

Vinitaly 2018



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Testata	Data	Titolo
---------	------	--------

Periodici

Mixer	mar-18	Cortesemente Gavi
L'enologo	mag-18	I bianchi del Piemonte

Quotidiani

Il Piccolo	10-apr	Il Gavi al Vinitaly per selfie e auguri
L'Ancora	12-apr	Aggregazione e qualità del vino per una strada vincente
Il Piccolo	13-apr	Il Vino alessandrino a Verona "Cresciamo e lo dimostriamo"
La Stampa	13-apr	Il Gavi festeggia a Vinitaly i primi 20 anni di docg
L'arena	19-apr	Comunicazione: Ecco i Meridiani
Torino 7	20-apr	Tre week end di degustazione bontà e cultura
Il Piccolo	20-apr	Il Consorzio e la Carta del Vino responsabile
Il Piccolo	20-apr	Il Gavi premiato per la comunicazione
La Stampa	21-apr	Premi e progetti il Gavi guarda al futuro
L'Arena	23-apr	Enologia, eletti i nuovi comunicatori
L'Informatore Agrario	26-apr	Sbloccata la riserva vendemmiale
Publicom Now	26-apr	The Round Table premiato per il progetto del Consorzio Tutela del Gavi
Il Giornale	28-apr	Ecco il Gavi il Grande Bianco Piemontese
Il Messaggero	01-mag	Cortese di Gavi alla Riscossa dopo la crisi
Il Piccolo	18-mag	Enogastronomia d'eccellenza: Gavi fa il Botto

Web

La Stampa.it	12-apr	Al Vinitaly le eccellenze della Provincia
La Stampa.it	13-apr	Il Gavi festeggia a Vinitaly i primi 20 anni di docg
Giornale 7	15-apr	Il Gavi al vinitaly cartoline sul futuro per festeggiare i 20 anni di DOCG
Città del Vino.it	18-apr	Ecco i vincitori del Concorso i Meridiani
Wine meridian.it	18-apr	I vincitori del Concorso i meridiani
Geishagourmet.it	20-apr	Wine passport miglior progetto internazionale di comunicazione del Vino
La Stampa.it	21-apr	Premi e Progetti il Gavi guarda al futuro
Il Giornale.it	28-apr	Ecco il Gavi il Grande Bianco Piemontese
Dailyonline.it	29-apr	The Round Table è un o dei vincitori del Meridiano del Vino

Web TV

Gamberorosso.it	23-apr	Speciale Vinitaly: intervista a Maurizio Montobbio
-----------------	--------	--



PERIODICI

Cortesemente Gavi

UN VINO BIANCO PIEMONTESE CHE ARRIVA DAL PASSATO, LA PRIMA TESTIMONIANZA SCRITTA RISALE AL 972 D.C., MA ARRIVA ANCORA PIÙ LONTANO IN VIRTÙ DI UNA GRANDE CAPACITÀ DI EVOLUZIONE IN BOTTIGLIA

di Luca Gardini

I cliché del vino sono duri a morire: dal rosso solo con la carne, al vino bianco bevuto freddo e giovane. Il nostro paese è invece pieno di vini bianchi, specie quelli da uve autoctone, che sanno esprimersi in maniera personale, e quindi riconoscibile, oltre a vantare una grande capacità d'invecchiamento. Tengono bene il tempo, e non parlo di ritmo, diversi bianchi del sud, penso a quelli dell'Etna o a quelli campani, ma anche per molti 'sorsi pallidi' del nord le 'rughe gustative', caratterizzate da precoci evoluzioni, sono un falso problema. Proprio per questa abbondanza, incrementata numericamente da attenzioni e tecnologie in cantina in grado di allungare la vita post imbottigliamento anche a varietà che non avevano questa longevità nel proprio DNA, ci si è un po' dimenticati di quel vino bianco piemontese che si chiama Gavi.

UNA DOCG DA ANNO MILLE

Il fatto che molti – sbagliando – considerassero poi il Piemonte come una regione da red passion, non ha di certo aiutato il Cortese: uva bianca con cui si produce il Gavi. Dicono che per ricordare meglio qualcosa si possano utilizzare le analogie. Detto fatto, visto che la zona di produzione di questo vino è composta da ben 11 comuni come quelli che caratterizzano, sempre in Piemonte, l'area da cui nasce il Barolo. Il parallelismo non viene meno anche rispetto alla qualità, tutelata, per il Gavi, con una Docg che risale agli anni '90, anche se la sua fama ha una datazione addirittura anteriore.



Bisogna andare indietro sin nel 972, anno a cui risale la prima testimonianza scritta relativa ad un atto di affitto da parte del vescovo di Genova a due gavi, in relazione ad alcuni vigneti in località Meirana; ancor'oggi uno dei terroir più vocati. Senza scomodare la leggenda della principessa Gavia che pare abbia dato il nome a vino e cittadina omonima, la storia del Gavi procede spedita nel tempo, ma anche nello spazio, come dimostra il fatto che il marchese Andrea Doria volesse esportare questo vino in America sul finire del '700, mentre 100 anni dopo Giacomo Traverso lo fece conoscere agli Argentini, ai Tedeschi e a tante altre nazioni.

VOCAZIONE ALL'EXPORT

Questa sua tendenza ad andare lontano – in questo caso parlo di distanza – è parte integrante dell'attualità del Gavi. Lo dimostra il fatto che circa l'80% della produzione totale, siamo oltre i 13 milioni di bottiglie, vada all'estero. Personalmente credo sia una cosa molto buona per il vino e anche per il suo territorio di produzione, che la diffusione internazionale avvenga tramite un vitigno autoctono e le sue tipologie espressive (il Gavi può essere: fermo, frizzante, spumante, riserva e metodo classico riserva). D'altro canto mi spiace che il Gavi non riesca ad essere 'forte' nel proprio paese, anche perché immagino che possa risultare strano per uno straniero che magari a casa propria apprezzi e consumi il Gavi, non ritrovarselo, una volta arrivato in Italia per lavoro o per svago, nelle carte dei ristoranti. Un peccato specie se pensiamo che un'ulteriore dote del vino a base di uva Cortese sia proprio la grande agilità in fatto di abbinamento. Non parlo solo di quella versatilità che si deve alle diverse tipologie (fermo, spumante...), ma anche in rapporto, come detto, alle sue naturali capacità di evolvere in bottiglia. Un vino che rimanendo sempre elegante, sapido e agrumato regge il pescato più delicato, così come con alcuni – anzi no con numerosi – anni spesi a maturare in bottiglia, sia in grado di reggere anche un ingrediente dal gusto molto pronunciato come il tartufo bianco. **M**

Romagnolo verace, **Luca Gardini** inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.



I VITIGNI

I BIANCHI DEL PIEMONTE CORTESE E ARNEIS

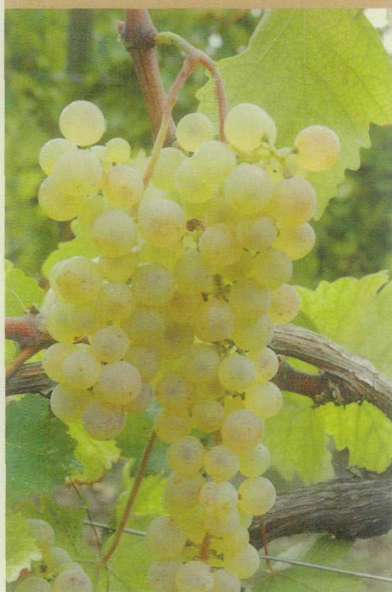
Cortese, Arneis, Erbaluce e Timorasso (per questi ultimi si rimanda al prossimo numero), sono i grandi bianchi, che sintetizzano alla perfezione la produzione dei vini bianchi piemontesi. L'Arneis, nella zona del Roero, partecipa per l'85% nella Doc Langhe, oltre a essere vinificato in purezza con il nome di Roero Arneis Docg. Il Cortese, nella zona del Monferrato e di Gavi, raggiunge i più alti livelli qualitativi come Gavi o Cortese di Gavi Docg e il Cortese dell'Alto Monferrato Doc.

di ASSOENOLGI, con ATTILIO SCIENZA, ROBERTO MIRAVALLE, ANDREA VIVALDA, GIANCARLO MORETTI

CORTESE

Sinonimi e origine genetica.

