

MILANO CAPRI LUGANO
MILANOPLATINUM.COM
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

GAVI, BIANCO DEL PIEMONTE



AIS MILANO • 21 LUGLIO 2017

♥ 0 👁 146 ➦ 0



Gavi_zona_di_produzione_By-F-Ceragioli-(Own-work)-[CC-BY-SA-3.0],-via-Wikimedia-Commons

Gavi, bianco del Piemonte



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Il Piemonte è universalmente noto per la produzione dei suoi vini rossi, uno fra tutto il rinomato Barolo.

Ma undici comuni dell'estremo sud est della regione, in provincia di Alessandria, sono la patria di un vino bianco che da molti è considerato l'omologo del ben più noto rosso.

Si tratta del Gavi, prodotto con uve cortese.

La presenza in Piemonte di un vitigno a bacca bianca è da ricondursi alla lunga permanenza di queste terre sotto la sfera di influenza della città di Genova, della sua cultura e della sua cucina. I nobili genovesi, che avevano eletto a loro vitigno preferito il cortese, furono i promotori dell'impianto di questa varietà e della commercializzazione, anche internazionale, del vino.

Le prime indicazione sulla presenza della vite nel basso Piemonte risalgono al 972 e sono relative ad un contratto di affitto di una vigna; di "viti tutte di cortese" si parla in una corrispondenza del 1659 tra il castello di Montaldeo e il marchese Doria, e sempre un Doria, il marchese Andrea, nel 1782, manifesta la sua intenzione di esportare il vino in America. Successivamente le testimonianze si fanno più fitte fino ad arrivare al 1924 quando Arturo Marescalchi nella sua guida ai "I Vini tipici d'Italia" definisce i vini da vitigno cortese come i "bianchi tipo Gavi".

Il Gavi viene prodotto partendo solamente da uve cortese in un territorio con caratteristiche sia geologiche che climatiche uniche. I terreni, collinari, sono marnosi, calcarei e argillosi mentre il vento che dal mar Ligure soffia verso l'Appennino rende le estati calde ma ventilate, l'altitudine e le pendenze poi fanno il resto.

Il cortese è un vitigno autoctono dell'alessandrino, con una diffusione che si estende alle provincie di Asti e Novara, all'Oltrepò Pavese e all'area del lago di Garda. La pianta ha una buona produzione ma il disciplinare della Denominazione, modificato nel 2011, ne regola le rese massime in modo da garantirne un'elevata qualità.

Cinque sono le tipologie previste dalla Denominazione di Origine Controllata e Garantita: tranquillo, frizzante, spumante, Riserva e Riserva spumante Metodo Classico.

Nel bicchiere si mostra di un brillante colore giallo paglierino con riflessi verdolini; il profumo è abbastanza intenso ed elegante, si riconoscono note di frutta bianca fresca e di fiori, sentori di mandorla e di agrume completano il bouquet insieme agli accenni minerali. In bocca è piacevolmente secco, di grande eleganza e finezza. Pieno e avvolgente nelle espressioni di maggiore struttura, richiama anche al palato la frutta. Il finale chiude con una delicata nota ammandorlata.

Le tipologie Riserva, aggiungono alla piacevolezza dell'acidità aromi terziari che lo rendono un bianco longevo che ben può reggere il confronto con i grandi vini bianchi del mondo.

Nelle tipologie Spumante o Metodo Classico in fase vendemmiale e di vinificazione viene privilegiata la componente acida che garantirà poi al vino una piacevole bevibilità.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Gavi Piemonte uve cortese vino bianco wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO