

I vent'anni del Gavi

di Paolo Valente - 05 aprile 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [r](#)

A vent'anni dalla istituzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, il Consorzio di Tutela del Gavi ha presentato, a Milano, un'interessante verticale di 10 annate.



Lo scopo era quello di permettere, ad un pubblico selezionato di giornalisti e professionisti, di approfondire le potenzialità di affinamento del **Gavi** in coerenza con l'evoluzione nel tempo che il vitigno cortese riesce a offrire.

Il Presidente del Consorzio di Tutela **Maurizio Montobbio** ha voluto sottolineare come sia indispensabile effettuare un percorso a ritroso nelle annate per poter scoprire le potenzialità del vitigno e del territorio; territorio che conta un'ottantina di produttori distribuiti negli undici comuni che costituiscono l'area a Denominazione con circa 1500 ettari vitati posti ad un'altitudine che varia tra i 180 e i 450 m s.l.m.

Il Gavi DOCG è prodotto con il vitigno **cortese** in purezza e nella maggior parte dei casi viene vinificato in bianco, in acciaio e con il controllo della temperatura, pratica che garantisce l'integrità dei profumi.

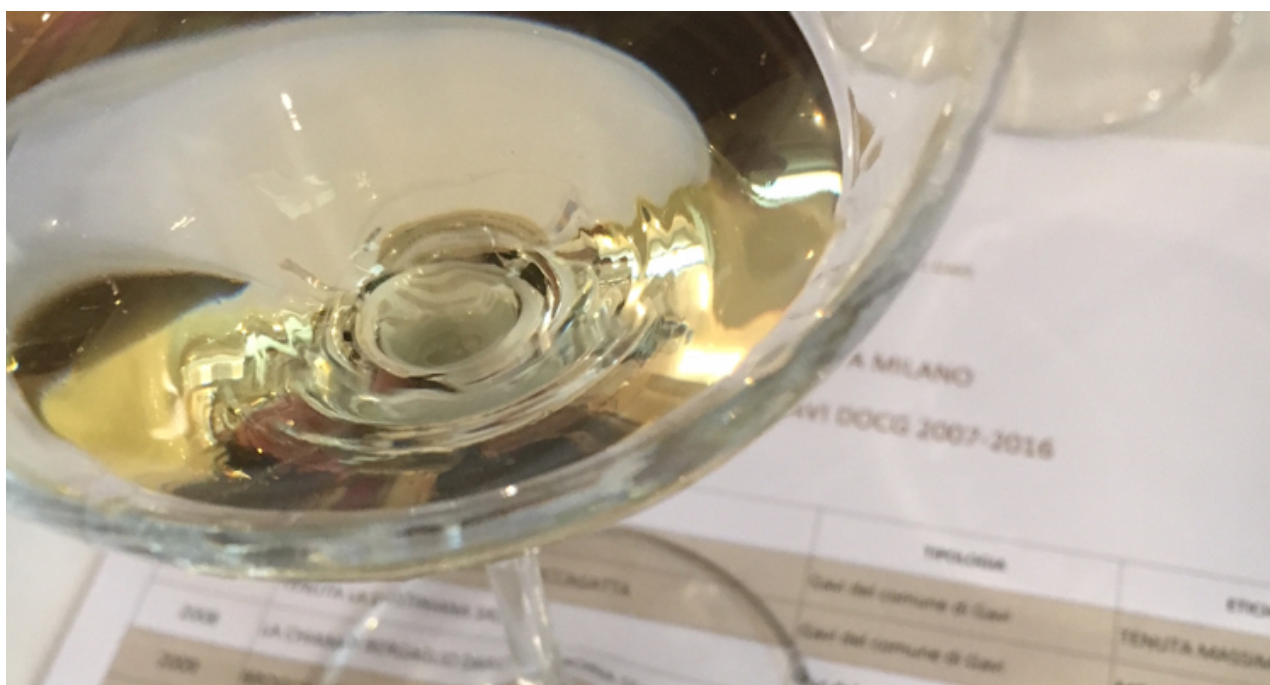
Il Gavi riserva può essere messo in commercio almeno un anno dopo la vendemmia e le sue rese sono ridotte a 65 quintali/ettaro (contro i 95 q/ha della versione base); solitamente sono le vecchie vigne che, con la naturale resa limitata e una migliore qualità, vengono dedicate a produrre le uve per questa

tipologia.

Il Consorzio nel periodo precedente la vendemmia elabora settimanalmente una statistica sulla maturazione delle uve; un vantaggio per i vignaioli che sono dotati così di dati medi aggiornati e che possono usufruire di un archivio storico che li aiuti nelle scelte enologiche.

Dall'analisi delle informazioni di questa statistica si è confermato il progressivo anticipo delle maturazioni delle uve e, conseguentemente, delle vendemmie.

I produttori della Denominazione, quando progettano il loro vino si trovano davanti ad una scelta: produrre un vino per un consumo immediato, entro due o tre anni dalla vendemmia, oppure realizzare un Gavi pensato per un lungo periodo di affinamento in bottiglia.



La degustazione di venti campioni, due per annata, ha consentito di valutare l'evoluzione del vino rispetto allo scorrere del tempo. Lo scopo è stato raggiunto e i campioni presentati hanno dimostrato questa **poliedricità del vitigno**: una piacevolezza e bevibilità riscontrabile nei campioni più recenti contro una complessità e struttura, determinata dalla grande potenzialità del cortese, che si raggiunge nei vini con più anni alle spalle.

In particolare, sono risultate **interessanti le annate 2016 e 2015**, la cui gradevolezza è caratterizzata da ottima sapidità e mineralità che unite alla freschezza hanno fatto del 2015 un'annata degno di nota. Ha particolarmente convinto il Bruno Broglia 2015, Gavi DOCG dell'azienda Broglia: rese bassissime e selezione delle uve provenienti dai più vecchi vigneti dell'azienda sono le peculiarità di questa selezione dedicata al fondatore.

All'estremo opposto della verticale, **le annate 2009, 2008 e ancor di più la 2007, hanno sorpreso per la qualità media dei campioni presentati**: la piacevolezza di beva è risultata ben coniugata alla struttura che il lungo periodo di affinamento ha concesso. I profumi, maggiormente concentrati, hanno raggiunto note di spezie (zafferano e zenzero) e sentori eterei; la frutta si è orientata verso gli agrumi rossi. Da menzionare il Monterotondo 2007, Gavi DOCG dell'azienda Villa Sparina di Massimo Moccagatta.