere a fuoco l'insieme e poi andare a ricercare i dettagli. Il tratto aromatico dei migliori è trasparente, luminoso, floreale, metallico, condito da una speziatura sottile che non stona (ora più vegetale, ora più erbacea). Nei Gavi di grana grossa, invece, il foglio si sguancia e ogni sforzo diventa inutile. I profumi si fanno crudi, inespressivi, oppure rustici, senza misura.

Non è un vino immediato il Gavi, la sua essenzialità fisica legittimerà i dubbi del consumatore abituato a misura il valore di un vino in grammi, se non in chilogrammi: la sua energia non è densità, il suo spessore non è potenza, non si mangia, ma si beve. Per questo è un bianco ideale ora per il "giardino", ora per la tavola: le selezioni più azzeccate sono così nitide, fresche e incisive che passano dal wine bar al piatto con disinvoltura tanto sorprendente quanto rara.

lo lo preferisco giovane, quando il suo profilo olfattivo svela una tenerezza difficile da ritrovare altrove (pesca bianca, arancia, fiori di mandorlo), quando in bocca una lievissima carbonica (residuo d'imbottigliamento) rende ancora più vibrante e nervoso il suo sviluppo. Invecchiando non perde solo luminosità, ma pure decisione: si fa più tenero e largo. Non mancano tuttavia le eccezioni. Come i Gavi La Villa 1995 e 1996 prodotti dalla famiglia Moccagatta di Villa Sparina a Monterotondo, assaggiati presso il ristorante dell'azienda (si chiama La Gallina e merita la sosta): i ricordi salmastri di roccia bagnata e ostrica, di terra e spezie, la loro splendida tensione gustativa, la loro persistenza salata, iodata, mi confermano che questa è terra di bianchi di razza. Una razza a parte.

LA DENOMINAZIONE

Il Gavi non ha una storia lunghissima. Nacque verso la fine degli anni Cinquanta grazie alla lungimiranza e al fiuto commerciale di Vittorio Soldati. Sua moglie, Federica Parodi, genovese, era proprietaria di terreni alla tenuta La Scolca, a Rovereto di Gavi. Lui, direttore commerciale di un grande gruppo industriale, nel tempo libero cominciò a occuparsi dei vigneti della tenuta. Fu uno dei pochi che in quegli anni si rifiutò di vendere l'uva alle grandi industrie spumantistiche della regione (prima di colonizzare l'Oltrepò Pavese, era questo il loro bacino preferito). A quanto pare fece la scelta giusta.

Dopo un breve periodo di studio cominciò a produrre un vino diverso dagli altri bianchi conosciuti nel dopoguerra e che le cronache dell'epoca raccontano privi di charme, il più delle volte rustici e pesanti. Fu capace di valorizzare le proprietà del cortese prodotto in questa zona, un vino snello, esile e poco alcolico insieme, che tuttavia risultava saporito e caratteriale: si lasciava bere e ricordare con piacere.

Oggi quasi scomparso dalle carte di quei ristoranti italiani dove una volta imperava (in compenso a Londra e in Germania è rimasto un must di italica fiera), il Gavi fu il primo bianco italiano che riuscì a imporsi con i "gradi" del fuoriclasse in tutta la penisola e questo per almeno un decennio a cavallo tra i primi anni Sessanta e

la prima metà dei Settanta. Subito dopo – e più ancora nel corso degli anni Ottanta – lo stesso successo sarebbe invece toccato ai profumati bianchi friulani già citati dal Masna nel suo "Cronosisma" dello scorso numero di Enogea. E questo rappresentò il primo duro colpo per le ambizioni commerciali della zona. Poi, nel pieno degli anni Novanta, arrivarono i bianchi aromatici (emblematico il successo tutto italiano dei vini altoatesini, che ancora oggi resiste) e gli chardonnay speziati e polposi, e con essi un ulteriore calo di consensi per il Gavi (che per altro poco faceva per fermare il suo declino).

Gavi che un tempo era un bianco raro e dove tutto ruotava attorno a tre famiglie importanti: i Soldati, i Raggio (oggi frammentati in varie tenute che si sviluppano da Novi Ligure a Gavi, lungo la Lomellina), e i Cazzaniga della tenuta San Pietro a Tassarolo. Oggi, invece, si producono dieci milioni di bottiglie di cui solo una piccola parte è destinata al mercato italiano: la fetta più grande si consuma infatti all'estero, soprattutto in Germania e Inghilterra dove apprezzano la sua silhouette e il suo prezzo popolare: quattro euro scarsi costano i base, massimo otto le selezioni (con poche le eccezioni verso l'alto e tante invece verso il basso).

Per questo i Gavi più buoni sono spesso un affare, anche per noi.

IL DISCIPLINARE

Da sempre prodotto con uva cortese in purezza, il Gavi è diventato doc nel 1974 e docg ventiquattro anni più tardi. Novantacinque quintali è la resa massima di uva consentita (portata a 100 nel 2007 per soddisfare la richiesta di vino sfuso) e 3300 i ceppi per ettaro previsti dal disciplinare per gli impianti successivi al 1998. La zona di produzione comprende invece nove comuni in provincia di Alessandria: Gavi, che rappresenta il polo vitivinicolo e commerciale della zona, e attorno una corona di piccoli villaggi. Carròsio, Bosio e Parodi Ligure a sud e sud-ovest; San Cristoforo e Capriata d'Orba a ovest e nord-ovest; Pasturana, Francavilla Bisio, Tassarolo e Novi Ligure a nord e nord-est; Serravalle Scrivia a est. In etichetta è consentito l'uso di indicazioni geografiche aggiuntive che fanno riferimento al comune di origine

delle uve: Gavi del comune di Gavi (il più sfruttato ed efficace sotto il profilo commerciale, almeno all'estero), Gavi del comune di Tassarolo, Gavi del comune di Bosio e così via. Tre le tipologie previste dal legislatore: Secco, Frizzante e Spumante Metodo Classico (quest'ultime due versioni assai poco sfruttate).

IL TERRITORIO

Situato all'estremo sudorientale del Piemonte, il distretto vitivinicolo del Gavi si colloca a ridosso dell'Appennino Ligure, proprio al confine con la provincia di Genova e a quaranta minuti d'auto dall'omonima città. Come già scritto in apertura, Gavi è parte integrante dell'Alto Monferrato, col quale condivide la natura verticale e accidentata della sua orografia (rispetto alle più dolci colline del Monferrato) e il rapporto costante e privilegiato con la Liguria e con il mondo mediterraneo, che ne ha influenzato profondamente la storia, l'economia, i dialetti, l'architettura e le tradizioni enogastronomiche.

Altre considerazioni.

1) L'Appennino prima e il mare poi esercitano un'indiscutibile influenza sul clima locale: meno continentale rispetto a quello del Monferrato astigiano e del Monferrato casalese. Le estati non sono mai troppo calde, le escursioni termiche tra il giorno e la notte (soprattutto in fase di maturazione, dai primi di settembre in poi) sono nette, mentre intenso è il vento "marino" che arriva dalla Liguria asciugando anche le piogge in eccesso – un bene nei suoli più pesanti e nelle annate umide. La piovosità media, tra gennaio e settembre, non è comunque altissima e si aggira intorno ai 550 mm annui (500 mm nel 2007).

2) La viticoltura si sviluppa a quote altimetriche che oscillano fra i 250 e i 350 metri s.l.m. (rare sono le eccezioni verso il basso e ancora più rare quelle verso l'alto, dove il cortese faticerebbe a raggiungere gradazioni zuccherine accettabili). I suoli sono di natura calcarea-argillosa-marnosa, ora più bianchi e magri, ora più rossi, ferrosi e compatti, ora più sabbiosi e leggeri. Gli ettari vitati sono 1200, ma presto si raggiungerà quota 1500.

3) Il sistema di allevamento è la spalliera tradizionale con potatura a Guyot semplice, a parte alcuni vecchi

impianti a Casarsa che sono stati comunque modificati. I sestri d'impianto si aggirano invece intorno ai 4000 ceppi per ettaro, con una produzione media di 85/90 quintali per ettaro.

4) Il cortese (praticamente una monocultura, visto che solo il 2% della superficie è coltivata con altre varietà, in particolare dolcetto e barbera) è un vitigno dal grappolo grande quanto spargolo, dall'acino generoso, ma dalla buccia consistente. Qui matura tra la prima e la seconda decade di settembre e solo in questa zona trova le condizioni ideali per donare vini caratterizzati da una forte acidità che, se ben supportata da una buona annata (come il 2007: una delle migliori di sempre secondo gli osservatori locali), alimenta uno sviluppo saporito, elastico e succoso. Altrove, nel resto del Monferrato, offre prestazioni assai più opache, per non dire mediocri, perché tende a produrre troppo e con gradazioni molto basse (tanto per dare un'idea, in millesimi difficili come il 2008, molti hanno raccolto uve con potenziale alcolico inferiore anche a dieci gradi).