Sono noti essenzialmente sinonimi dialettali: "Courteisa" o "Courteis", e sporadicamente: Fernanda bianca, (o Bianca Fernanda), Cortese bianco, Cortese d'Asti. Non sono state identificate parentele con altri vitigni del Nord Italia [Schneider 2003]



CENNI STORICI

● La prima citazione di questo vitigno è del 1614, quando viene elencato in un inventario delle cantine del Castello di Casale Monferrato (Nada Patrone, 1991) insieme a Grignolino. Circa cinquant'anni dopo un "vassello pieno di vino bianco di cortese", viene enumerato nella "Nota del regalo" fatto nel 1666 alla novella imperatrice Margherita Teresa d'Asburgo, in occasione del suo passaggio ad Acqui Terme, durante il viaggio che la portava da Madrid alla corte imperiale viennese.

● Il primo autore che nomina questo vitigno è il conte Nuvolone nel 1799, nella sua memoria sulla coltivazione della vite e sul modo migliore di fare i vini (in Piemonte). Fra le uve bianche egli cita il "Corteis" che "dà grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi, quando l'uva è matura diviene gialla, ed è buona da mangiare e si conserva".

● In ordine cronologico segue il noto "Catalogo" del marchese Incisa (1852) nel quale si legge: "Cortese dell'Astigiano. - Grappoli guarniti di acini rotondi, bianchi ambrati, abbrustoliti dalla parte opposta al sole. Degna di servire d'ornamento in tavola, e utile per i vini da bottiglia, Moscato, Malvasia, ecc.".

● Grazie anche alla generosa produttività il Cortese divenne, già all'epoca dell'Ampelografia della provincia di Alessandria (Demaria e Leardi, 1875), "il vitigno ad uve bianche più estesamente coltivato nella provincia".



I VITIGNI

● Troviamo citazione del Cortese nella "Ampélographie" di Viala e Vermorel, dove è riportata in sintesi la succitata descrizione del Pulliat. È descritto dal Cavazza nel suo trattato di viticoltura, fra i cento più importanti vitigni italiani.

IL VITIGNO

● Foglia: di grandezza più che media, pentagonale, quinquelobata; seno peziolare chiuso, con bordi sovrapposti; tralcio legnoso: robusto, con sezione ellittica, un po' appiattita; superficie liscia, corteccia bene aderente, di color grigio cinereo, punteggiato; internodi di lunghezza media (10-12 cm), nodi globosi; gemme coniche abbastanza sporgenti; cercine peziolare largo; diaframma piano, midollo piuttosto abbondante.

● I grappoli sono grandi, piuttosto spargoli; conico-piramidale, con una o due ali, lunghezza di circa 20-25 cm; peduncolo ben visibile, semi-legnoso (fino alla prima ramificazione); pedicelli di media lunghezza, di color verde-chiaro; cercine evidente, verde; pennello medio; di color giallo-dorato chiaro.

● Le bacche sono di medie dimensioni (2,4 g.), leggermente ellissoidi, con sezione trasversale circolare; buccia di media consistenza, non molto pruinosa, di color giallo-dorato dalla parte del sole, verde-giallognolo nella parte all'ombra; ombelico persistente e prominente; polpa succosa, di sapore semplice, ma caratteristico, gradevole; separazione dell'acino dal pedicello facile.

● Vinaccioli: da 2 a 4, piriformi, con becco sottile, di grandezza media. Colorazione autunnale delle foglie: verde giallo-oro. Posizione del primo germoglio fruttifero: prima gemma. Il vitigno presenta una vigoria notevole. La produzione è normalmente abbondante e costante.

● Resistenza ai parassiti e altre avversità: normale per quelle parassitarie. Soffre relativamente meno di altri vitigni per la grandine e le gelate; però ama esposizioni soleggiate. L'uva non resiste molto alle piogge autunnali.

FENOLOGIA

● Il Cortese presenta un germogliamento: medio-precocce (seconda metà di

aprile), fioritura: media (verso la metà di giugno) e invaiatura media (verso la metà di agosto). Maturazione: 2a epoca (verso la metà di settembre).

LA SELEZIONE CLONALE

● La selezione clonale e sanitaria oggi offre un considerevole numero di cloni, ovviamente non tutti normalmente moltiplicati: Rauscedo 2, Rauscedo 3, Al-Co-2, Al-Co-17, Cs-V18, Vcr 264, Vcr 265, Vcr 460, CtGavi-Cvt3, CtGavi-Cvt7, CtGavi-Cvt17, CtGavi-Cvt29, CtGavi-Cvt34, Unimi-Vitis Vv41, Unimi-Vitis Vv49.

LA COLTIVAZIONE

● La diffusione del Cortese, per alcuni secoli limitata sostanzialmente all'area delle attuali province di Alessandria e Asti, ha interessato solo a partire dal XIX secolo altre aree del Piemonte. Inoltre, da epoca non nota, è presente nella zona di produzione del Bianco di Custoza (Verona) dove è denominato Bianca Fernanda.



I VITIGNI

- Il Cortese ha anche una certa importanza nell'Oltrepò pavese occidentale ed è presente in diverse aree della Lombardia. Una presenza sporadica è rilevata in diverse aree della Sardegna. Buoni risultati si stanno ottenendo in Australia e in California (Mendocino e Napa).
- La superficie attualmente occupata dal Cortese è di circa 3000 ettari, concentrati specialmente nelle aree storiche di coltivazione (Istat 2010). Negli ultimi anni si registra una notevole attività di reimpianti con oltre 100 ettari/anno.
- Si adatta bene a diverse forme di allevamento. La norma è la contropalliera con potatura a tralcio rinnovato con 10-12 gemme, ma si adatta bene anche al cordone speronato. Specie in Oltrepò pavese lo si vede anche su forme mediamente espanse, tipo cordoni liberi o Casarsa. La generosità del vitigno in questi casi porta a grandi produzioni e risultati qualitativi più modesti.
- Grazie ad una buona affinità d'innesto è possibile trovarlo con diverse combinazioni. I portinnesti preferiti sono: i *Berlandieri X*; *Riparia 420 A*; *Kober 5 BB* e *SO4*; *Rupestris du Lot*. La densità d'impianto è medio bassa, in funzione del vigore e si attesta intorno alle 3500 piante a ettaro.

CLIMA E SUOLI

- L'areale dei vigneti del "Gavi" ricade nell'estremo angolo sud orientale del Piemonte, una frontiera fisica e geologica dove si incontrano la grande pianura e la montagna, i terreni alluvionali e gli affioramenti di epoche remote. Il terroir, dal punto di vista geologico, si divide in tre fasce: le terre rosse, un'alternanza di marne e arenarie e una terza fascia nella parte meridionale composta da marne argillose bianche.
- In particolare, l'alternanza tra marne argillose - dette localmente "terre bianche" e "terre rosse" - caratterizzate da suoli bruni, lisciviati e idromorfi a frangipani, determinano la ricchezza pedologica che arricchisce di sfumature l'espressione del vitigno.
- L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 e i 450 m.s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso nord-ovest e sud-est. Il clima può essere considerato di transizione, moderatamente continentale, e

caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale; la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina area sub-padana, è più fresca e ventilata.

- In complesso la zona si colloca tra i e 2000 gradi Winkler e fra 1900 e 2400 gradi Huglin. Le risorse idriche si caratterizzano per lo svuotamento relativamente tardivo della riserva facilmente utilizzabile, il che si rivela favorevole alla produzione di vini di qualità.

INTERAZIONE VITIGNO-SUOLO

- La zona del Monferrato **Gavi** può essere divisa, dal punto di vista pedo-paesaggistico, in tre macro unità principali identificate nel corso dello studio di zonazione vitivinicola. L'unità territoriale "Colline"

è formata da ambienti accomunati da un sistema collinare caratterizzato da antichi depositi di origine marina, che presentano una comune componente litologica marnosa.

- Al loro interno possono essere riscontrate marne argillose, complessi caotici a prevalente componente argillosa, siltiti marnose, sabbie fini e medie, arenarie e conglomerati. I suoli si presentano bruno-chiari, con una componente di calcare attivo da moderata ad alta, con reazione per lo più alcalina, moderatamente profondi, un'alta capacità di scambio cationico e di buona permeabilità.
- Dal punto di vista agronomico, i suoli presentano una moderata fertilità fisico-chimica a cui corrisponde un contenimento della vigoria della vite: questa caratteristica è positiva per i riflessi sulla qualità dei vini.
- La seconda Unità territoriale identificata, i "Terrazzi antichi" derivano da antichi



I VITIGNI

depositi fluviali terrazzati. I terreni sono prevalentemente franco-limosi e in minor parte argilloso-limosi, spesso accompagnata da livelli considerevoli di ghiaia. Sono suoli generalmente profondi, con colorazioni tipiche bruno-rossastre, caratterizzati dalla presenza di umidità eccessiva e possibile conseguente limitazione allo sviluppo degli apparati radicali.

