

Redazione e  
amministrazione:  
Scesa Porta Laino, n. 33  
87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819  
Fax 0981 85700  
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica  
registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06  
Registro Stampa  
(n.188/06 RVG) del 24  
marzo 2006

Direttore responsabile  
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale  
Nicola Perrelli



## Il Gavi

di Piero Valdiserra



Procedendo da Alessandria in direzione della Liguria, dove la pianura comincia a congiungersi con la collina si incontra la cittadina di Gavi. Già insediamento abitato in età neolitica, Gavi trae probabilmente il suo nome dagli etimi liguri “Ga” (terra) e “Va” (buchi), con riferimento alle numerose caverne che rappresentarono i primi rifugi umani della zona. Una versione meno filologica e più romantica della storia vuole invece che Gavi, principessa provenzale, fosse fuggita dalla Francia con il suo compagno osteggiato dalla famiglia, sino a giungere nella zona; qui si fermò e fece edificare un castello, ai cui piedi si formò con il tempo un paese che – in ricordo della bella principessa – ne prese il nome.

Gavi è la patria del vino bianco omonimo, ottenuto impiegando le uve della varietà autoctona Cortese. Vitigno già conosciuto nel XVIII secolo, epoca cui fanno riferimento diverse fonti scritte, il Cortese si è progressivamente diffuso in gran parte del Piemonte meridionale; per molto tempo è stato impiegato come uva a duplice attitudine, da pasto e da vino, ma oggi il suo utilizzo è pressoché esclusivo per la vinificazione. Si tratta di una varietà vigorosa, resistente alle malattie, che sopporta meglio di altri vitigni la grandine e le gelate, pur amando esposizioni soleggiate, su terreni collinari di medio impasto tendenti all’argilloso. Qui fornisce produzioni elevate e costanti. La caratteristica principale del vino Gavi è il delicato equilibrio delle sue componenti, che si fondono in un perfetto complesso di tenui sensazioni e di armoniosa compostezza. È un bianco secco di colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Il suo profumo è fresco e delicato, con sentori abbastanza marcati di fiori, frutta bianca e mandorla, nonché distinti cenni minerali. In bocca ha sapore pieno, asciutto, armonico, con richiami fruttati evidenti, e con un retrogusto leggermente amarognolo. Oltre alla tipologia fermo, è prodotto anche nelle versioni frizzante e spumante.

Splendido come aperitivo, il Gavi in tavola si accompagna ottimamente con antipasti magri, insalate, primi piatti con salse a base di pesce, minestre di verdure, risotti, secondi di pesce pregiato. Nella sua zona d’origine è abbinamento classico per i “tjarin al tartufo”, una pasta all’uovo condita con burro, parmigiano e tartufi. Va servito a una temperatura sui 12 gradi, in calici per vini bianchi di corpo; i tipi frizzante e spumante

ammettono una temperatura di servizio più bassa, attorno agli 8 gradi.

Nel 1974 il Gavi ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata: il riconoscimento ufficiale gli è valso due decenni di ininterrotto successo commerciale e di critica. Uno dei giornalisti specializzati più influenti dell'epoca, Burton Anderson, è arrivato in quel periodo a definirlo il migliore vino secco d'Italia. È del 1998 invece la concessione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, che tuttavia non è riuscita a riportare il Gavi agli allori di un tempo. Oggi il vino vive sul mercato una fase di riflessione, che comunque non mette in discussione il suo ruolo tradizionale di bianco di maggior prestigio in una terra, il Piemonte, naturalmente vocata alla produzione di grandi rossi.