5) Tornando al Gavi, è prassi consolidata non far svolgere la malolattica al vino. Le poche "basi" assaggiate con malolattica svolta risultano caramellose, larghe, prive di articolazione, senza allungo e deboli di carattere. In genere l'affinamento viene svolto in vasche d'acciaio, mentre sono rarissime le versioni in legno: Groppe de La Chiara, Minaia di Martinetti, Monterotondo di Villa Sparina e Cà di Maggio di Santa Seraffa sono le eccezioni più o meno riuscite. Quasi tutti i produttori ne producono invece due versioni: una più semplice (frutto di rese più generose e imbottigliata dopo quattro, cinque mesi di permanenza in vasca) e un'altra di maggiore ambizione, frutto di rese inferiori, di uve più mature e coltivate in vigneti specifici. In questa categoria la vinificazione il più delle volte prevede una lieve macerazione pellicolare e una più lunga sosta in acciaio (non di rado a contatto con le fecce fini).

6) Al contrario della Langa e del resto del Monferrato, dove la viticoltura è caratterizzata da una frammentazione di tipo borgognone (vignaioli di piccola taglia e vigne sparse in più aree), qui insistono grandi tenute di impostazione bordolese: La Raia, La Scolca, Bollina, La Toledana, La Giustiniana, Castello di Tassarolo e San Pietro,

tanto per citare le più note. Numerosi anche i produttori medio - grandi (con superficie vitata superiore ai venti ettari) che imbottigliano solo una parte di ciò che vinificano, vendendo poi il resto ai tanti négociant che comprano in zona. Rari, invece, sono i piccolissimi vignaioli che seguono per intero la filiera, dalla vigna al mercato. In totale i marchi che commercializzano Gavi sono 174, di cui solo 62 in zona d'origine. Più del 40% del vino è invece imbottigliato al di fuori dei confini della docg, di cui un quarto dal gruppo Martini di Cossano Belbo. Elevato infine il prezzo dell'uva (1.20 euro al chilo), e altissimo quello dello sfuso, superiore a 2,50 euro al litro (tanto per intenderci, più o meno come a Barbaresco).

GUIDA ALLA LETTURA

Per andare più a fondo nella descrizione del territorio ho diviso la zona di produzione in sette differenti aree assecondando prima di tutto lo sviluppo del territorio, che vede Gavi in posizione centrale rispetto agli altri otto comuni della denominazione. In seconda battuta ho tenuto poi conto delle affinità morfologiche e vocazionali delle diverse macroaree, senza però dimenticare la diversa estensione dei territori comunali: troppo grande Gavi per riassumerlo in una sola scheda, inesistente o quasi la viticoltura a Carròsio e Pasturana per meritare una. In totale, cinque sono le zone che si sviluppano a nord di Gavi, due invece quelle a sud.

Nella scaletta dell'articolo ho dato la precedenza ai distretti più vitati e/o ricchi di produttori. Prima quelli posti nel settore settentrionale del comune di Gavi (la frazione di Rovereto e il villaggio di Tassarolo in direzione nord-ovest), poi - all'estremo opposto - la frazione di Monterotondo (tra Gavi, Novi Ligure e Serravalle Scrivia) quindi, proprio in mezzo alle due precedenti, l'area della Lomellina, posta lungo la direttrice Gavi - Novi Ligure. A ruota due zone meno note, seppure generosamente vitate: quella più bassa e sabbiosa di Vallemme e Vallegge e l'altopiano di Capriata d'Orba, posto lungo il confine occidentale della denominazione.

Dopodiché spazio al settore a sud di Gavi: prima il versante meridionale del territorio comunale e infine il

GAVI: IL MEGLIO DELLA DEGUSTAZIONE

CASTELLARI BERGAGLIO

91 C GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ROVERETO VIGNA VECCHIA 2007

LA RAIA

91 C GAVI PISÈ 2007

PIERO BROGLIA

90 D GAVI DEL COMUNE DI GAVI
BRUNO BROGLIA 2007

LA SMILLA

MATTEO GUIDO

90 B GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007

LA TOLEDANA

89 D GAVI DEL COMUNE DI GAVI
RACCOLTO TARDIVO 2007

NICOLA BERGAGLIO

89 B GAVI DEL COMUNE DI GAVI
MINAIA 2005

PIERO BROGLIA

88 C GAVI DEL COMUNE DI GAVI
LA MEIRANA 2007

NICOLA BERGAGLIO

88 B GAVI DEL COMUNE DI GAVI
MINAIA 2006

CASTELLO DI TASSAROLO

88 B GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO
VIGNETO ALBORINA 2006

IL VIGNALE

88 C GAVI SELEZIONE VILMA
CAPPELLETTI ETICH. VERDE 2007

LA RAIA

88 B GAVI 2007

LE MARNE - FEDERICA CORRADO

88 B GAVI MARNE BIANCO 2007

FRANCO M. MARTINETTI

88 C GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007

CANTINA PRODUTTORI DEL GAVI

87 B GAVI DEL COMUNE DI GAVI
Go Go 2007

IL POGGIO

FRANCESCA POGGIO

87 B GAVI DEL COMUNE DI GAVI
IL POGGIO 2007

IL VIGNALE

87 B GAVI VIGNE ALTE 2007

LA GHIBELLINA

87 C GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ALTIUS 2006

LA SMILLA - MATTEO GUIDO

87 B GAVI 2007

distretto di Bosio e Parodi Ligure, che si allunga verso sud fino a lambire l'Appennino Ligure. L'ultimo capitolo l'ho dedicato invece a una selezione di etichette prodotte da imbottigliatori fuori zona. Tutte le schede aziendali inserite nelle rispettive aree sono pubblicate in ordine alfabetico.

ROVERETO DI GAVI E TASSAROLO

Meno di dieci minuti d'auto a nord-ovest di Gavi e si arriva nella zona più reputata della denominazione. La frazione di Rovereto conta centocinquanta abitanti che vivono di vino e per il vino. La Scolca è la tenuta più prestigiosa della zona e che dalle origini della denominazione a oggi ha contribuito ad alimentarne la fama di Grande Cru. Il viaggiatore ci troverà tante case colorate che appartengono ai vignaioli, qualche osteria, la saga contadina dei Bergaglio e un'intensità vitivinicola che non sfuggerebbe nemmeno se confrontata con gli angoli più vitati di Barolo e Barbaresco (o del Soave Classico, per rimanere in tema di terroir bianchisti). Tra Rovereto e il comune di Tassarolo non ci sono confini naturali, né differenze viticole sostanziali: sia di qua che di là predomina una collina dolce (intorno ai 250 metri di s.l.m.), il più delle volte orizzontale, ben esposta, quasi sempre caratterizzata da suoli rossi, argillosi, spesso molto tenaci, ferrosi. Tutte condizioni che favoriscono una più precoce maturazione del cortese che qui dona i vini più densi e concreti della denominazione: per volume e spessore, per sapidità e pastosità ricordano da vicino alcuni Verdicchio dei Castelli di Jesi. Risultano tuttavia meno contrastati e minerali di quelli prodotti a Monterotondo, meno succosi dei migliori Gavi della Lomellina.

CINZIA BERGAGLIO

GAVI LA FORNACE 2007	83 A
GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
GRIFONE DEI ROVERI 2007	85 B

Tel. 0143.342203

La cascina Fornace, proprio sul confine tra Rovereto e Tassarolo, è la sede di Cinzia Bergaglio, erede di una famiglia da sempre coinvolta nella

storia di Gavi e di Rovereto in particolare (il papà di Cinzia, come tutti i suoi fratelli, era fattore alla Scolca). Con Massimo Gemme, suo marito, vinifica da tempo le uve del podere (raccolto intorno al nucleo aziendale), imbottigliandone una parte solo dalla vendemmia 2002. L'esito degli assaggi mostra uno stile aziendale che punta prima di tutto all'essenzialità, a una certa facilità di approccio, negandosi qualsiasi divagazione più articolata. Più scorrevole e rustico il Gavi La Fornace 2007 (solo uve di Tassarolo), in perfetto stile "Rovereto" invece il Grifone dei Roveri di pari annata, classico tanto nel disegno aromatico (fiori e mandorla) quanto nella disposizione al palato: pastoso, disteso, sapido e caldo nel finale. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 6; bottiglie prodotte: 30.000.*

NICOLA BERGAGLIO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
ETICHETTA BIANCA 2007	84 A
GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
MINAIA 2007	86 B
GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
MINAIA 2006	88 B
GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
MINAIA 2005	89 B
GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
MINAIA 2003	87 B

Tel. 0143.682195

Come tutti i Bergaglio di Rovereto (l'unico dei cugini ad essere fuori zona è Dario, la cui sede si trova a La Chiara di Vallegge), anche Pierluigi deve la sua "formazione" vitivinicola a Vittorio Soldati e Federica Parodi: dopo un lungo apprendistato come viticoltore alla Scolca, si mise in proprio (insieme a papà Nicola) nei primissimi anni Settanta. Tra i pochi vignaioli di Gavi capaci di imbottigliare tutto ciò che vinifica, deve la sua puntualità produttiva e il talento del suo vini al "manico" del figlio Diego e alla qualità del vigneto che si sviluppa attorno alla cascina di proprietà. I suoi vini sono vestiti "Rovereto" dalla testa ai piedi: maturi ma eleganti e floreali nei profumi, polposi ma compatti al palato. Più soffice e immediato il Gavi Etichetta Bianca 2007, più denso e materico il Minaia 2007, in questa fase stranamente più largo del solito al naso e meno saporito che d'abitu-

dine al palato (probabilmente in un momento interlocutorio della sua evoluzione). Sempre morbide nel profilo, ma ben più articolate e compiute si sono rivelate le altre annate di Minaia assaggiate in questa tornata: tra tutte spicca il maturo e tardivo 2005, naso da Sauternes e palato d'alsaziana eleganza. *Primo anno di produzione: 1970; ettari vitati: 15; bottiglie prodotte: 130.000.*

CASTELLARI BERGAGLIO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI	
ROVERETO VIGNA VECCHIA 2007	91 C
GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO	
FORNACI 2007	80 B

Tel. 0143.644000

Il successivo capitolo dei Bergaglio di Rovereto prevede l'incontro con papà Mario, mamma Vanda Castellari e il figlio Marco, che da qualche anno è il nuovo responsabile della produzione. La strada che conduce nel cuore della cascina di famiglia taglia in due un mare di vigneti, tanto che ti sembra quasi di affondarci. Ma ne vale la pena, e varrà anche la pena spendere poco più di dieci euro in enoteca per godersi tutto il fascino del Gavi Rovereto Vigna Vecchia 2007, uno degli assaggi più entusiasmanti di questa tornata (prodotto da vigne di oltre ottant'anni). Inizialmente compatto e serrato al naso, ma subito capace di esibire un'eccellente estrazione sapida e uno straordinario spessore al palato, ha il pregio di svelare il suo originalissimo disegno aromatico solo a caldo - e soprattutto a distanza di molte ore dall'apertura. Efficace il chiaroscuro agrumato/floreal/minerale che aggiunge dettaglio, contrasto e carattere alla prestazione. Finale ancora più luminoso che alimenta una persistenza di purezza sorprendente. Saprà anche invecchiare. Da non perdere! *Primo anno di produzione: 1985; ettari vitati: 11; bottiglie prodotte: 70.000.*

CASTELLO DI TASSAROLO

GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO	
CASTELLO DI TASSAROLO 2007	82 A
GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO	
S 2007	82 B
GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO	
S No SULPHITES 2007	76 B

GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO
VIGNETO ALBORINA 2006

88 D

Tel. 0143.342248

Nome che è nel cuore dei vecchi conoscitori di Gavi, il Castello di Tassarolo produce da tempo uno dei pochi "cru" la cui fama è capace di varcare i confini regionali: il Vigneto Alborina. Dopo un periodo di alti e bassi (più bassi che alti in realtà) le sorti dell'azienda sono state efficacemente risollevate da Massimiliana Spinola, neo viticultrice col pallino della biodinamica. Dopo una vita trascorsa tra l'Inghilterra e gli Stati Uniti, si occupa da quattro vendemmie dell'azienda di famiglia e, tra tutte le selezioni di Gavi prodotte, l'Alborina è ancora oggi quello che più si fa ricordare. E questo in virtù di uno stile nordico e preciso ma non freddo, naturale e vivace tanto nel profilo aromatico che nello sviluppo al palato. Mi piacciono il suo naso agrumato e floreale, il bel contrasto sapido della struttura e la persistenza che profuma di mandorla. *Primo anno di produzione: anni '60; ettari vitati: 20; bottiglie prodotte: 150.000.*

I MONCALVI

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 83 A

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
VIGNE DI ROVERETO 2007 86 B

Tel. 0143.682112

Ricca di storia come tenuta agricola, ma attiva da pochi anni come azienda vitivinicola, I Moncalvi di Mauro Moncalvo per tanti anni ha conferito buona parte delle proprie uve alla Scolca. A partire dal 2000 ha iniziato a vinificarle personalmente, imbottigliandone però solo una parte: il resto viene venduto sfuso, come fanno in tanti da queste parti. Un vero peccato (per noi consumatori, intendo), visto il buon valore del Vigne di Rovereto 2007: un Gavi di affascinante semplicità i cui caratteri peculiari (fiori di mandorlo, agrumi, accenno iodato-minerale) sono ben modulati da una ricchezza di dettagli rari nella sua categoria. Il vigneto di proprietà sta proprio sul confine tra Rovereto e Tassarolo: metà di qua e metà di là. *Primo anno di produzione: 1997; ettari vitati: 10; bottiglie prodotte: 30.000.*

IL POGGIO – FRANCESCA POGGIO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
IL POGGIO 2007

87 B

Tel. 0143.682081

Nipote di Sandra Parodi (sorella di Federica e proprietaria dei primi tenimenti della Scolca), Francesca Poggio, ex agente immobiliare a Milano, nel 2004 ha deciso di godersi la sua bella cascina a Rovereto e di impegnarsi personalmente nella gestione della minuscola azienda agricola di famiglia. Rivelando fin da subito una bella mano nella costruzione dell'unico Gavi prodotto, il Poggio 2007. Ben stilizzato, conserva nel piglio speziato/agrumato dei profumi e nella buona progressione sapida della bocca le chiavi di lettura della sua identità. *Primo anno di produzione: 2004; ettari vitati: 2 bottiglie prodotte: 10.000.*

LA GIUSTINIANA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
IL NOSTRO GAVI 2006 84 D

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
LUGARARA 2007 83 B

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
MONTESSORA 2007 86 C

Tel. 0143.682132

Porta d'ingresso alla "sottozona", La Giustiniana è una tenuta sontuosa: il parco, i giardini, la villa neoclassica e il grande vigneto che la circonda sono il miglior biglietto da visita per un territorio non opportunamente valorizzato e conosciuto. La nutrita gamma di referenze messa a punto da Enrico Tomalino spazia dai bianchi più semplici ai rari rossi del territorio, passando attraverso la batteria più interessante, quella dei Gavi qui selezionati. Più moderno, di chiaro respiro internazionale è il Nostro Gavi 2006, nel quale si tende a sottolineare un lato dichiaratamente dolce e maturo del frutto che porta via originalità ed efficacia espressiva. Ben più caratterizzato e coinvolgente il Gavi Montessoro 2007 (le uve arrivano da un vigneto di argille rosse ricche di ferro), più "sprintoso", quasi nervoso nello sviluppo al palato e dotato di un profilo aromatico che acchiappa: composto, agrumato e misuratamente moderno. Più sem-

plice e scorrevole invece il Lugarara di pari annata. *Primo anno di produzione: 1978; ettari vitati: 39; bottiglie prodotte: 200.000.*

LA SCOLCA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 82 B

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ETICHETTA NERA 2007 84 E

GAVI D'ANTAN 1999 82 E

GAVI SPUMANTE SOLDATI LA SCOLCA
BRUT 2000 (SBocc. 08) 87 F

Tel. 0143.682197

Erano i tempi del Signor G di Giorgio Gaber, anni Settanta pieni, quelli che consolidarono la fama del Cortese di Gavi della Scolca. Un successo dovuto a Vittorio Soldati, anche lui, come il grande Gaber, un intelligente, innovativo e fecondo Signor G(avi): da lui e da qui tutto è partito. Poi seguirono Giorgio e Luisa Soldati, e oggi Chiara. Nel frattempo la gamma produttiva è rimasta immutata, o quasi, mentre l'impostazione stilistica dei vini vive in equilibrio tra eleganza e diluizione, trasparenza e inespressività, tensione e rigidità. In questo contesto – in tutta franchezza un poco deludente – emerge con estrema disinvoltura il Gavi Spumante Brut 2000: quasi un blanc de noirs per via dei suoi profumi (traccia agrumata su fondo speziato), che al palato torna dritto alle sue origini, pienotto e saporito come deve essere un Gavi di Rovereto. *Primo anno di produzione: anni '50; ettari vitati: 50; bottiglie prodotte: 400.000.*

TENUTA SAN PIETRO

GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO
GORRINA 2006 83 D

GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO
IL MANDORLO 2007 82 C

GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO
SAN PIETRO 2007 86 B

Tel. 0143.342422

Rivoluzionata nella gestione dopo l'acquisizione dell'imprenditore milanese Corrado Alotta, la Tenuta San Pietro è, insieme a La Scolca, l'azienda storica della denominazione (fino al 2001 era seguita personalmente da Maria Rosa Cazzaniga). Curati da Giusi Cabella con la collabora-

zione di Claudio Icardi (anche vivace produttore di Castiglione Tinella), i vini attuali esprimono un profilo contraddittorio: da una parte una buona attenzione alla pulizia, dall'altra una sensazione di semplicità quasi scolastica. Per questo sia il Gorrina 2006 che Il Mandorlo 2007 faticano a emergere: troppo addolcito dal rovere d'elevazione il primo, quasi zuccheroso in apertura, ma senza adeguato contrasto gustativo invece il secondo. Paradossalmente più risolto e comunicativo appare oggi il Gavi San Pietro 2007, alla base della piramide produttiva aziendale: divertente il suo tratto agrumato, vivace il suo piglio acido, succosa la sua acidità. *Primo anno di produzione: 2002 (con la nuova gestione); ettari vitati: 25; bottiglie prodotte: 65.000.*

MONTEROTONDO: TRA GAVI, SERRAVALLE SCRIVIA E NOVI LIGURE

La strada che dal cimitero di Gavi conduce nella zona di Monterotondo è un tormentato zigzag di stretti tornanti che penetra nel cuore dell'area più incontaminata di tutto il versante settentrionale della denominazione. Il percorso, che si sviluppa tra boschi e sentieri selvaggi, nasconde una viticoltura che si rifugia solo lungo i versanti meglio esposti e per questo l'intensità vitata è inferiore a quella di Rovereto, della Lomellina e dell'altopiano di Capriata d'Orba. L'ambiente è ancora caparbiamente rurale e per fortuna non ancora deturpato dalle moderne zone residenziali che invece hanno stravolto la fisionomia di molti altri territori piemontesi. Qui le quote altimetriche raggiungono con disinvoltura i 300 metri s.l.m., e il profilo delle colline è più vario e accidentato rispetto a Rovereto, zona con la quale condivide solo in parte la natura dei terreni, che qui offrono anche zone tufacee più bianche e friabili (come nella Lomellina). I migliori vini assaggiati si confermano i più minerali della denominazione, ma possiedono anche densità ed energia. Più ermetici dei Gavi della Lomellina, più ossuti di quelli altrettanto strutturati di Rovereto, sanno evolvere con buona continuità in bottiglia, rimanendo sorprendentemente compatti. Ufficialmente una frazione di Gavi, Monterotondo è almeno dal punto di vista viticolo un'area ben più ampia che tocca il territorio occidentale di

Serravalle Scrivia e quello meridionale di Novi Ligure: nel primo caso ho inserito la tenuta Bollina, nel secondo La Raia e Laura Valditerra.

BOLLINA

GAVI DEL COMUNE DI SERRAVALLE.
SCRIVIA BENEFICIO 2006 **83 B**

GAVI DEL COMUNE DI SERRAVALLE
SCRIVIA LA BOLLINA 2007 **85 B**

Tel. 339.1129006

Da pochi mesi la tenuta Bollina - cantina, vigneti e lussuosa struttura ricettiva - non è più una proprietà del gruppo Berlucchi. La famiglia Ziliani l'acquistò nel 1981 per potenziare il suo bacino spumantisco, ma il carattere sottile quanto personale del cortese si rivelò poco adatto alle esigenze stilistiche della grande Casa franciacortina. Così alla fine degli anni Ottanta decisero di produrre Gavi ma, stando ai commenti degli osservatori più vicini alla realtà locale, senza crederci molto. Oggi è di proprietà del gruppo Prada, imprenditori edili di Serravalle Scrivia. La continuità è tuttavia assicurata da Ivano Rossi, dal 1988 guida tecnica e spirituale della tenuta. Produce bianchi ben disegnati nel frutto, comunicativi, moderni, che vogliono prima di tutto piacere. Ci riesce senza ombra di dubbio il Gavi La Bollina 2007, agrumato e scattante, di beva godibile, e ahimè molto meno il nuovo Beneficio 2006 (alla sua seconda uscita commerciale), zavorrato dal tempo e dalla mancanza di adeguate rifiniture. *Primo anno di produzione: 1987; ettari vitati: 11; bottiglie prodotte: 57.000.*

LA GHIBELLINA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ALTIUS 2006 **87 C**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
MAININ 2007 **81 B**

Tel. 0143.686257

A Gavi non è così consueto trovare un'azienda agricola di impostazione langarola, piccola e autosufficiente nelle dimensioni, e che vinifichi e imbottigli tutta l'uva della proprietà. Alberto Ghibellini, ex pallanuotista professionista e Marina Galli, mamma genovese e papà milanese, rappre-

sentano dunque una lieta eccezione. Due i Gavi prodotti, curati dai titolari con la consulenza di Beppe Caviola, per due risultati divergenti: da una parte il Mainin 2007, semplice e involuto, dall'altra l'Altius 2006, ben più ispirato del precedente e quasi un compendio al Gavi di Monterotondo. Tenace e addirittura rugoso nell'assetto gustativo, lento ma saporito nello sviluppo al palato, invitante nell'espressione aromatica (soprattutto a caldo), autentico per l'efficace sottolineatura minerale. *Primo anno di produzione: 2001; ettari vitati: 7.5; bottiglie prodotte: 60.000.*

LA MESMA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ETICHETTA BIANCA 2007 **80 A**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ETICHETTA NERA 2007 **80 B**

Tel. 010.8688150

Paola Rosina, genovese, fino a pochi anni fa da queste parti ci trascorrevano solo il tempo libero: lunghi fine settimana ed estati lontane dalla calca della Riviera. Sensibile al fascino viticolo della zona, da un decennio a questa parte ha deciso di trasformare radicalmente il suo rapporto con Gavi: le vacanze in lavoro e la bella tenuta di famiglia (vigneti a Monterotondo e cantina di vinificazione a Tassarolo) da bucolico diversivo in azienda agricola a tutti gli effetti. Ai vini assaggiati, seppure ben vinificati (esile ma vivace il Gavi Etichetta Bianca, più morbido, ma fin troppo compassato l'altro), manca ancora un supplemento di intensità, di contrasto, di spinta e di personalità per appassionare i palati più esigenti. *Primo anno di produzione: 2003; ettari vitati: 25.000; bottiglie prodotte: 30.000.*

LA RAIA

GAVI 2007 **88 B**

GAVI PISÉ 2007 **91 C**

Tel. 0143.743685

Acquistata dalla famiglia Rossi Cairo nel 2004, La Raia nel giro di pochi anni è diventata un approdo sicuro per gli amanti del Gavi più autentico, verace e - sembrerà un ossimoro - più ambizioso e internazionale.

Da qualche vendemmia i cortese di questa tenuta (integralmente condotti in regime di viticoltura biodinamica), donano bianchi dal tessuto pregiato (per disposizione e trama) e di personalità inconsueta. Guidata dalla dolcissima Caterina Rossi Cairo insieme al direttore tecnico Lorenzo Castelli (una vita da Broglia), trova con il 2007 la vendemmia della consacrazione. Tanto nel succoso, salino e slanciatisimo Gavi di base, quanto nel superbo Pisé 2007, esemplare per timbro aromatico (un agrume naturalissimo), mineralità (quasi marina, tipica della zona), tensione sapida, allungo salino e persistenza. Impressionante. *Primo anno di produzione: 2004 (nuova gestione); ettari vitati: 32; bottiglie prodotte: 70.000.*

LAURA VALDITERRA

GAVI CHÂTEAU DE NOVI 2007 **80 A**
GAVI VIGNA DEL LAGO 2007 **84 B**

Tel. 0143.321451

Proprio sul versante opposto alla collina della Raia, al confine tra Gavi e Novi, sempre nel vasto comprensorio di Monterotondo, Laura Valditerra conduce l'azienda di famiglia: una vasta tenuta con tanto di vigneto, laghetto e parco/giardino a difendere la privacy della grande villa residenziale. Se lo Château de Novi 2007 resta in attesa di maggiore caratterizzazione (bene la base acida, molto meno bene la disposizione e l'equilibrio complessivo), il Vigna del Lago 2007 si conferma un Gavi di buon garbo aromatico (mandorla e fiori bianchi come da manuale) e di facile approccio gustativo. *Primo anno di produzione: 1993; ettari vitati: 12; bottiglie prodotte: 50.000.*

VILLA SPARINA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
MONTEROTONDO 2006 **86 D**
GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ETICHETTA GIALLA 2007 **84 B**

Tel. 0143.633835

Massimo e Stefano Moccagatta meritano un applauso per l'articolata opera imprenditoriale che ha condotto Villa Sparina a competere con le più grandi aziende vitivinicole della

penisola (vino, resort e ristorante - insieme - valgono il viaggio), per aver mantenuto il Gavi nelle carte dei più prestigiosi ristoranti italiani (una rarità per una denominazione costretta a "espatriare" per sopravvivere), e per aver perfettamente conservato una serie di vecchie annate nelle suggestive cantine sotterranee della tenuta (ne ho scritto nell'introduzione). E pazienza se, strangolato da tempi commerciali tutt'altro che sensibili alle sue esigenze di maggiore affinamento, il Monterotondo 2006 sembra un bianco ancora incompiuto e troppo sul rovere per essere apprezzato al meglio (difficile, oggi, passare sopra quel suo monopolizzante velo speziato che copre lo spessore di una buona materia prima). Oppure se il Gavi Etichetta Gialla 2007, complice una vendemmia calda, è solo un bianco morbido e preciso, fin troppo per farsi ricordare. *Primo anno di produzione: 1978; ettari vitati: 60; bottiglie prodotte: 500.000.*