- Caratteristiche distintive dei terreni sono l'assenza di calcare attivo e la reazione debolmente acida, con elevata capacità di scambio cationico, bassa permeabilità ed elevata ritenzione idrica. Le periodiche lavorazioni al terreno, anche profonde, hanno lo scopo di decompattare i terreni per favorirne l'ossigenazione, e lo sviluppo e funzionalità dell'apparato radicale.

- L'Unità territoriale "Ondulazioni" presenta paesaggi morbidi, con versanti a morfologie ondulate, probabili resti di vecchi terrazzi erosi. I suoli si sviluppano su banchi e livelli argillosi, talora in alternan-

za con sabbie e lenti ghiaioso ciottolose.

- La tessitura prevalente è franco sabbiosa, i suoli sono profondi e presentano colorazioni che variano dal bruno al bruno-rossastro.

- Dal punto di vista chimico-fisico, si denotano l'assenza di calcare attivo, la reazione debolmente acida, elevati valori di scambio cationico; la permeabilità dei terreni è moderatamente elevata e si ha una buona capacità di ritenzione idrica.

I VINI

- Il Cortese deve sicuramente il suo momento positivo alla zona elettiva del Gavi. Già a Denominazione di origine controllata da 1974 e assunto a Docg (Gavi o Cortese di Gavi) nel 2010. Docg che può essere declinata in: "Gavi" o "Cortese di Gavi" tranquillo; "Gavi" o "Cortese di Gavi" frizzante; "Gavi" o "Cortese di Gavi" spumante; "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva; "Gavi" o "Cortese di Gavi" Riserva Spumante metodo classico.

- Il Cortese inoltre genera le Doc: Colli Tortonesi, Cortese dell'Alto Monferrato, Monferrato, Oltrepo' Pavese, Piemonte, Bianco di Custoza o Custoza, Garda.

- Concorre a formare le Igt Provincia di Pavia*, Alto Mincio*, Bergamasca*, Alpi Retiche*, Terre Lariane Collina del Milanese*, Ronchi Varesini Quistello*, Provincia di Mantova*, Sabbioneta*, Verona o Provincia di Verona o Veronese*, Trevenezie, Veneto*, Basilicata*, Isola dei Nuraghi*, Marmilla*, Nurra*, Ogliastra*, Parteolla*, Planargia*, Barbagia Provincia di Nuoro*, Colli del Limbara*, Romangia*, Sebino, Sibiola*, Tharros*, Trexenta*, Vallagarina, Valle del Tirso*, Valli di Porto Pino*

[* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta].

LA VINIFICAZIONE

- Il Cortese è ormai vinificato in purezza nelle sue denominazioni più importanti, svolgendo anche il suo compito in modo egregio nella produzione di spumanti metodo classico oppure Charmat.

- La raccolta dell'uva deve coincidere con un'ottima maturità aromatica con una particolare attenzione all'acidità totale che non deve essere troppo bassa. Si raccoglie quindi cercando di mantenere le temperature basse per essere pronti ad

andare subito in pressa, aiutandosi con ghiaccio secco per prevenire ossidazioni. I cicli di pressatura risultano molto lunghi con pressioni di esercizio molto basse. Gli sgretolamenti sono ridotti al minimo, addirittura in alcuni casi non vengono effettuati per evitare di estrarre dalle bucce sentori indesiderati.

- In vasca, la decantazione viene svolta a freddo a 8-10°C e può variare da alcune ore fino a 2-3 giorni, a seconda dello stato iniziale dell'uva.

- La fermentazione alcolica viene fatta partire con lieviti selezionati specifici e viene condotta a temperatura leggermente più bassa rispetto ad altri bianchi, parliamo di 13-15°C, per allungarne il periodo e quindi la possibilità di arricchire il corredo aromatico il più possibile.

- Durante la fermentazione alcolica, valutando caso per caso, è possibile effettuare un arieggiamento della massa pari a 1/2 - 1 volume.

- A fine fermentazione si raffredda nuovamente il vino sfecciandolo dalle fecce grossolane. Si procede quindi al mantenimento in sospensione delle fecce fini settimanale, ad una temperatura inferiore ai 10°C. Il periodo di affinamento varia a seconda delle esigenze e può essere svolto in acciaio oppure in legno.

PROFILO SENSORIALE

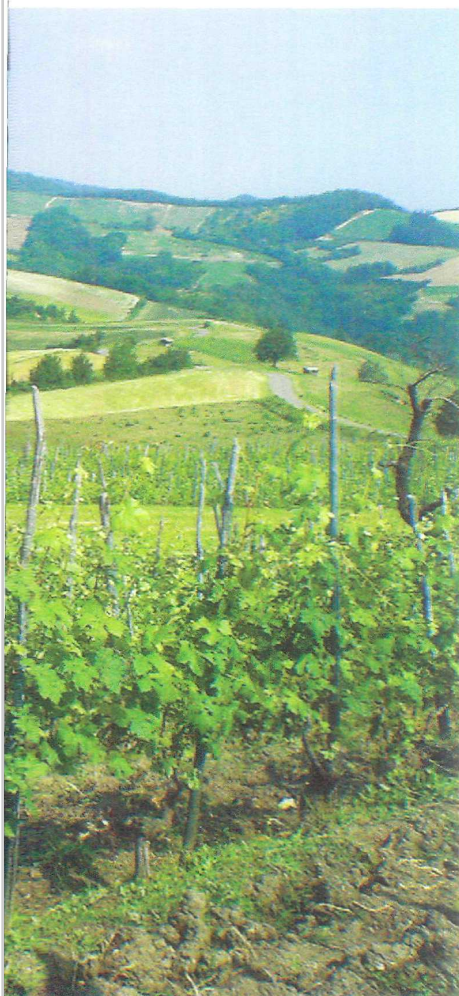
- Un lavoro di zonazione ha messo a confronto vini provenienti dalle diverse unità vocazionali riferite alla denominazione Gavi, dimostrando la versatilità del vitigno e al tempo stesso l'espressione del terroir.

- I vini provenienti dall'Unità vocazionale "Le Colline" sorprendono per finezza. Le sensazioni sono ben definite e tra la frutta fresca emergono gli agrumi. Importante anche la persistenza gustativa.

- Dai "Terrazzi antichi" emergono sensazioni di salinità superiori agli altri campioni. Le note fruttate e agrumate sono limitate e, nonostante un palato più debole, la finezza rimane buona.

- Sono interessanti le sensazioni che dalla frutta matura raggiungono incenso e spezie non dolci.

- I vini prodotti nella sottozona "Ondulazioni" mostrano maggiore freschezza. Con note fruttate di mela Granny Smith, in sintonia con il vitigno.



CARTACEI

LA FIERA

Il Gavi al Vinitaly per selfie e auguri

■ Il Consorzio tutela del Gavi sarà presente a Vinitaly 2018, in programma a Verona dal 15 al 18 aprile. Ci sarà allo stand G3-2 all'interno del Padiglione 10 Piemonte, per esporre le produzioni del grande bianco piemontese, ma anche con un tema innovativo "2038: dove sarà il Gavi tra vent'anni?" È una domanda più che legittima se si considera quanta strada ha fatto il vino Gavi negli ultimi vent'anni, cioè da quando ha ottenuto ed è accompagnato sui mercati mondiali dalla docg, dalla denominazione di origine controllata e garantita. Per questo allo stand del Consorzio tutela del Gavi a Vinitaly 2018 sarà allestita

una postazione multimediale per accogliere gli ospiti che vorranno lasciare il proprio personale augurio, con un selfie o con un video, ai prossimi vent'anni di Gavi docg.

Fai gli auguri al grande bianco piemontese è lo slogan di riconoscimento della postazione multimediale. Per celebrare i primi 20 anni di docg Gavi e i 25 anni di attività del Consorzio tutela del Gavi (che il prossimo 23 aprile rinnoverà i componenti del suo consiglio direttivo) sono in programma importanti manifestazioni oltre alla partecipazione a Vinitaly.

■ L.A.



Consorzio di tutela
dell'Ovada docg

Aggregazione e qualità del vino per una strada vincente

Ovada. Si è svolta recentemente all'Enoteca Regionale di via Torino la festa del Consorzio di tutela dell'Ovada docg per i dieci anni di attività e per il riconoscimento ottenuto dal ministero.

