



Il Gavi tra passato e futuro: a Roma i festeggiamenti per i 50 anni della DOC

A mezzo secolo dal riconoscimento della Denominazione, il grande bianco piemontese celebra l'anniversario con una grande degustazione nella Capitale, voluta dal Consorzio di Tutela

Compiere 50 anni e non sentirli. Questo è lo spirito con cui il **Consorzio di Tutela del Gavi** guarda al mezzo secolo della Denominazione, anni tutti dedicati allo sviluppo e alla valorizzazione del famoso bianco della provincia di **Alessandria**.

Una ricorrenza festeggiata a **Roma** presso il noto ristorante **Assunta Madre**, con la degustazione di alcune delle etichette più rappresentative di un territorio dal lungo e aristocratico passato.

*«È un anniversario importante, un traguardo storico – spiega **Maurizio Montobbio**, Presidente del **Consorzio Tutela del Gavi** – premia il lungo percorso, l'impegno e la dedizione dei produttori che, insieme, hanno costruito la reputazione di un vino oggi presente in oltre cento paesi nel mondo*

»



Maurizio Montobbio, Presidente del Consorzio Tutela del Gavi (Foto © Malinda Sassu).

I 50 anni del Gavi: una denominazione che corre veloce nel mondo

Era il 1974 quando il **Cortese di Gavi** conquistava la DOC e, nel 1998, la DOCG, crescendo in dimensioni e in fatturato, senza mai dimenticare la qualità.

Negli ultimi 20 anni, la **superficie vitata è passata da 1021 a 1600 ettari**, il 75 % in più di bottiglie prodotte, di cui ben l'85 % destinato al mercato estero. Solo il 2023 si è chiuso con una vendita di 14 milioni di bottiglie.

*«Il mercato sta premiando i vini bianchi e questo ci consente di performare bene nonostante la contrazione dei consumi e l'aumento delle accise nel nostro primo mercato, il Regno Unito – continua il Presidente **Maurizio Montobbio** – In questo anno celebrativo continueremo a realizzare, a livello consortile, attività orientate al consolidamento del valore del Gavi»*

Un traguardo raggiunto, quindi, grazie alla dedizione dei singoli produttori, 180 sono soci del Consorzio, per un fatturato di 65 milioni e 5000 persone impiegate nella filiera.



L'etichetta istituzionale del Consorzio Tutela del Gavi per i 50 anni della DOC (Foto © Malinda Sassu).

Le terre del Gavi DOCG: una viticoltura millenaria tra castelli e natura incontaminata

A sud est del **Piemonte**, al confine con il comune di **Genova**, le terre del **Gavi** si caratterizzano per l'incontro tra il vento marino che soffia dal Mar Ligure e la neve dell'Appennino. Un **terroir unico e originale** che si divide in **Terre Rosse**, **Fascia Centrale** e **Terre Bianche**.

Le prime, nella fascia settentrionale della denominazione, si caratterizzano per la presenza di argille, mentre le **Terre Bianche**, più a sud, sono composte prevalentemente da marne tufacee di origine marina. La **fascia centrale**, infine, vede un'alternanza di marne e arenarie.

I vigneti del **Gavi** si estendono per oltre 1.600 ettari tra il comune di **Novi Ligure** e quello di **Bosio**, in provincia di Alessandria: qui, il vitigno **Cortese** segue ancora una viticoltura di tipo tradizionale e un disciplinare che impone rese molto basse, al fine di garantire al **Gavi** la più alta qualità.



A Roma, sono state degustate 13 etichette di Gavi DOCG in occasione dei 50 anni della denominazione (Foto © Malinda Sassu)

Una grande degustazione a Roma per celebrare il mezzo secolo

Prodotto da uve **Cortese** in purezza, il **Gavi è un vino estremamente versatile**, dalle suadenti note agrumate e floreali e dal gusto tipicamente sapido e minerale.

Undici i comuni della provincia di **Alessandria**, compresi nella zona di produzione indicata nel disciplinare: Bosio, Carrosio, Capriata d'Orba, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo.

Da queste terre "cortesi", la degustazione di 13 etichette di **Gavi Docg**, nelle varie tipologie, ha così dimostrato l'alta qualità, senza fronzoli, di uno dei più grandi vini bianchi italiani.

Un giro di valzer che ha lasciato spazio al territorio e ai suoi protagonisti, le cantine **Il Poggio di Gavi, La Mesma, Nicola Bergaglio, La Ghibellina, Marchese Luca Spinola, Broglia, Morgassi Superiore, La Raia, Villa Sparina, La Giustiniana, Cinzia Bergaglio, La Chiara e Castellari Bergaglio**.

Vini dallo stile ricercato e raffinato, che sanno emozionare e che ben si sposavano, quindi, con la cucina di mare del noto ristorante [Assunta Madre](#) a Roma: un vero e proprio viaggio sensoriale che ha dimostrato la grande versatilità del grande vino bianco piemontese.

Per maggiori informazioni: www.consorziogavi.com

Data di creazione

29/01/2024

Autore

malinda-sassu