LA LOMELLINA: TRA GAVI E NOVI LIGURE

Immediatamente a ridosso del centro urbano di Gavi, in direzione nord, si sviluppano tre strade importanti (dal punto di vista viticolo, intendo): la Strada Provinciale 177 per San Cristoforo e Capriata d'Orba, la Strada Provinciale 160 per Francavilla Bisio (passando per Rovereto) e la Strada Provinciale 158. Quest'ultima, panoramica e immersa tra grandi vigne, ville monumentali e sontuose tenute viticole, unisce Gavi a Novi Ligure e attraversa la Lomellina, località un tempo monopolizzata dalla ricca famiglia Raggio (una cinquantina di tenimenti, tra cui Broglia e la Battistina) e da sempre zona tra le più suggestive sotto profilo viticolo e paesaggistico. Le colline, intensamente vitate, sono ariose e avvolgenti, sovrastate dal bosco, puntellate da vecchie cascine che fanno "atmosfera" e percorse da un dedalo di minuscoli sentieri che fanno la gioia degli amanti dei percorsi alternativi. I suoli sono bianchi, marnoso-calcarei, meno compatti e strutturati di Rovereto e Tassarolo, ma certamente più articolati dal punto di vista morfologico (identica è invece l'altitudine media, intorno ai 250 metri s.l.m.). Riflettendo sui vini di quest'area, probabilmente non sono così longevi e graffianti come quelli

prodotti nella zona di Monterotondo (ma di certo meno chiusi e rigidi in gioventù). Lontani anche dalla fisicità dei vini di Rovereto e Tassarolo (ma molto più sfumati e contrastati), assai meno "pastosi" dei Gavi ottenuti lungo il versante preappenninico di Bosio e Parodi Ligure, i Cortese della Lomellina in genere si riconoscono per una vivace trasparenza aromatica (agrumi e spezie) e per la fibra elastica del palato. Sono Gavi succosi, salini e allo stesso tempo appaganti per volume e copertura.

BINÉ

GAVI DEL COMUNE DI NOVI LIGURE
TERRE BIANCHE 2007 **84 B**

Tel. 0143.743215

Le potenzialità viticole della Lomellina emergono anche in vini non del tutto risolti come il Terre Bianche 2007 di Luciano Ghio, che da sette vendemmie vinifica una parte delle uve raccolte nell'ampio vigneto prospiciente la vecchia cascina di famiglia, appena fuori Novi. Nonostante una certa rusticità nella messa a punto, è un Gavi che non perde di vista i tratti peculiari della zona: la forte speziatura dei profumi e una dinamica gustativa vivace, alimentata da un'acidità di talento. L'esiguo numero di bottiglie prodotte e i chiari di luna di questi tempi hanno raffreddato le passioni iniziali di Luciano: <<con questi numeri fare vino a Gavi significa rimetterci: io sopravvivo perché vendo buona parte delle uve e non devo gestire i costi di una cantina>>. Vinifica e imbottiglia da Giordano Lombardo a Gavi. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 10; bottiglie prodotte: 7.500.*

PIERO BROGLIA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
BRUNO BROGLIA 2007 **90 D**
GAVI DEL COMUNE DI GAVI
LA MEIRANA 2007 **88 C**

Tel. 0143.642998

Da sempre saldamente insediati ai piani alti della denominazione, i Gavi di Piero e Paolo Broglia svelano, soprattutto con la vendemmia 2007, un talento superiore e sorprendente. Miscela perfettamente riuscita di

terroir (c'è tutta l'intelaiatura della Lomellina nei loro vini) e tecnica (la mano è quella di Donato Lanati), sono bianchi brillanti, stimolanti, completi. Il Bruno Broglia in primis, sintesi perfetta di rigore e vitalità, è un classico interpretato con abilità e misura: ricorda, anche se da lontano, un Villa Bucci di ultima generazione, la sua mandorla e il suo timbro agrumato sono più teneri, ma ugualmente incisivi, la sua bocca meno integralista, ma altrettanto trasversale nello sviluppo. Non durerà in eterno, ma per i prossimi tre anni sarà bene tenerlo in grande considerazione. Un'elegante leggerezza distingue invece La Meirana 2007, un Gavi tutto luce e colori, diretto e saporito, succoso e comunicativo. Anche lui da non perdere. *Primo anno di produzione: 1972; ettari vitati: 55; bottiglie prodotte: 220.000.*

IL VIGNALE

GAVI SELEZIONE VILMA CAPPELLETTI
ETICHETTA VERDE 2007 **88 C**

GAVI SELEZIONE VILMA CAPPELLETTI
ETICHETTA NERA 2006 **84 C**

GAVI VIGNE ALTE 2007 **87 B**

Tel. 0143.72715

Nonostante Piero Cappelletti festeggi quest'anno la quindicesima vendemmia, il suo nome e quello della sua azienda suonerà nuovo a buona parte degli appassionati. Signore genovese di mezza età, Piero ha carattere, entusiasmo e grande apertura mentale nonché un patrimonio viticolo di buon livello. Posto lungo il confine tra Novi e Gavi, e a pari distanza da Monterotondo e Lomellina, il Vignale mescola infatti il graffiante lato sapido-minerale dell'uno e la succosa dinamica gustativa dell'altra. Vini dunque non soltanto buoni, ma dotati di personalità, specie con la vendemmia 2007. Il Vigne Alte, al naso un po' "rauco" in prima battuta, ha il pregio di crescere alla distanza (iodio, fiori, mandorla e agrumi) e di conservare allungo nonostante la sua indole selvatica e nervosa. Il Vilma Cappelletti Etichetta Verde, simile nell'impostazione aromatica, possiede un bonus di densità, di sapidità e di spinta che ne alimentano lo slancio e la persistenza. *Primo anno di produzione: 1994; ettari vitati: 10; bottiglie prodotte: 30.000.*

VIGNE DEL PARETO TENUTA CARRETTA

GAVI 2007 85

GAVI RICELLA ALTA 2007 **86 -**

Tel. 0173.619119

Di proprietà del genovese Pietro Occhetti, l'azienda Vigne del Pareto è gestita dalla Tenuta Carretta di Piobesi d'Alba (35 ettari nel Roero, due belle cascine a Treiso e quasi cinque ettari nei Cannubi, a Barolo). Una collaborazione divenuta pienamente operativa nel 2004 e che ha a quanto pare sta dando buoni frutti: i Gavi del 2007, infatti, conservano adeguatamente i caratteri tipici delle terre bianche di quest'area, facendo della loro finta magrezza un tratto distintivo ed efficace. Più trasparente e godibile il "base", iodato, tenero e quasi costiero nel suo profilo floreale (il profumo di ginestra ricorda da vicino una Biancolella d'Ischia), più intenso e stratificato il Ricella Alta, che nonostante l'elevazione in barrique lascia emergere, soprattutto a caldo e a distanza di giorni, tutto il luminoso ascendente sapido-minerale di cui il cortese della Lomellina è capace. *Primo anno di produzione 2004; ettari vitati: 10; bottiglie prodotte: 30.000.*

VALLEMME E VALLEGGE DI GAVI

Tra la zona di Rovereto e Tassarolo e l'altopiano di Capriata d'Orba, immediatamente a ovest di Gavi, le quote altimetriche scendono fino ad arrivare sotto i 250 metri s.l.m, e la viticoltura si sviluppa a stretto contatto con il torrente Lemme, che dal Passo della Bocchetta a sud (cuore dell'Appennino Ligure) si allunga in direzione nord fino a Francavilla Bisio: alla destra orografica del torrente troviamo Vallegge, mentre a sinistra c'è Vallemme, I terreni in quest'area cambiano radicalmente: più ricchi di sabbia e di materiale alluvionale, più sciolti e dunque meno strutturati rispetto al resto del comprensorio. I vini di quest'area mostrano buon volume e buon potenziale alcolico, ma faticano a competere con quelli ben più ossuti di Monterotondo, con i Gavi più densi prodotti a Rovereto e dintorni, oppure con quelli più articolati e slanciati della Lomellina.