Molti i sindaci della zona presenti, ben rappresentati dal primo cittadino di Ovada Paolo Lantero; quindi la Camera di Commercio con Roberto Livraghi e per la Regione Piemonte il consigliere alessandrino Domenico Ravetti.

Un caloroso applauso è seguito all'intervento del presidente del Consorzio di tutela dell'Ovada docg Italo Danielli che, con paziente impegno, ha condotto il gruppo di 33 aziende consortili ad ottenere l'importante riconoscimento ministeriale. A dar forza al progetto ovadese la presenza, non formale, dei presidenti dei Consorzi del Gavi e dei Colli Tortonesi, Maurizio Montobbio e Stefano Bergaglio, che hanno sottolineato la volontà di avviare progetti comuni. Le organizzazioni agricole, rappresentate da Carlo Ricagni per la Cia e da Luca Brondelli di Confagricoltura, hanno evidenziato come la volontà di aggregarsi dei produttori ovadesi, insieme all'obiettivo della qualità del vino prodotto, sia la strada vincente per il rilancio della vitivinicoltura nella zona di Ovada e nella provincia di Alessandria. Commenta Ricagni: "Il Consorzio dell'Ovada docg ha mosso i primi passi nella sede della Cia di Ovada, di questo siamo molto orgogliosi.

Ad Italo Danielli, storico dirigente della Cia alessandrina ed ovadese, gli auguri per un percorso futuro ricco di altri meritati successi".



Il vino alessandrino a Verona 'Cresciamo e lo dimostriamo'

VINITALY Da domenica la rassegna.
Alla Cia il brindisi augurale. Prodotti
e produttori, per piacere gli stranieri

■ Si stappano bottiglie e si brinda- Alla Cia va così, per augurare un buon Vinitaly, la grande rassegna che, da domenica a mercoledì, concentrerà a Verona i migliori produttori d'Italia che avranno l'opportunità di farsi conoscere da un pubblico di stranieri.

Al cin cin hanno pensato le aziende Hic et nunc, Gaggino e Montagnola, rappresentate nella sede della Confederazione da Stefano Gervasoni, Gabriele Gaggino e Donatella Giannotti. A Verona saranno presenti anche le aziende: Bergaglio Nicola, Cascina Boccaccio, Castello di Grillano, Fratelli Facchino, Alessandro Rivetto, Franco Ivaldi, Tenuta San Pietro in Tassarolo, oltre alle aziende associate Cia che saranno presenti negli stand del Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui docg, Consorzio Tutela del Gavi, Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, Produttori del Gavi e Tre Secoli.

Sull'importanza della partecipazione a Vinitaly si sono soffermati sia il presidente Giam-piero Ameglio che il direttore Carlo Ricagni, che hanno parlato di «una provincia, la nostra, con molte diversità. E se il Moscato ha ancora il record di produzione, il Gavi è in netta risalita, mentre il Timorasso cresce e ci dà grande visibilità».

Coldiretti ne ha 21

Coldiretti va a Verona con 21 aziende: Accornero Giulio e figli, Angelini Paolo, Bergaglio Cinzia, Bonzano vini, Botto Pier-Luigi, Boveri Luigi Michele, Cascina I Carpini, Castello d'Uviglie, La Giustiniana, Cantina Iuli, La Caplana di Guido Natalino, La Chiara, Magda Pedrini, Mandirola, Le Terre di Stefano Massone, Molinetto di Carrea Diego, Paolo Pizzorni vini, Poggio vini, Ricci Carlo Daniele, Vicara Srl, La Zerba.

«Vinitaly - spiegano

nella sede di corso Crimea - è una vetrina che rappresenta una sfida e al tempo stesso un'occasione unica per presentare le ultime novità del settore, dove ogni azienda può contribuire a rafforzare l'immagine del vino italiano nel mondo».

Anche Confagricoltura

Anche Confagricoltura è al Vinitaly, nel padiglione 9, area D. «Lo stand confederale, ampliato rispetto allo scorso anno, è pronto a dare vita alla Grande Italia dei vini e degli oli e agli incontri sui temi di stretta attualità» assicurano.

Significativa la rappresentanza piemontese nello stand di Confagricoltura, dove martedì 17 si svolgerà l'evento 'Piemonte in tutti i sensi', un percorso enogastronomico alla scoperta dei sapori e dei territori delle province subalpine. L'appuntamento è dalle ore 12 alle 13.30 nello spazio incontri. La regione che vanta il maggior numero di vini a denominazione abbina altre eccellenze del territorio con in evidenza il riso Carnaroli, i formaggi d'alpeggio della Valsusa, il Gorgonzola novarese e il prosciutto crudo di Cuneo.

■ M.B.

4

**I giorni di
Vinitaly: fino
a mercoledì
la kermesse**



La presentazione nella sede della Cia



Cinque cartoline speciali per i visitatori della fiera nel weekend

Gavi festeggia al Vinitaly i primi vent'anni della Docg

La celebrazione del consorzio (che ne compie 25) a Verona

DANIELE PRATO
GAVI

Non c'è modo migliore per festeggiare i primi vent'anni del Gavi - quello della rinascita, che nel '98 ha ottenuto la Docg - che pensare ai traguardi dei prossimi venti. Lo scenario che il Consorzio di tutela ha scelto è quello del Vinitaly, a Verona da domenica a mercoledì. L'appuntamento col Gavi sarà allo stand G32 del padiglione 10. I visitatori troveranno ad aspettarli cinque cartoline su cui lasciare un messaggio per il vino e il territorio di domani, seguendo temi suggeriti dal Consorzio, che nel 2018, di anni, ne compie 25 e che proprio col Vinitaly vedrà chiudersi il mandato del presidente Maurizio Montobbio. Non sogni ma obiettivi di cui si stanno già mettendo le basi con il lavoro di oggi. «Make a wish!», esprime un desiderio, è lo slogan. Ed ecco allora, quasi a immaginare i titoli dei giornali del futuro, la prima cartolina dedicata al «2038, l'Italia nello spazio: è un Gavi il primo vino degustato su Saturno». Poi: «Festeggiato il milionesimo visitatore della Destinazione Gavi, il progetto di enoturismo del Grande Bianco Piemontese»; «Fiorisce nel Gavi la produzione di miele delle api insediate nel



Cinque cartoline per altrettanti progetti con i pensieri dei visitatori

territorio»; «Francesi, californiani e cinesi a Gavi per studiare le best practice del vino responsabile»; «11 stellati internazionali, uno per ogni Comune della denominazione, a Gavi per la 24ore del Gusto». Cinque slogan per cinque filoni su cui il Consorzio e i produttori si stanno impegnando: consolidare la presenza del Gavi nel mondo, promuovere il territorio per il turismo internazionale, fare dell'attenzione all'Ambiente e alla biodiversità scelte consapevoli della zona, affer-

mare Gavi come laboratorio delle buone pratiche nel vino e promuovere «il rapporto inscindibile tra vino e cultura del buon cibo». Ogni cartolina, con messaggio annesso e polaroid di chi l'avrà lasciato, sarà affissa sul maxi pannello «Vent'anni», che verrà esposto negli altri eventi del Gavi, a partire dalle giornate Gavi for Arts e dal premio Gavi La Buona Italia, in programma dal 25 al 27 maggio e dedicato, quest'anno, al tema del «vino responsabile» e della sostenibilità.



Società

Enogastronomia d'eccellenza: Gavi fa ancora il botto

IL RACCONTO Assegnata la DeCo a nove piatti che seguono fedelmente la tradizione, dai ravioli alle lasagnette

■ Lunedì il Consorzio tutela del vino Gavi ha eletto il nuovo presidente scegliendo Roberto Ghio e mentre a corte Zerbo i componenti del consiglio direttivo votavano, a palazzo municipale veniva assegnata la De.Co. (Denominazione comunale) a nove prodotti che rappresentano la tradizione delle ricette gaviensi.

E domani e domenica Gavi sarà al castello Sforzesco di Milano dove è in programma il raduno dei borghi che possono vantare la bandiera arancione assegnata dal Touring club Italiano.

Tra le De.Co. conferite lunedì scorso a Gavi c'è anche quella delle lasagnette alla Zerbetta cucinate e servite secondo l'antica tradizione dal ristorante Piemontemare di Roberto Ghio.

