



DEGUSTAZIONE

Gavi, il bianco del Piemonte



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 aprile 2023

Il Piemonte, terra di vini rossi per definizione, riesce ad esprimere vini dalla forte personalità anche nel comparto dei bianchi.

Il Gavi ne è un esempio, forse il più noto.

È un vino fresco ed elegante prodotto con sole uve Cortese che ha fatto della versatilità di abbinamento una delle sue caratteristiche fondamentali; non è infatti raro trovarlo accompagnare cucine orientali o etniche. Come ci conferma **Maurizio Montobbio**, Presidente del Consorzio Tutela “*Il Gavi è un vino assolutamente gastronomico, è molto versatile e con il passare degli anni modifica le sue caratteristiche pur mantenendo la sua freschezza: ai sentori freschi, da pronta beva, dei primi anni si aggiungono sentori secondari e terziari che permettono di abbinarlo a cucine diverse.*”



Le tipologie previste dal disciplinare della DOCG Gavi sono quattro:

Tranquillo: rappresenta il 99% dell'intera produzione. Un vino secco e fermo che solitamente viene bevuto giovane ma che ha in sé grandi potenzialità di tenuta nel tempo. La degustazione che segue ne conferma la caratteristica.

Spumante: principalmente vinificato con il Metodo Classico, necessita di una permanenza minima sui lieviti di 6 mesi. È prevista anche la tipologia Riserva Metodo Classico.

Frizzante: seppure rappresenti la tipologia tradizionale, oggi è poco prodotta.

Riserva: minimo un anno di affinamento di cui almeno 6 mesi in bottiglia per questo vino destinato ai lunghi invecchiamenti.

Ancora Maurizio Montobbio *“La strategia del Consorzio è quella di far crescere la tipologia Riserva che oggi è sottoprodotta e sottovalorizzata. Le esperienze degli ultimi anni ci dicono che il Gavi ha la capacità di invecchiare bene anche grazie alla componente acida. L'intenzione è quella di lavorare sulla tipologia Riserva in modo da avere dei vini che possano durare nel tempo e avere, nei ristoranti, delle carte dei vini molto profonde in modo da ottenere, a seconda della cucina, un'abbinabilità mirata”*.

Attualmente sono circa 1600 gli ettari vitati e 13 milioni le bottiglie prodotte annualmente. L'85% della produzione viene esportata.



Abbiamo degustato:

Gavi DOCG del Comune di Gavi Rovereto 2022, Ernesto Picollo

Dal colore verdolino scarico, il vino propone al naso freschi sentori di frutta croccante, pera, mela, pasta di limoni e poi ancora fiori bianchi e alghe secche. Sentori che in bocca divengono acidità vibrante e buona persistenza; medio corpo.

Gavi DOCG 2020, Produttori del Gavi

Colore più intenso e note di paglia, di scorza di agrume, di fiori dolci con uno sbuffo affumicato. Contratto al naso con un buon equilibrio tra la spinta acido/minerale e la morbidezza. Finale amaricante.

Gavi DOCG Riserva Vigna Madonnina 2019, La Raia

Riposa 6 mesi sulle fecce fini. I sentori minerali si uniscono a quelli della frutta tropicale e dell'agrumo candito. Ottima concentrazione di frutto per un vino di carattere dalla lunga e croccante acidità che si dipana in bocca nel tempo.

Gavi DOCG del Comune di Gavi 2018, Bruno Broglia

Sentori di frutta matura e tropicale, pesca gialla, ananas, mela golden, accenni minerali e di tostature. Al palato emerge la sapidità, quasi gessosa. Pieno e rotondo, setoso e asciutto, dal finale amaricante.



Gavi DOCG del Comune di Gavi Monterotondo 2017, Villa Sparina

Da un vigneto a 350 metri di altitudine. Dorato alla vista, complesso al naso: liquirizia, lacche, frutta in confettura e candita, ananas, mango, limone, ginestra. Pieno e morbido al sorso ma al tempo stesso diritto ed equilibrato, Ottima sapidità. Un vino che affabula.

Gavi DOCG Riserva Vigna della Rovere Verde 2016, La Mesma

Vinificato in cemento. Il colore mostra giovinezza così come i profumi: agrume, gesso e un accenno di note tostate. Acidità croccante e medio corpo. Ottimo impatto gustativo, asciutto e teso, buona integrazione tra acidità e mineralità.

Gavi DOCG del Comune di Gavi Giustiniana 2015, Montessora

Le note dorate iniziano a screziare il calice paglierino. Fiori di sambuco, succo di mela, lacche, miele. I sentori dell'evoluzione sono presenti anche in bocca. Sapidità piena e finale fresco; di buon corpo.

Gavi DOCG del Comune di Tassarolo Il Mandorlo 2014, San Pietro

All'olfatto si affacciano sentori di idrocarburo, di frutta matura e di fiori gialli macerati; accenni tostatati. In bocca si percepisce maggiormente il trascorrere del tempo che ne penalizza la complessità e la struttura.



<https://vinodabere.it/gavi-il-bianco-del-piemonte/>