IL ROCCHIN

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 **84 B**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
VIGNA DEL BOSCO 2007 **84 C**

Tel. 0143.642228

Tutti i vigneti di cortese della famiglia Zerbo si raccolgono intorno al corpo aziendale, lungo la sinistra orografica del Lemme. Il paesaggio è orizzontale, non molto diverso da quello ancor più pianeggiante che si incontra tra San Cristoforo e Capriata d'Orba. Angelo e Francesca Zerbo hanno intenzione di imbottigliare ogni anno qualcosa di più (per ora buona parte del vino è venduto sfuso agli imbottigliatori), e l'idea mi sembra di quelle giuste vista la pulizia "espositiva" dei Gavi assaggiati. Convincenti tanto per il volume e la maturità del Vigne del Bosco 2007 (al quale mancano maggiore misura e più originalità aromatica per imporsi definitivamente), quanto per l'incisiva rugosità del Gavi del comune di Gavi 2007, un Cortese di base che quasi si avvicina al profilo espressivo di un Greco di Tufo: nervosetto, sapido, più maturo e speziato al palato. *Primo anno di produzione: 1993; ettari vitati: 25; bottiglie prodotte: 80.000.*

LA CHIARA

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 **85 A**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
GROPPELLA 2007 **85 B**

Tel. 0143.642293

<<I migliori Cortese che io ricordi: zucchero, sapidità e spessore. Al momento i vini devono ancora esprimere tutto il loro potenziale, ma certo un'annata così a Gavi non se la ricordava nessuno>>. Così mi confida Dario Bergaglio a proposito della vendemmia 2007 e se lo dice lui che a Gavi ci vinifica da cinquant'anni c'è da credergli. Vignaiolo di valore, bravo e apprezzato vinificatore, insieme al cugino Gianluigi Bergaglio è un riferimento imprescindibile per chi vuole conoscere più da vicino le storie, gli aneddoti e l'evoluzione della denominazione. I suoi Gavi (prodotti per più di due terzi con uve del bacino di Rovereto) non sono mai straordinariamente intensi e luccicanti, eppure sotto il profilo strutturale

hanno pochi rivali. Un classico il Gavi 2007, sia per definizione aromatica (fiori e mandorla), sia per disposizione al palato: ci senti tutta la polpa dei cortese coltivati sulle terre rosse di Rovereto. Ben più indietro nella sua curva evolutiva - ma più ambizioso nella trama - appare al momento il Gropella 2007, l'evergreen dei Gavi fermentati e maturati in barrique: oggi ancora un po' monolitico, fin troppo focalizzato sul rovere di elevazione e sul tono tardivo del frutto. Non mi meraviglierebbe, tuttavia, una perentoria crescita in bottiglia nei prossimi mesi/anni. *Primo anno di produzione: 1976; ettari vitati: 21; bottiglie prodotte: 100.000.*

IL GAVI DELL'ALTOPIANO: DA SAN CRISTOFORO A CAPRIATA D'ORBA

La provinciale 177 che da San Cristoforo conduce a Capriata d'Orba si sviluppa lungo il lato occidentale del territorio gavese - in direzione nord sud - scorrendo parallela al torrente Lemme e alla strada 160 che da Gavi conduce a Rovereto. E' la zona più piatta del comprensorio: un vasto altopiano intensamente vitato che non supera i 250 metri di altitudine, i cui suoli si fanno assai profondi e ancora più argillosi e compatti di quelli di Rovereto, certamente più scuri e freddi rispetto a Monterotondo e più strutturati di quelli della Vallemme. Bacino viticolo importante per quantità (perché più facile da coltivare e da lavorare), ma non molto ricco di produttori-imbottigliatori, dona vini vivaci ma più "freddi" e meno minerali di quelli di Monterotondo, altrettanto fisici ma meno "caldi" dei Gavi di Rovereto, più ruvidi e meno voluminosi dei cortese coltivati nelle sabbie della Vallemme, meno sapidi e caratterizzati dei migliori vini del settore meridionale della denominazione. Qui in tanti preferiscono vendemmiare a macchina, sfruttando lo sviluppo prettamente pianeggiante della zona.

PIERCARLO BERGAGLIO

GAVI FEUDO DEL SELVAGGIO 2007 **79 A**
GAVI VIGNA DEL PARROCO 2007 **81 B**

Tel. 0143.46292

Vinificatore prima ancora che imbottigliatore (i numeri parlano chiaro),

Piercarlo Bergaglio ha il merito di produrre Gavi dal forte ascendente territoriale, capaci di trasmettere senza mediazioni i caratteri della sua zona. Purtroppo questo però non basta a farli emergere. Sia il Feudo del Selvaggio 2007 che il Vigna del Parroco di pari annata, pur dichiarando una buona generosità fisica e una discreta identità varietale, non posseggono la brillantezza aromatica e il contrasto gustativo dei Gavi migliori. Più largo e svogliato il primo, più solido ma "freddo", quasi "intorpidito", il secondo. Manca la puntualità nella ricerca del dettaglio, non la materia. *Primo anno di produzione: 1978; ettari vitati: 19; bottiglie prodotte: 30.000.*

CASCINA DORIA

GAVI LA DORIA 2007

86 B

Tel. 0141.837211

Divenuta dal 2002 parte integrante del gruppo Villa Lanata di Gianni Martini, la Cascina Doria si alimenta solo delle uve raccolte intorno al corpo aziendale e la qualità, di anno in anno, tende a crescere grazie a una professionale ma non protocollare attenzione enologica e a una scrupolosa gestione della materia prima, tanto che oggi i vini arrivano a misurarsi con il meglio della denominazione. Il 2007, addirittura, è il migliore che io ricordi: vibrante e citrino nella beva (adeguatamente controbilanciato da un lieve residuo zuccherino), nonché tenero quanto intrigante sotto il profilo aromatico (fiori bianchi, agrumi e miele in rapida successione). Unico limite, una certa tendenza ad innervosirsi - e a irrigidirsi - nell'ultima frazione di bocca. Un Gavi in ogni caso da non perdere per gli amanti dei bianchi fragranti e succosi. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 26; bottiglie prodotte: 40.000.*

LA ZONA SUD: DA GAVI A CARRÒSIO

Ovvero ciò che sta a sud del comune omonimo, sovrastato dallo splendido forte arroccato su un'altura rocciosa alle spalle del centro abitato. La strada che dal centro urbano di Gavi punta verso sud in direzione di Carròsio prima e della montuosa Voltaggio

poi (primo comune meridionale fuori dalla denominazione) e la provinciale 160 e sarà il caso di memorizzarla se vorrete fare un giro da queste parti. Anzitutto per le bellissime tenute che si sviluppano lungo il percorso: dalla Centuriona alla Toledana, passando per la Piacentina (ora Nuova Tenuta Cà de Meo) in frazione Pratalungo. Poi per le qualità vitivinicole dell'area, che nonostante l'inevitabile urbanizzazione mantiene una sua chiara identità orografica, più verticale e tormentata rispetto al versante settentrionale del comune. Diverse sono anche le quote altimetriche, che qui iniziano a salire (si va in direzione dell'Appennino), anche se i tempi di maturazione del cortese non cambiano grazie a esposizioni più calde, a suoli più bianchi, calcarei, e asciutti (con pendenze importanti) e ai venti di "marino" che provengono da sud (qui assai più incisivi e caratterizzanti rispetto alle aree precedenti).

CANTINA PRODUTTORI DEL GAVI

GAVI AURELIANA 2007	78 A
GAVI GO	84 B
GAVI PRIMI GRAPPOLI 2007	80 A
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007	85 A
GAVI DEL COMUNE DI GAVI GO GO 2007	87 B

Tel. 0143.642786

Se guardiamo ai soli numeri, balza all'occhio che il numero di bottiglie prodotte da questa cooperativa guidata dal presidente Gian Benedetto Massone e dall'enologo Andrea Pancotti è assai inferiore al suo potenziale. In teoria potrebbe infatti essere la più grossa realtà della denominazione, ma al momento preferiscono vendere molto sfuso ai négociant (anche perché i prezzi sono remunerativi). Un vero peccato, visto che il livello medio dei vini assaggiati è più che soddisfacente, e lo stile della vinificazione è contemporaneo e discretamente ambizioso, almeno nelle selezioni. Tra queste spiccano i due Gavi del comune di Gavi: iodato, minerale, tenero ma reattivo il 2007; luminoso, agrumato, grintoso, salato in chiusura la selezione Go Go di pari annata. *Primo anno di produzione: 1951; ettari vitati: 160 (100 soci); bottiglie prodotte: 180.000.*

GIORDANO LOMBARDOGAVI DEL COMUNE DI GAVI
VIGNE DI SAN MARTINO 2007 ● 82 B

Tel. 0143.643906

Esordisce con l'annata 2007 il Gavi di Giordano Lombardo, giovane enologo formatosi alla Scuola Enologica di Alba, che ora gestisce insieme a sua moglie l'importante investimento familiare (suo padre, ex imbottigliatore in pensione, gli dà una mano sia in cantina sia nell'agriturismo adiacente). Da un ettaro e mezzo di vigne giovani coltivate appena fuori del centro abitato (marna argillose ricche di ferro) Giordano ottiene il Vigne di San Martino 2007, che nonostante le scrupolose cure in vinificazione mantiene il profilo di un vino semplice ed essenziale. Quello che incoraggia, però, è la sua passione (ha acquistato altri otto ettari a Francavilla Bisio). Va seguito. *Primo anno di produzione: 2007; ettari vitati: 10,5; bottiglie prodotte: 10.000.*