L'assente giustificato

Al momento della consegna della vetrofania da apporre sulla vetrina dell'attività come segno distintivo, gli amministratori comunali di Gavi hanno annunciato che il titolare del ristorante Piemontemare era assente per concomitante impegno e il riconoscimento lo ha ritirato un suo delegato. Assenza giustificatissima, lo stavano eleggendo presidente del Consorzio tutela del Gavi.

La cerimonia di assegnazione della DeCo è stata aperta dai saluti del sindaco di Gavi, Rita Se-

mino, e del vice sindaco Nicoletta Albano che poi hanno lasciato la scena all'assessore Filippo Rabbia e alla presidente degli esercenti gaviensi Sabrina Olivieri i quali, assistiti dall'assessore Pierluigi Roveda, dai consiglieri comunali Claudio Persano e Mario Pestarino, nonché da

Barbara Gramolotti del Distretto novese, hanno spiegato significato e valore della DeCo, in ba-

se a quali parametri viene assegnata e quindi sono passati alla presentazione delle prime nove DeCo di Gavi elencandole in ordine di presentazione della domanda.

La DeCo numero uno ai ravioli di Gavi prodotti dal laboratorio artigianale "Il Girasole" poi, a seguire: le già citate lasagnette della Zerbetta del ristorante Piemontemare; il risotto al Gavi docg del ristorante Le cantine del Gavi; la torta di riso del Panificio Cri; i canestrelli al Gavi docg dell'Ital gourmet che produce anche, ovviamente seguendo fedelmente la ricetta tradizionale, i canestrelletti di

Gavi. DeCo anche per gli amaretti morbidi di Gavi di Matteo Gandetto e della pasticceria Traverso, per i baci di dama di Gavi e per il moretto di Gavi, con gelato coperto da una sfoglia di cioccolato, prodotto dal Bar Matteo.

Nel corso della cerimonia è stato ricordato che la gastronomia di Gavi vanta anche la testa in cassetta che è presidio Slow

Food e il disciplinare non prevede l'assegnazione della DeCo ha chi già è presidio Slow Food.

Le procedure per l'assegnazione delle Denominazioni Comunali sono iniziate nel novembre del 2017, in coincidenza con il 30° anniversario di fondazione dell'associazione Esercenti gaviensi.

■ Luciano Asbornio



Gavi sarà a Milano per il raduno dei borghi che possono vantare la bandiera arancione del Touring club Nel weekend



Verona capitale del vino

Focus su vendite, consorzi ed eventi tra gli stand

**Comunicazione:
ecco i «Meridiani»**



Ecco i vincitori de «Il Meridiano del Vino» creato da Wine Meridian, per le migliori idee di comunicazione e promozione del vino italiano: Tenute Piccini, Orange Moments,

Tenuta Coccio Grifoni, Wine For Life, Francesca Negri, Wine Passport, The Round Table, Consorzio del Gavi, Città del Vino, Lo gnomo delle vigne e A. Castelli, M. Sannai,

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



VINITALY

Il Gavi premiato per la comunicazione

■ Mercoledì scorso Wine Meridian ha proclamato i vincitori del concorso 'Il Meridiano del Vino', istituito per la valorizzazione delle migliori idee di comunicazione e promozione del vino italiano in Italia e all'estero. Tra i vincitori c'è 'The Round Table', la società che cura la comunicazione del **Consorzio Tutela del Gavi**, premiata con la seguente motivazione: "Per essere riusciti a valorizzare il binomio vino e cultura, in tutte le sue declinazioni, attraverso una serie di iniziative che hanno reso il territorio di **Gavi** una capitale italiana della promozione culturale del vino". Una commissione composta da

giornalisti ed esperti di marketing del vino ha analizzato i numerosi progetti pervenuti e selezionato i sei più interessanti, che sono stati premiati presso lo stand "Tenute Piccini" alla kermesse "Vinitaly 2018".

Il concorso, rivolto a candidati singoli (creativi, grafici pubblicitari o event manager), aziende del mondo della comunicazione e aziende vinicole che abbiano sviluppato progetti di particolare interesse, in grado di distinguersi per originalità e capacità di comunicare un'identità chiara e trasparente, ha avuto quest'anno 6 vincitori, anziché i consueti 3, proprio per il cospicuo numero di pro-

getti pervenuti e per l'alta qualità degli stessi.

I vincitori della terza edizione de 'Il meridiano del vino' sono 'Tenute Piccini - Orange Moments', 'Tenuta Cocci Grifoni - Wine For Life', 'Francesca Negri - Wine Passport', 'The Round Table - **Consorzio tutela del Gavi**', 'Associazione nazionale Città del Vino - Lo gnomo delle vigne' e 'Antonio Castelli - Mirto Sannai'.

Per il **Consorzio tutela del Gavi** e per il grande bianco piemontese non poteva esserci conclusione migliore di un Vinitaly ricco di soddisfazioni.

■ L.A.



Il Consorzio e la 'Carta del vino responsabile'

GAVI La Docg compie vent'anni e i dodici articoli saranno annunciati al 'Premio Gavi la buona Italia'

■ Al Vinitaly di Verona lo stand del Consorzio tutela del Gavi è stato affollato da giornalisti, influencer e operatori che hanno accolto con entusiasmo l'invito a festeggiare l'anniversario dei vent'anni della docg Gavi.

Decine e decine di auguri hanno dimostrato l'affetto del popolo di Vinitaly per il grande bianco piemontese, l'apprezzamento e la conoscenza per i valori che esprime la denominazione del Gavi docg. L'affetto ha fatto da ideale trampolino di lancio del prossimo appuntamento, in programma dal 25 al 27 maggio con la quarta edi-

zione del 'Premio Gavi la buona Italia' e con il nuovo Laboratorio Gavi, 'Because Gavi Cares'.

L'iniziativa quest'anno è dedicata alla responsabilità sociale delle filiere del vino e i dirigenti del Consorzio tutela del Gavi illustreranno i dodici elementi del vino responsabile e scriveranno assieme ai loro ospiti la Carta del vino responsabile.

Attenzione al sociale

Dopo essersi dedicato al rapporto vino, cibo, arte e cultura (2016) e al turismo enogastronomico integrato (2017), il 'Premio Gavi la

buona Italia' quest'anno apre una finestra inedita sul rapporto tra vino e responsabilità sociale.

Ha spiegato Maurizio Montobbio, presidente del Consorzio tutela del Gavi dallo stand del Vinitaly: «Il Laboratorio Gavi quest'anno

affronta un tema strategico e sicuramente attuale: verificare come il comparto vino italiano interpreta le tematiche della responsabilità sociale d'impresa. Fare vino infatti non è solo un'attività economica, ma un impegno etico e mo-

rale che tutti quanti ci assumiamo quotidianamente. L'obiettivo è dare il buono esempio: il comparto del Gavi ci tiene, evidentemente anche per la conservazione del suo stesso territorio e indotto, e investe risorse per influenzare in questo senso il mondo della produzione viticola».

La short list del premio quest'an-

no è stata ricavata dall'osservazione nella rete delle realtà e delle filiere del mondo vitivinicolo italiano che si sono distinte per l'applicazione di alcuni dei 12 parametri di responsabilità sociale individuati da un autorevole comitato di indirizzo, tra cui codice etico e di comportamento, certificazioni, bilancio di sostenibilità, produzione bio, utilizzazione di energia da fonti rinnovabili, eco packaging, welfare aziendale e politiche di sostegno all'occupazione giovanile.

■ Luciano Asborno

Montobbio

"Fare vino non è soltanto una attività economica, ma un impegno etico e morale che tutti ci assumiamo"



I produttori del Gavi presenti al Vinitaly 2018



ALBA VINUM DAL 21 AL PONTE DELL'1 MAGGIO

Tre weekend di degustazioni bontà e cultura

A cavallo delle feste di fine aprile - il fine settimana del 21 e 22, mercoledì 25 aprile e il lungo ponte da sabato 28 aprile a martedì 1° maggio - Alba diventa una grande enoteca a cielo aperto, occasione di scoprire nuovi sapori e per divertirsi con la famiglia e gli amici.

La formula di Vinum, completamente rinnovata negli anni, è quella di una città che abbraccia le proprie eccellenze e le svela nelle vie e le piazze; con il Palazzo Mostre e Congressi di Piazza Medford e moltissimi bar e luoghi di incontro di Alba, sono 8 le piazze sede di degustazione, per un'esperienza che permette di scoprire le eccellenze enogastronomiche e le bellezze della capitale delle Langhe. Protagonisti come sempre i grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato proposti in connubio ideale con lo **STREET FOOD ED LINGUA**, cibo di strada di eccellente carattere e qualità. Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, bianchi delle Langhe, vini del Monferrato, Roero, Roero Arneis, **Gavi**, Brachetto d'Acqui, Dolcetto, Asti Spumante, Moscato d'Asti e Alta Langa e poi Vermouth, grappe e distillati del Piemonte al centro delle degustazioni.

