



GAVI, TERRA “CORTESE”

novembre 28, 2026 - Paolo Valente – Highlights – Wine

Gavi è l'area dove, grazie al terreno e alla capacità dei vignaioli, il Cortese riesce ad esprimersi ai massimi livelli qualitativi e di longevità. Potenza, eleganza e capacità di tenuta allo scorrere del tempo insieme alla facilità nell'adattarsi alle tecniche di vinificazione e alla presa di coscienza dei viticoltori delle potenzialità del vitigno, stanno donando nuova linfa a questa Denominazione la cui nascita ufficiale, almeno a livello legislativo, risale a cinquanta anni fa. La Doc, infatti, è stata istituita nel giugno del 1974 mentre il passaggio a Docg risale al luglio 1998. Oggi il Gavi (o Cortese di Gavi) Docg è una solida realtà che produce circa 14 milioni di bottiglie che vengono vendute in oltre cento Paesi nel mondo. Le vendite all'export rappresentano il 92% del totale e i maggiori consumatori sono l'Inghilterra, gli Stati Uniti e la Germania. Il milione di bottiglie che rimane in Italia viene venduto prevalentemente al Nord con una importante componente del mercato locale piemontese.



*Sara Repetto, Wine Ambassador del **Consorzio Tutela del Gavi**, riepiloga i motivi del successo: “Il consumatore internazionale apprezza il Gavi Docg, divenuto nel corso degli anni un vino bianco classico sia a livello piemontese che nazionale. Il suo successo è dovuto alle caratteristiche intrinseche dello stesso, quali freschezza e mineralità, in particolar modo nella versione di annata. Si presta bene ad essere degustato come aperitivo e nell’accompagnare la cucina etnica: una riconoscibilità premiata, soprattutto in UK, sia nel canale Horeca che nel canale Gdo”.*



*La zona di produzione è incuneata tra il sud-est del Piemonte e il confine con la Liguria e l’Emilia: misura approssimativamente venticinque chilometri di lunghezza per una decina di larghezza. È sempre stata un’area dedita alla coltivazione del Cortese tanto da rappresentare, da sola, oltre la metà della produzione mondiale. I circa 1600 ettari di vigneto poggiano in un territorio non totalmente vitato ma contornato da boschi e prati e quindi ricco di biodiversità. “Questo vino è prodotto esclusivamente con uve 100% Cortese, un vitigno dalle radici millenarie nel Piemonte sudorientale, l’unica area in Italia dove viene coltivato in purezza. Il Cortese ha dimostrato una straordinaria resilienza e notevole capacità di adattamento al cambiamento climatico. E sono queste caratteristiche peculiari che esaltano il profilo organolettico raffinato ed elegante del nostro vino. Cinquant’anni fa, i produttori decisero di puntare sul Cortese, e oggi quella scelta si rivela vincente. Grazie al terroir unico e alla viticoltura di alta qualità, il Gavi Docg è diventato un vino estremamente riconoscibile e rappresentativo” sottolinea il Presidente del Consorzio **Maurizio Montobbio**.*



Il Cortese ha piante vigorose, con un grappolo generoso dall'acino grande che alla maturazione, normalmente a metà settembre, si tinge di un giallo intenso, quasi scuro. I vini prodotti con il Cortese in purezza hanno un tenore alcolico contenuto, una buona freschezza che ne rende piacevole la beva e una buona versatilità al consumo e all'abbinamento anche con cucine etniche e orientali. Sono inoltre dotati di ottima capacità di tenuta allo scorrere del tempo.

DEGUSTAZIONE

LA GIUSTINIANA 2018 MONTESSORA

Gavi Docg del Comune di Gavi



Dal colore giallo dorato, si appropria complesso nel calice dai toni dell'idrocarburo e terziari, di frutta gialla ben matura e di mela; uno slancio olfattivo viene apportato dai sentori di erbe fini e vagamente mentolati, completano il panorama intriganti sbuffi di zafferano. Buona la morbidezza al palato che vagamente rimanda alla surmaturazione delle uve. Il sorso è sostenuto da un'acidità ancora viva. Un vino di grande concentrazione e ricchezza. Corposo, saporito, denso e dalla lunghissima persistenza.

TEMPO AL TEMPO 2016 LA MESNA

Gavi Docg del Comune di Gavi



Ancora giallo paglierino con profumi che si dipanano tra gli agrumi e la frutta bianca, tra i fiori e le erbe aromatiche, tra il gesso, le rocce e l'idrocarburo. Ottima la freschezza in questo vino dal profilo elegante e dal medio corpo. Scorrevole, in un certo senso austero, senza alcuna deviazione ossidativa e con un finale che rimanda alla frutta a pasta bianca.

VECCHIA ANNATA 2015 BROGLIA

Gavi Docg del Comune di Gavi



Accenni dorati solcano il calice giallo paglierino dal profilo aromatico elegante e sottile, caratterizzato da accenni di crema pasticcera e da una moltitudine di fiori di campo. Al sorso sono la sapidità e la freschezza che emergono. Potenza e ricchezza sono apportate dalla lunghissima

permanenza sulle fecce fini (ben 108 mesi). Cremoso e complesso con un finale che riporta alla mandorla e ad aromi di erbe officinali.

MONTEROTONDO 10 ANNI 2011 VILLA SPARINA

Gavi Docg del Comune di Gavi



Elegante già alla vista con il suo giallo dorato brillante che rimanda subito a un olfatto dalla grande struttura e complessità che spazia tra i sentori di legni e spezie orientali, tra il minerale e i fiori. In bocca è morbido pur rimanendo concentrato sulla verticalità, diritto e dinamico, grande struttura quasi masticabile. La persistenza chiude con un finale che ricorda l'anice e la frutta tropicale matura ma non in sovrasmaturazione. Un vino che ha davanti ancora una lunga strada prima di arrivare al viale del tramonto.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/gavi-terra-cortese/>