LA TOLEDANAGAVI DEL COMUNE DI GAVI
RACCOLTO TARDIVO 2007 89 DGAVI DEL COMUNE DI GAVI
TOLEDANA 2007 85 C

Tel. 0141.837211

Splendida villa rinascimentale costruita nel Cinquecento dalla famiglia Imperiale, la Toledana e la sua vasta tenuta viticola sono di proprietà di Gianni Martini da quindici anni. Consapevole di aver giocato un ruolo importante nella diffusione commerciale del Gavi (la costellazione di famiglia, tra tenute e marchi vari, ne produce più di due milioni e mezzo di bottiglie ogni anno), Martini è anche da tempo il presidente del Consorzio e i suoi vini sono bianchi moderni nel senso più positivo e meno "espositivo" del termine, ambiziosi ma energici ed espressivi. Appena più prevedibile è il Gavi Toledana 2007 (che ha il limite di perdersi un pochino a caldo), mentre esemplare è invece la prova del Raccolto Tardivo 2007, un Gavi dal registro aromatico che prende il meglio di una vendemmia tardiva, lasciando sullo sfondo il lati meno riusciti, e che al palato copre e scalpita, appagando al contempo gli amanti della ciccia e quelli della grinta e del

contrasto. A bottiglia aperta si conserva per una settimana. *Primo anno di produzione: 1992; ettari vitati 28; bottiglie prodotte: 150.000.*

**TENUTA NUOVA CÀ DA MEO
MAGDA PEDRINI**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 82 C

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
LA PIACENTINA 2007 84 C

Tel. 0143.667923

Magda Pedrini fa parte di quel gruppo di produttori che, anziché godersi le certezze della propria professione, hanno preferito investire nel sogno, bucolico quanto impegnativo (e oggi più che mai rischioso), di vivere in campagna tra vigne e vasche di fermentazione. Parte integrante della storica tenuta La Piacentina, oggi la Tenuta Nuova Cà da Meo è un cantiere in tutti i sensi: da una parte si costruisce una nuova cantina per la vinificazione, dall'altra i Gavi del futuro (insieme all'enologo consulente Gianluca Scaglione). Nel La Piacentina 2007 (selezione parcellare delle vigne più vecchie della tenuta, suoli bianchi e pendenze importanti) si ritrova una bella vitalità, anche se la sua notevole base acida non basta a dargli carattere. Quadrato e tecnicamente impeccabile invece il Gavi 2007, limitato però da un cliché interpretativo fin troppo prevedibile. *Primo anno di produzione: 2006 (nuova gestione); ettari vitati: 4,5; bottiglie prodotte: 35.000.*

TENUTA SANTA SERAFFAGAVI DEL COMUNE DI GAVI
CÀ DI MAGGIO 2006 86 CGAVI DEL COMUNE DI GAVI
LE COLOMBARE 2007 85 B

Tel. 0143.643300

La terra bianca, bianchissima di questo angolo meridionale di Gavi (tufo, calcare e pochissima argilla) dona vini longilinei, succosi e nervosi allo stesso tempo, magari non pieni come quelli di altre zone (penso a Rovereto), ma certamente più contrastati e non di rado più divertenti. In questo senso i vini di Santa Seraffa sono paradigmatici. Il Le Colombare 2007 è agrumato al naso, vibrante e imprevedibile nel

suo sviluppo al palato, e solo un po' troppo essenziale per meritare un punteggio più alto. Meno immediato, ma altrettanto espressivo, è il Cà di Maggio 2006, che nonostante il rovere ancora in parte da smaltire miscela con misura il sale e l'acidità della zona con un frutto maturo e composto. *Primo anno di produzione: 1986; ettari vitati: 20; bottiglie prodotte: 70.000.*

**LA ZONA SUD:
TRA BOSIO E PARODI LIGURE**

Mano a mano che si prosegue verso sud, in direzione dell'Appennino Ligure, l'orografia si fa sempre più verticale e lo sviluppo della viticoltura assai meno intensivo. I grandi vigneti perdono terreno e la proprietà si fa molto più frazionata, c'è più bosco che vigna (più cinghiali che vignaioli dicono gli abitanti del posto), e le grandi ville e le grandi tenute cedono il passo ad aziende ben più modeste, tanto nell'architettura quanto nelle dimensioni vitate. L'altitudine sale, come abbiamo detto, e si attesta tra i 330 e i 350 metri s.l.m., i terreni sono magri e asciutti, spesso in forte pendenza e battuti dal vento "marino" che qui soffia con intensità maggiore che altrove (e su suoli così poveri non sempre è un bene). In queste condizioni i risultati enologici cambiano: i Gavi sono più minerali e sapidi che acidi, più maturi al naso, ma spesso meno energici di quelli prodotti nel comune di Gavi. La straordinaria vicinanza con Genova e con il suo mercato balneare (il confine tra Piemonte e Liguria passa lungo il Parco Naturale Regionale delle Capanne di Marcarolo, due terzi del quale rimane nello sterminato territorio comunale di Bosio) ha favorito la nascita di tanti piccoli commercianti di vino, soprattutto a Bosio: qui molti produttori non offrono soltanto Gavi e Dolcetto di Ovada (Bosio e Parodi Ligure sono due dei ventidue comuni della denominazione ovadese), ma imbottigliano anche vini di altre zone, in genere bianchi semplici e rossi leggeri, buoni per il consumo estivo.

PAOLO BODRATO

GAVI VIGNA DEL GONLINO 2007 85 A

Tel. 348.9273048

Ancora troppo limitata la tiratura del

Vigna del Gonlino (poco più di mille bottiglie), e ancora meno le annate disponibili, per considerare Paolo e Marco Bodrato due vignaioli sui quali investire per il futuro, eppure assaggi alla mano il loro Gavi mostra una personalità tutt'altro che consueta. Prodotto con le uve della loro vigna più talentuosa (sopra i 300 metri s.l.m., esposta a mezzogiorno, con vecchi ceppi coltivati sui suoli asciutti e leggeri), dopo una partenza bucciosa e vegetale sa farsi sempre più coinvolgente sia durante sia dopo la degustazione, crescendo e conservandosi anche a distanza di giorni. Apprezzabili tanto il piglio agrumato che illumina la sua indole rustica, quanto la fibrosa naturalezza del tessuto (in stile Valentini). Molto meglio di tanti Gavi depurati da un' enologia scolastica, anche se va considerato un bianco per bianchisti sfrontati. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 5; bottiglie prodotte: 5000.*

SILVANO CAMERA

GAVI LE SELERE 2007 **78 A**

Tel. 0143.684179

Piccolo imbottigliatore (di rossi e bianchi da tavola) impegnato da anni nel vorace mercato della Riviera ligure, Stefano Camera produce anche un Gavi, Le Selere, prodotto con le uve raccolte nel nucleo vitato di proprietà che si trova a due passi dalla sede aziendale. Il 2007, dotato di buona struttura e di saporita acidità, paga oltre misura una cura un po' frettolosa nella confezione e che si traduce in profumi, larghi e sfocati e in una carenza di rifiniture al palato. Anche i Camere, come tutti i produttori della zona, producono sia Gavi che Dolcetto di Ovada. *Primo anno di produzione: anni '70; ettari vitati: 2,5 + acquisto di uve e vino; bottiglie prodotte: 20.000.*

ROBERTO GHIO

GAVI DEL COMUNE DI BOSIO
PIAN LAZZARINO 2007 **82 B**

Tel. 0143.684117

I Ghio fanno Gavi da tre generazioni: prima nonno Domenico, poi Giuseppe e oggi il giovane Roberto. I cambi al timone non hanno tuttavia mutato

il percorso stilistico della Casa che ancora oggi continua a produrre vini d'altri tempi, volutamente decadenti, dai profumi figli di un'evoluzione controllata, ma evidente. Tra le tante selezioni assaggiate (buona parte delle quali francamente troppo personali e rustiche), mi va di segnalare il Pian Lazzarino 2007: macerato a lungo sulle bucce ed evidentemente poco coperto dalla solforosa, offre un naso aperto e dolcissimo (quasi un succo di frutta) a cui manca solo il supporto di un palato più pimpante per avere lo slancio e la reattività che un bianco di questo peso deve conservare. *Primo anno di produzione: anni '60; ettari vitati: 10; bottiglie prodotte: 70.000.*

LA CAPLANA NATALINO GUIDO

GAVI ANTICO PODERE DI
VIGNAVECCHIA 2007 **83 A**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 **86 B**

Tel. 0143.684182

Vinificatori e imbottigliatori da tempo, prima col nome "La Fornace" (insieme ai Guido de La Smilla), poi da metà anni Novanta in perfetta solitudine con il marchio La Caplana, Natalino e Carmen Guido come buona parte dei produttori di quest'area non commercializzano solo Gavi. La loro offerta spazia infatti dal Dolcetto di Ovada ai vini più semplici venduti in Liguria, con risultati però meno interessanti. I Gavi assaggiati rivelano invece una buona affidabilità, soprattutto il 2007 del comune di Gavi (prodotto con uve acquistate): agrumato e vitale al naso, fresco e quasi citrino al palato, è un bianco saporito e ficcante a cui manca solo un briciolo di ricamo per ambire a punteggi più alti. Di buon temperamento anche l'Antico Podere di Vignavecchia 2007, solo meno accessorio e fragrante del precedente (e ottenuto con uve provenienti da un vigneto di proprietà posto appena sopra il paese di Bosio). *Primo anno di produzione: 1995; ettari vitati: 2 (registrati con il marchio Vignavecchia) + acquisto di uve; bottiglie prodotte: 100.000.*