E ancora **VINUMINCANTINA - FOOD&WINE EXPERIENCE**, ideata per soddisfare le esigenze di enoturisti e gourmet. Nei 14 prestigiosi appuntamenti si possono visitare alcune tra le più importanti cantine di Langhe, Roero e Monferrato selezionate da grandi chef del territorio - tantissimi gli stellati! - che al termine del tour prepareranno uno speciale aperitivo abbinato al vino dell'azienda ospitante.

VINUM INCONTRA sono le tante occasioni di approfondimento sul mondo del vino, laboratori e presentazioni letterarie per conoscere la storia e la cultura "a tema" con ospiti speciali, fra i quali la scrittrice torinese Enrica Tesio che si terranno durante tutta la manifestazione al Cortile della Maddalena. Nello stesso spazio anche **VINUM... BIMBI** un'area speciale in cui i più piccoli possono unire il divertimento alla



FOTO DI LUCA PRIVITERA

meraviglia della scoperta grazie ad un progetto ludico educativo sul vino, a ingresso gratuito.

Nei giorni di Vinum, inoltre, sarà possibile partecipare a visite guidate della città, concerti, proiezioni cinematografiche, mostre e appuntamenti dedicati a tutta la famiglia. La manifestazione fa parte del ricco calendario della Primavera di Alba, il grande contenitore di appuntamenti della capitale delle Langhe.

Vinum è organizzato dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in collaborazione con il Comune di Alba, l'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero con il principale supporto della Regione Piemonte e della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e il contributo del Consorzio Piemonte Land of Perfection, della Camera di Commercio di Cuneo e della Banca d'Alba Credito Cooperativo. Preziosa la collaborazione con la Life Italia con la Concessionaria Auto Gino. Partecipano attivamente il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il Consorzio Tutela del Roero, il Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, il Consor-



FOTO DI LUCA PRIVITERA



FOTO DI LUCA PRIVITERA

zio Alta Langa, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, la Bottega del Vino di Dogliani, Consorzio di Tutela del **Gavi**, Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui, la Cantina Comunale i Sori di Diano, i Produttori di Montelupo Albese e Rodello, il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, l'Istituto del Vermouth di Torino, la Giostra delle Cento Torri, l'Associazione Commercianti Albesi, l'Associazione Italiana Sommelier sezione Piemonte, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, il Consorzio di Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano DOP, il Consorzio per la Tutela del Formaggio Murazzano DOP, l'Accademia Alberghiera di Alba, l'Associazione AMA la Carne, la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa.

INGRESSI E ACQUISTO. L'ingresso a Vinum è gratuito. Per degustare è possibile acquistare un carnet che include un calice, una taschetta porta-bicchieri e 18 degustazioni da effettuare in tutte le piazze. Il carnet dà diritto ad uno sconto sugli Aperitivi di Vinum con

per i soci AIS, Fondazione Italiana Sommelier, Go Wine, ONAV, Slow Food, ONAF, per tutti i Consorzi aderenti a Vinum oltre che per i viaggiatori Trenitalia.

Sul sito e alle casse altre soluzioni di acquisto: un carnet che include l'esperienza Vinumincantina, ma anche singoli biglietti per Vinumincantina e per il workshop sui Formaggi e i Vini del Territorio. Alle casse di Vinum saranno inoltre acquistabili coupon da 2 o 4 degustazioni. I carnet e i coupon sono utilizzabili per tutta la durata della fiera. Sarà possibile acquistare anche **VINUM DAY** lo speciale biglietto che include tutte le esperienze da vivere nella giornata: carnet degustazione completo, Vinumincantina e workshop dei Formaggi e Vini del territorio.

INFO E SOCIAL. Info su www.vinumalba.com, Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Piazza Medford 3 Alba (CN), tel. +39 0173/ 361051, info@vinumalba.com; www.facebook.com/vinumalba, twitter e instagram #vinumalba.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



I vent'anni del Consorzio di tutela

Premi e progetti Il Gavi guarda ai traguardi futuri

Dove sarà tra vent'anni il Gavi docg? In occasione dei vent'anni compiuti quest'anno il leit motiv lanciato dal Consorzio di tutela è «Happy Gavi». E se una delle ipotesi lanciate è che sarà il primo vino a sbarcare su Saturno, già oggi il Gavi ha conquistato un'importante fetta di mercato: 13 i milioni di bottiglie prodotte, l'85% delle quali esportate. Il Gavi docg, considerato l'omologo bianco del Barolo, è



Foto di gruppo per i produttori del Gavi al 52° Vinitaly di Verona

prodotto interamente con uve Cortese coltivate negli undici comuni che costituiscono la sua denominazione.

Il Consorzio è un ente «erga omnes» che agisce in favore e a sostegno di tutta la filiera di produttori, vinificatori e imbottiglieri. Al Consorzio si deve anche il Premio Gavi La Buona Italia e il Vinitaly è stato l'occasione per annunciare l'attesa short list dei venti progetti finalisti di questa quarta edizione,

che si è data l'obiettivo di verificare come il comparto vino italiano interpreta le tematiche della responsabili-

tà sociale d'impresa, offrendo una nuova prospettiva al concetto di Buona Italia e alle attuali consuete

declinazioni del concetto di sostenibilità. La premiazione avverrà a Gavi, alla Tenuta la Centuriona, il pros-

simo 25 maggio, nel contesto della manifestazione Gavi for Arts. [M. MAF]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



MEDIA. Sei i premiati per il concorso «Il Meridiano del Vino»: la consegna durante il Vinitaly

Enologia, eletti i nuovi comunicatori

Wine Meridian (www.wine-meridian.com), la testata veronese del mondo del vino ha scelto i vincitori del concorso «Il Meridiano del Vino», nato tre anni fa per valorizzare le migliori idee di comunicazione e promozione del vino italiano in Italia e all'estero.

Una commissione di giornalisti ed esperti di marketing del vino ha analizzato i nume-

rosi progetti e selezionato i 6 più interessanti, premiati mercoledì scorso al Vinitaly.

Il concorso, rivolto a candidati singoli (creativi, grafici pubblicitari o event manager), aziende del mondo della comunicazione e aziende vinicole che abbiano sviluppato progetti di particolare interesse, in grado di distinguersi per originalità e capa-

cità di comunicare un'identità chiara e trasparente, ha avuto quest'anno 6 vincitori, anziché i consueti 3, proprio per il grande numero di progetti arrivati e per la loro alta qualità. I sei «meridiani»: Tenu-te Piccini con il progetto «Orange Moments», la Tenu-ta Cocci Grifoni con «Wine For Life», Francesca Negri con «Wine Passport Tv se-

ries», il Consorzio tutela del Gavi per «The Round Table», l'Associazione nazionale Città del Vino per il progetto «Lo gnomo delle vigne» e Antonio Castelli per il «Mirt-Sannai». «La creatività nella comunicazione e promozione del mondo del vino sta avendo un'esplosione», spiega Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian. • **R.ECO.**



I nuovi «Meridiani del Vino», edizione 2018, premiati al Vinitaly



Gavi: sbloccata la riserva vendemmiale

Il mercato del Gavi docg si sta rivelando tonico e la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio del Gavi e sentita la filiera, ha deciso di sbloccare la «riserva vendemmiale» 2017 che era stata stabilita in 19 quintali/ettaro di Gavi o Cortese di Gavi tranquillo, frizzante, spumante; in 17 quintali/ettaro per gli stessi vini che utilizzano la menzione vigna e in 13 quintali/ettaro per i vini Gavi o Cortese di Gavi Riserva e Riserva Spumante metodo classico.

E.Z.



PREMI

The Round Table premiato per il progetto Consorzio Tutela Gavi

Durante Vinitaly 2018, a Verona dal 13 al 16 aprile, l'agenzia The Round Table è stata premiata per il progetto di comunicazione realizzato per il **Consorzio Tutela del Gavi** nell'ambito del contest "Il Meridiano del Vino", arrivato alla sua terza edizione e organizzato dalla testata Wine



Meridian per valorizzare le migliori idee di comunicazione e promozione del vino italiano in Italia e all'estero. Con il progetto "Gavi for Arts" The Round Table sta costruendo insieme al **Consorzio Tutela del Gavi** un modello inedito di valorizzazione della filiera vitivinicola, enogastronomica, turistica e culturale del territorio. Il premio rafforza e conferma l'impegno dell'agenzia, fondata e guidata da Francesco Monea, nell'applicare la propria expertise The Arts Mood per comunicare attraverso le arti e la cultura. Intorno a questi temi l'agenzia ha avviato recentemente un altro progetto strategico in collaborazione con IGP Decaux, che vede l'applicazione delle arti alla comunicazione d'impresa.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PUBBLI NOWI
com

Birra Forst da cinque anni con Comicon

**The Round Table
premiato per il progetto
Consorzio Tutela Gavi**

**La visual identity di
"Galleria Graczo" porta
la firma di Melismella**

WINE



a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Ecco il **Gavi**, grande bianco piemontese



Il **Gavi** è il bianco più meridionale del Piemonte e il vino più settentrionale della Liguria. È infatti prodotto in undici comuni della provincia di Alessandria, non lontano dal confine ligure e risente nei profumi dell'aria di mare che spira dalla riviera. Nel recente Vinitaly a Verona abbiamo avuto l'opportunità di fare un piccolo viaggio degustativo attraverso alcune etichette.

Il **Gavi** è un vino a Docg prodotto con uve Cortese, da molti considerato il Barolo bianco. La sua nascita si deve al fatto che l'area del comune di **Gavi** e dei comuni limitrofi era secoli fa terra della villeggiatura dei signori genovesi come i Giustiniani e i Lomellini. Furono gli aristocratici liguri a imporre la coltivazione del Cortese per avere un vino che si sposasse anche allo loro cucina prediletta, poco adatta ai grandi rossi piemontesi. Il **Gavi** si avvantaggiò anche dei canali di vendita internazionali legati al grande porto, che permise al **Gavi** di farsi conoscere ovunque.

Al Vinitaly abbiamo assaggiato un ottimo metodo classico firmato Magda Pedrini, elegante e sapido. Un affascinante fermo biologico del 2017 dell'azienda Ghio (vigneti Piemontemare) con lieviti indigeni. E l'etichetta istituzionale del consorzio

Gavi, scelta da un panel di degustatori alla cieca per rappresentare la vendemmia di quell'anno, in questo caso il 2016, e con un'etichetta che reca l'immagine di un affresco della città romana di Libarna.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





A cura di
Franco M.
Ricci

FINO A 15 EURO IL RITORNO

Cortese di Gavi alla riscossa dopo la crisi

Il Consorzio di Tutela è impegnato nel rilancio del Cortese di Gavi, soprattutto sul mercato interno. Su un totale di circa 13 milioni di bottiglie, oltre l'85% è venduto fuori dai nostri confini, cresce l'export nei mercati asiatici, dove il Gavi è tra i vini più falsificati. Da noi si punta al suo ritorno a dominare la scena dei bianchi italiani, dopo la crisi degli anni Novanta che vide precipitare il Gavi in un dimenticatoio che sembrava irreversibile, se non a prezzo di un mortificante abbassamento della qualità. A un ristretto numero di produttori

storici va reso il grande merito di aver tenuto duro, come Nicola Bergaglio, tra i pochissimi a credere tenacemente nel Cortese, perseguendo una politica di basse rese e di valorizzazione del cru aziendale Minaia, fine e longevo. Profumato di fiori primaverili, agrumi, melone, rosmarino e timo, note di miele, fondo minerale. Palato invitante, succoso, polposo e fresco, elegantissimo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nicola Bergaglio
Frazione Rovereto
15066 Gavi (AL)
Gavi del Comune di
Gavi Minaia 2016
Bianco Docg
Gr. 12,5% - € 15
5 Grappoli:
l'Eccellenza
di Bibenda



WEB

Al Vinitaly 77 produttori della provincia di Alessandria: dal Gavi Docg al debutto dell'Asti secco

In testa i consorzi di tutela - Gavi, Brachetto d'Acqui e Colli Tortonesi - e a seguire le aziende del territorio guidate dalle associazioni Cia, Coldiretti e Confagricoltura

DANIELE PRATO
ALESSANDRIA

Pubblicato il 12/04/2018
Ultima modifica il 13/04/2018 alle ore 10:27

Storiche, innovative, custodi della tradizione o start up. **Sono 77 le aziende della provincia che dal 15 al 18 aprile parteciperanno alla 52ª edizione del Vinitaly** di Verona, il più grande evento al mondo per metri quadrati e presenze estere dedicato al vino e ai distillati. **Sotto i riflettori, per quattro giorni, ci saranno 4.390 aziende (da oltre 30 Paesi) e 15.335 vini. L'Alessandrino parte agguerrito per ritagliarsi un posto al sole nella prestigiosa - e affollatissima - rassegna, che ha sempre più appeal anche sul mercato estero: quest'anno, la presenza di espositori in arrivo da oltre confine è cresciuta del 25% rispetto al 2017.** Tra gli stand, produttori, buyer italiani e stranieri, chef, sommelier. E poi, tanti eventi: incontri, conferenze, degustazioni guidate, occasione di confronto e di riflessione tra gli esperti. La truppa alessandrina arriverà con il suo bagaglio di lunga tradizione in cantina e tra i filari.

Stando ai dati regionali relativi al 2018, in provincia sono 10.328 gli ettari vitati dove si producono vini Doc, a cui si sommano 1.093 ettari senza alcuna denominazione. La parte del leone la fa l'Acquese. Il Comune più «vitato» Doc, in provincia, è Cassine, con 833 ettari, seguito da Ricaldone, 660 ettari. E, dopo Gavi, con 655 ettari di filari, altri due centri alle porte della città termale, ossia Alice Bel Colle, con 632 ettari, e Strevi, con 411. Quindi proprio Acqui, 398 ettari coperti di viti. Chiude la classifica Valenza, con appena 0,05 ettari.

I disciplinari con più superficie sono Asti, Asti Spumante e Moscato d'Asti, con 1.606 ettari, Gavi, con 1.598, Barbera del Monferrato con 1.244 e Colli Tortonesi, con 844. Ma si ritagliano il loro posto anche **Dolcetto d'Ovada doc, con 727 ettari, e Brachetto d'Acqui, con 552.** È questa piccola, grande galassia che domenica si metterà in vetrina a Verona, con in testa i consorzi di tutela - Gavi, Brachetto d'Acqui e Colli Tortonesi - e a seguire le aziende del territorio, guidate dalle associazioni di categoria Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Proprio la Cia, ieri, nella sede di via Savonarola ad Alessandria, ha presentato il gruppo delle sue dieci aziende associate che parteciperanno alla rassegna. «Vinitaly è ogni anno per noi una grande occasione, **anche per lanciare i nostri vini all'estero, dal Gavi all'Asti Secco, al debutto in fiera**» ha spiegato **Gian Piero Ameglio, presidente provinciale Cia.** «Tutti i grandi vini della provincia saranno rappresentati - ha aggiunto il direttore Carlo Ricagni -. Dal Gavi, che è quasi il primo vitigno della nostra zona, tallonando l'Asti, al Barbera del Monferrato, appannaggio del Casalese e dell'Ovadese, che contano pure su Grignolino e Dolcetto.



Taglio del nastro, stamattina a Verona, per la nuova edizione del **Vinitaly**, la più grande manifestazione italiana dedicata al mondo del vino. La Regione ha un suo **Spazio Piemonte**, inaugurato proprio oggi con l'apertura dell'evento che proseguirà fino a mercoledì. Fra i promotori dello spazio piemontese, anche UnionCamere e Land of Perfection, il consorzio che unisce tutti i consorzi del vino piemontese. **200 aziende presenti nella collettiva intorno allo stand della Regione, altre 400 nel resto del padiglione 10, il padiglione Piemonte.** Non poteva mancare il **Consorzio Tutela del Gavi**, che nella città veneta **festeggia quest'anno il suo primo quarto di secolo e soprattutto i vent'anni della Docg.** Per questa importante ricorrenza, nello stand G32 – Padiglione 10 del consorzio sono disponibili 5 cartoline con colori e messaggi diversi per immaginare i prossimi vent'anni della Docg: 2038, l'Italia nello spazio: **è un Gavi il primo vino degustato su Saturno; festeggiato il milionesimo visitatore della Destinazione Gavi, il progetto di enoturismo del Grande Bianco Piemontese;**



fiorisce nel Gavi la produzione di miele delle api insediate nel territorio; francesi, californiani e cinesi a Gavi per studiare le best practice del Vino Responsabile; 11 stellati internazionali, uno per ogni Comune della denominazione, a Gavi per la 24ore del Gusto. "Su ognuna di queste cartoline – spiegano dal Consorzio –, giornalisti, ospiti e amici potranno **aggiungere il proprio**

pensiero personale, un messaggio di buona fortuna a cui sarà associata una polaroid dell'autore. Fotografie e cartoline arricchiranno progressivamente il grande pannello Ventanni, allestito nello stand, simbolo dei festeggiamenti dei 20 anni della DOCG, che ritroveremo nei prossimi Grandi Eventi di Gavi, iniziando dalle giornate di Gavi for Arts e del Premio Gavi La Buuona Italia, in programma dal 25 al 27 maggio. Saranno tre giorni dedicati al 'Vino Responsabile', al rapporto tra Vino e Responsabilità Sociale, con una nuova connotazione del concetto di 'Buona Italia', ed evolvendo le stesse consuete declinazioni del concetto di Sostenibilità".