LA SMILLA - MATTEO GUIDO

GAVI 2007 **87 A**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 **90 B**

GAVI I BERGI 2007 **84 C**

Tel. 0143.684245

Altri Guido (Matteo e suo figlio Danilo questa volta), ma identica filosofia produttiva: pochissimi ettari di proprietà e buona parte dell'uva acquistata da un drappello di conferitori di fiducia. I Gavi, con circa 30mila bottiglie, rappresentano circa un terzo della tiratura totale dell'azienda e si distinguono per un profilo tecnico e privo di svolazzi. Bianchi essenziali ma non asciuganti, longilinei ma non scarnificati. In questo registro espressivo si muove tanto il Gavi 2007 prodotto con i cortesi di Bosio (da una vigna di proprietà), vivissimo, agrumato, pressante e scalpitante (ma miracolosamente capace di non perdere definizione in chiusura), quanto il Gavi del comune di Gavi di pari annata, più lievitoso e chiaroscurale in apertura, poi via via sempre più trasparente e luminoso al naso, "integrale" ed elastico al palato, oltretutto alimentato da un' interminabile e ricamata persistenza. *Primo anno di produzione: 1995; ettari vitati: 4 + acquisto di uve; bottiglie prodotte: 100.000.*

LE MARNE - FEDERICA CORRADO

GAVI MARNE BIANCO 2007 **88 B**

Tel. 0143.681158

Intensità di sapore, polpa, ossatura sapida di prim'ordine, efficace naturalezza aromatica: merita la ribalta il Gavi Marne Bianco 2007 di Luigi Grosso, vignaiolo scoperto quasi per caso lungo la rotta Bosio - Parodi, in località Cadepiaggio (l'unica zona vitata del comune di Parodi Ligure). Un bianco che tradisce la matrice minerale dei suoli locali senza rimanerne schiavo, che si nutre di sole e "marino" senza appesantirsi, che trasmette con misura tutta la passione biodinamica del suo autore. Un Gavi che ha il pregio di andare oltre il cortese, oltre gli schemi della varietà e della denominazione: spesso e graffiante come un buon Verdicchio di Matelica (appenninico anche lui), ha il doppio pregio di essere tanto competitivo in degustazione quanto disinvolto a tavola. Un affare. *Primo anno di produzione: 2006; ettari vitati: 6; bottiglie prodotte: 10.000.*

GLI IMBOTTIGLIATORI FUORI ZONA

Lo straordinario successo commerciale che accompagnò Gavi negli anni Sessanta e Settanta suscitò la curiosità di molti operatori e convinse un buon numero di aziende vitivinicole delle Langhe e del Monferrato a includere un Gavi nella loro carnet (ma se ai tempi il successo fu tutto italiano, oggi il mercato è in prevalenza estero leggi Germania e Inghilterra). Questo Gavi è in genere ottenuto assemblando partite acquistate da vinificatori locali, anche se non mancano le eccezioni. Infatti c'è chi preferisce condurre direttamente i vigneti, oppure chi si affida solo a conferitori collaudati (un po' come accade nelle cooperative). In questi due casi le operazioni di vinificazione devono essere effettuate - per legge - in zona d'origine. Di seguito il novero delle etichette più rappresentative sul mercato (per tiratura e appeal). In questo caso i dati forniti si riferiscono all'azienda nel suo insieme e non soltanto al Gavi.

BATASIOLO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
GRANÉE 2007 **84 B**

Tel. 0173.50130

Con quasi cinquecentomila bottiglie di Gavi (l'esordio è del 1990) l'azienda della famiglia Dogliani è tra gli imbottiglieri più importanti della denominazione (un ventesimo del totale). Il loro Granée 2007 è un Gavi spontaneo e godibile, caratterizzato da una traccia aromatica tutt'altro che prevedibile (iodio, fiori di mandorlo e lieve sensazione fumé) e da uno sviluppo al palato coerente e di buon piglio acido. *Primo anno di produzione: 1979; ettari vitati: 108; bottiglie prodotte: 2.500.000.*

BERSANO

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 **80 A**
GAVI DEL COMUNE DI GAVI
RAGGIO 2007 **85 B**
GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ALBALUCE 2006 ● **79 C**

Tel. 0141.720211

Nome storico dell'Astigiano dai numeri

significativi, la Bersano imbottiglia Gavi (poco meno di 140.000 bottiglie nella vendemmia 2007) dagli anni '60 (il grande Arturo Bersano se ne innamorò ai tempi del Gavi di Gavi di Vittorio Soldati). Se il Gavi 2007, semplice e scorrevole, proviene da uve acquistate nel vasto comprensorio comunale, i cortese del Raggio (prodotto dal 1988) e del nuovo Albaluce 2006 (solo 3000 bottiglie) arrivano unicamente dalla Lomellina (dieci ettari in gestione). Netto però il solco che li separa: croccante, speziato e dotato di bella vivacità al palato il primo, tramortito dalle note dolci del rovere il secondo. *Primo anno di produzione: 1907; ettari vitati: 230; bottiglie prodotte: 2.800.000.*

MICHELE CHIARLO

GAVI 2007 **83 B**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
ROVERETO 2007 **84 C**

Tel. 0141.769030

Nell'ampio portafogli dei Chiarlo di Calamandrana (illuminato da dieci ettari nel Barolo: otto e mezzo a Cerequio, poco meno di due nei Cannubi) c'è posto da un quarto di secolo anche per il Gavi (190.000 bottiglie prodotte con uve provenienti da una ventina di ettari gestiti nell'area di Rovereto e Tassarolo). Tecnicamente riusciti i due vini assaggiati: più immediato e composto il Gavi 2007, più maturo, agrumato e speziato il Rovereto di pari annata. *Primo anno di produzione: 1958; ettari vitati: 60 + 50 in conduzione; bottiglie prodotte: 1.000.000.*

COPPO

GAVI LA ROCCA 2007 **83 B**

Tel. 0141.823146

La storia produttiva dei Coppo di Canelli prosegue da oltre un secolo con invidiabile affidabilità e attraverso una generosa e articolata proposta commerciale: le ottime Barbere dell'Astigiano (Pomorosso e Riserva della Famiglia su tutte), i "performanti" Chardonnay (Costebianche, Monteriolo e Riserva di Famiglia), nonché il caratteriale Riserva Coppo Brut, metodo classico tra i più ambiziosi e risolti della regione. In questo quadro trovano posto anche le 25mila bottiglie del Gavi La Rocca

(cinque ettari e mezzo in gestione nell'area di Monterotondo), che nel 2007 punta le sue carte sull'equilibrio e sulla precisione espressiva. *Primo anno di produzione: 1892; ettari vitati: 26 + acquisto uve; bottiglie prodotte: 430.000.*

MALGRÀ

GAVI DEL COMUNE DI GAVI
POGGIO BASCO 2007 **84 B**

Tel. 0141.725055

Valido interprete dell'enologia astigiana, Massimiliano Diotto, responsabile enologico della Malgrà di Mombaruzzo, fa vini d'ispirazione moderna e confezionati in modo rassicurante. Non fa eccezione il Gavi Poggio Basco 2007 (15.000 bottiglie ogni anno), un vino morbido e accattivante a cui per emergere in modo perentorio manca soltanto la traccia sapido-minerale della sua zona (le uve arrivano da Monterotondo). *Primo anno di produzione: 2000; ettari vitati: 115; bottiglie prodotte: 900.000.*

FRANCO M. MARTINETTI

GAVI MINAIA 2007 **85 D**

GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2007 **88 C**

Tel. 011.8395937

Onnipresente (Astigiano, Langa, Tortonese, Monferrato e Novese), e onniesperiente (produttore, raffinato gourmet, abile imprenditore), Franco Martinetti, négociant di nicchia, imbottiglia Gavi dal 1986 (20.000 bottiglie con bacino principale a Rovereto e "pied-à-terre" di vinificazione a La Chiara). Il Minaia 2007, intenso e di sostanza come pochi altri Gavi assaggiati (se la gioca con il Monterotondo 2006 di Villa Sparina per volume e calore) oggi attraversa una fase ingrata: il rovere d'elevazione infatti lo ingabbia nascondendo articolazione e sfumature. Più naturale e disinvolto nell'espressione il Gavi 2007, meno attrezzato del precedente sotto il profilo "estrattivo", ma in questa fase assai più disegnato nei profumi, più saporito, ramificato e coerente al palato. Oltretutto capace di un efficace quanto goloso allungo salino. *Primo anno di produzione: 1974; ettari vitati 6+ acquisto di uve; bottiglie prodotte: 150.000.*