13/04/2018

CINQUE CARTOLINE SPECIALI PER I VISITATORI DELLA FIERA NEL WEEKEND

Gavi festeggia al Vinitaly i primi vent'anni della Docg

Daniele Prato
GAVI



La celebrazione del consorzio (che ne compie 25) a Verona

Non c'è modo migliore per festeggiare i primi vent'anni del Gavi - quello della rinascita, che nel '98 ha ottenuto la Docg - che pensare ai traguardi dei prossimi venti. Lo scenario che il Consorzio di tutela ha scelto è quello del Vinitaly, a Verona da domenica a mercoledì. L'appuntamento col Gavi sarà allo stand G32 del padiglione 10. I visitatori troveranno ad aspettarli cinque cartoline su cui lasciare un messaggio per il vino e il t... [continua](#)

Mercoledì 18 aprile svelati i sei vincitori della terza edizione del contest organizzato da Wine Meridian per trovare idee innovative di comunicazione e promozione del vino: la **giornalista trentina Francesca Negri premiata con la wine web series Wine Passport**.

Wine Meridian ha **annunciato i vincitori del concorso "Il Meridiano del Vino"**, nato tre anni fa per la valorizzazione delle migliori idee di comunicazione e promozione del vino italiano in Italia e all'estero. Una commissione di giornalisti ed **esperti di marketing del vino** ha analizzato i numerosi progetti pervenuti e selezionato i 6 più interessanti, premiati mercoledì 18 aprile, presso lo stand Tenute Piccini, padiglione 9 - stand C2 durante la kermesse Vinitaly 2018.

Tra i 6 c'è **anche la web series sul vino Wine Passport che nei 5 episodi della prima stagione ha ricevuto 2 milioni di visualizzazioni**. Il progetto è ideato e realizzato dalla giornalista trentina Francesca Negri con un team di professionisti del settore televisivo.

La giuria ha **motivato così il premio assegnato a Wine Passport**: *«Il progetto è riuscito attraverso un linguaggio innovativo ad aumentare la visibilità internazionale delle imprese del vino italiano»*.

Oltre a Francesca Negri premiati anche:

- **Piccini**: per il progetto "Orange Moments", per essere riuscito attraverso la metafora del colore a dare una forte connotazione al proprio brand;

- **Tenuta Cocci Grifoni**: per il progetto "Wine For Life", per essere riusciti a coniugare in maniera concreta la viticoltura e la biodiversità del territorio;

- **The Round Table- Consorzio tutela del Gavi**: per essere riusciti a valorizzare il binomio vino e cultura, in tutte le sue declinazioni, attraverso una serie di iniziative che hanno reso il territorio di Gavi una capitale italiana della promozione culturale del vino;

- **Associazione Nazionale Città del Vino**: per il progetto **"Lo Gnomo delle Vigne", inserito nel bando "Sostegno ai giovani talenti"**, che attraverso lo strumento del fumetto è riuscito a divulgare l'importanza del paesaggio del vino allo strategico target dei giovani;

- **Antonio Castelli**: per il progetto **Mirto Sannai** volto alla riscoperta di un prodotto dell'antica tradizione sarda, riuscendo a dargli nuovi valori legati alla straordinaria artigianalità e alla valorizzazione del suo territorio di produzione.

«Abbiamo visionato numerosi progetti con alla base idee molto originali ed innovative. La commissione ha scelto di premiare per questo tre progetti in più rispetto agli scorsi anni. Sembra che la creatività nella comunicazione e promozione del mondo del vino stia avendo un'esplosione e di questo non possiamo che essere molto felici. Da sempre promuoviamo come testata giornalistica un modo alternativo, meno tradizionale, di guardare alla comunicazione del vino in Italia e all'estero, in risposta ad una platea di consumatori sempre più entusiasta di questo mondo, ma anche molto esigente e sfuggente», spiega **Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian**.

Wine Passport TV Series è la prima wine webseries prodotta in Italia, che parla del mondo del vino italiano **al mercato internazionale, per questo è girata totalmente in lingua inglese**. A condurlo è la **giornalista italiana Francesca Negri**, WSET e già Wine Tutor per Detto Fatto Rai2.

La seconda stagione sarà registrata a partire da questa estate e **le aziende vinicole e agroalimentari interessate possono scrivere a production@winepassport.tv**



Speciale Vinitaly 2018 - intervista a Maurizio Montobbio

17 aprile

http://video.gamberorosso.it/bere/vino/speciale-vinitaly-2018-intervista-a-maurizio-montobbio/45673?options%5Bcurrent_component_instance%5D=channel_root_list&options%5Bchannel_root_list%5D%5Bfilter_request%5D%5Blisted_in_categories%5D%5B0%5D=534&options%5Bchannel_root_list%5D%5Bfilter_request%5D%5Bselected_category%5D=534&options%5Bchannel_root_list%5D%5Bfilter_request%5D%5Bvideo_slug%5D=45673%2Fspeciale-vinitaly-2018-intervista-a-maurizio-montobbio&options%5Bchannel_root_list%5D%5Bfilter_request%5D%5Bposition%5D=5&options%5Bchannel_root_list%5D%5Bfilter_request%5D%5Bpage%5D=1&instance_name=channel_root_list



mercoledì 18 aprile

I vincitori del III concorso “Il Meridiano del Vino”

Mercoledì 18 aprile annunciati i sei vincitori della terza edizione del contest organizzato da Wine Meridian per trovare idee innovative di comunicazione e promozione del vino: Tenute Piccini, Tenuta Cocci Grifoni, Francesca Negri, The Round Table - Consorzio tutela del Gavi, Associazione Nazionale Città del Vino e Antonio Castelli

Wine Meridian annuncia i vincitori del concorso “Il Meridiano del Vi-no”, nato tre anni fa per la valorizzazione delle migliori idee di comunicazione e promozione del vino italiano in Italia e all'estero.

Una commissione di giornalisti ed esperti di marketing del vino ha analizzato i numerosi progetti pervenuti e selezionato i 6 più interessanti, che saranno premiati mercoledì 18 aprile alle ore 14.00, presso lo stand Tenute Piccini, padiglione 9 - stand C2 durante la kermesse Vinitaly 2018.

Il concorso, rivolto a candidati singoli (creativi, grafici pubblicitari o event manager), aziende del mondo della comunicazione e aziende vinicole che abbiano sviluppato progetti di particolare interesse, in grado di distinguersi per originalità e capacità di comunicare un'identità chiara e trasparente, ha avuto quest'anno 6 vincitori, anziché i consueti 3, pro-prio per il cospicuo numero di progetti pervenuti e per l'alta qualità degli stessi.

I vincitori della III edizione de “Il Meridiano del Vino” sono:

TENUTE PICCINI - Orange Moments

TENUTA COCCI GRIFONI - Wine For Life

FRANCESCA NEGRI - Wine Passport

THE ROUND TABLE - Consorzio tutela del Gavi

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ del VINO - Lo gnomo delle vigne

ANTONIO CASTELLI - Mirto Sannai

Premi e progetti Il Gavi guarda ai traguardi futuri



I VENT'ANNI DEL CONSORZIO DI TUTELA

Dove sarà tra vent'anni il Gavi docg? In occasione dei vent'anni compiuti quest'anno il leit motiv lanciato dal Consorzio di tutela è «Happy Gavi». E se una delle ipotesi lanciate è che sarà il primo vino a sbarcare su Saturno, già oggi il Gavi ha conquistato un'importante fetta di mercato: 13 i milioni di bottiglie prodotte, l'85% delle quali esportate. Il Gavi docg, considerato l'omologo bianco del B... [continua](#)