



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

# Consorzio Tutela del Gavi

## Selezione della rassegna stampa

Febbraio - Ottobre 2018



Tutto il Gavi a Milano  
Vinitaly 2018  
Roberto Ghio Nuovo Presidente  
Premio Gavi La Buona Italia  
Di Gavi in Gavi 2018  
Tutto il Gavi a Genova









CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

## Tutto il Gavi a Milano

### Periodici

Io Donna	10-mar-18	Un vino storico
Mixer	01-mag-18	Eccellenza e qualità nel grande bianco piemontese

### Quotidiani

Il Piccolo	23-mar-18	Il Gavi presenta i vini della vendemmia 2017
La Stampa	27-mar-18	Tutto il 2018 per celebrare vent'anni del Gavi Docg
Il Piccolo	30-mar-18	Un'etichetta celebra i vent'anni di Gavi Docg

### Radio & TV

RAI 2 - TG2	23-mar-18	Segnalazione nella rubrica "Eat Parade" del TG2
-------------	-----------	---



## Agenzie Stampa

Ansa	26-mar-18	Vino, il Gavi Docg compie vent'anni
Ansa - Terra e Gusto	26-mar-18	Gavi Docg compie vent'anni e sfata tabù bianco giovane

## Web

Enopress	21-mar-18	Tutto il Gavi a Milano
Il Sole 24 Ore	21-mar-18	"Tutto il Gavi a Milano" apre i festeggiamenti per i vent'anni del Gavi Docg
Wine News	23-mar-18	Non solo vino
Alessandria News	26-mar-18	Vent'anni di Docg, il compleanno di Gavi comincia a Milano
Gazzetta di Milano	26-mar-18	Vino, il Gavi Docg compie vent'anni
Giornale di Sicilia	26-mar-18	Gavi Docg compie vent'anni e sfata tabù bianco giovane
Kairos	26-mar-18	Agroalimentare: gli avvenimenti di lunedì 26 marzo
XtraWine	26-mar-18	Vent'anni per il Gavi Docg
Bubbles Italia	27-mar-18	"Tutto il Gavi a Milano": i colori tenui della longevità di un vino.



Cronache di gusto	27-mar-18	I 20 anni del Gavi: "Una degustazione per scoprire i segreti del bianco piemontese"
Dipende che vino	27-mar-18	Gavi, il grande bianco Piemontese
Giornale 7	27-mar-18	Gavi, i vent'anni della Docg e i venticinque del consorzio
La Stampa - TopNews	27-mar-18	Tutto il 2018 per celebrare vent'anni del Gavi Docg
LangheRoeroMonferrato	27-mar-18	Il Gavi Docg festeggia i 20 anni a Milano a Palazzo Giureconsulti
L'angolo del gusto en rose	28-mar-18	20 anni di DOCG Gavi il futuro è color oro
Mixer Planet	28-mar-18	Il Gavi Docg, grande bianco piemontese, si festeggia e si veste a festa
Beverfood	29-mar-18	La maturità del Gavi in 20 anni
Vini al Supermercato	29-mar-18	Tutto il Gavi a Milano: verticale per i 20 anni della Docg
I like Milano	30-mar-18	Tutto il Gavi a Milano con i primi 20 anni di DOCG Gavi
L'inchiostro fresco	30-mar-18	Una degustazione per scoprire i segreti del Gavi DOCG
OnavNews	30-mar-18	Tutto il Gavi a Milano
Parole di Vino	30-mar-18	Tutto il Gavi a Milano, la prova dei 20 anni in verticale per un bianco futuro
Wine Stop and Go	01-apr-18	Gavi, vent'anni di Docg. I migliori secondo noi...

Cronache di gusto	03-apr-18	Dieci anni di Gavi in venti etichette: i vini alla prova del tempo
Radio PNR	03-apr-18	Gavi, la Docg compie 20 anni e fa festa
Speciale Sport Acsi	05-apr-18	Dieci anni di Gavi in venti etichette
Milano Glamour	09-apr-18	I primi 20 anni di DOCG Gavi: i 25 anni di consorzio tutela
Italia a Tavola	27-apr-18	Gavi Docg, il Consorzio celebra 20 anni Valorizzazione di vini e territorio
Avvinando	04-mag-18	Gavi DOCG, il grande bianco piemontese compie venti anni

# Vinitaly 2018

## Periodici

Mixer	01-mar-18	Cortesemente Gavi
L'enologo	01-mag-18	I bianchi del Piemonte

## Quotidiani

Il Piccolo	10-apr-18	Il Gavi al Vinitaly per selfie e auguri
L'Ancora	12-apr-18	Aggregazione e qualità del vino per una strada vincente
Il Piccolo	13-apr-18	Il Vino alessandrino a Verona "Cresciamo e lo dimostriamo"
La Stampa	13-apr-18	Il Gavi festeggia a Vinitaly i primi 20 anni di docg
L'arena	19-apr-18	Comunicazione: Ecco i Meridiani
Torino 7	20-apr-18	Tre week end di degustazione bonta e cultura
Il Piccolo	20-apr-18	Il Consorzio e la Carta del Vino responsabile
Il Piccolo	20-apr-18	Il Gavi premiato per la comunicazione
La Stampa	21-apr-18	Premi e progetti il Gavi guarda al futuro



L'Arena	23-apr-18	Enologia, eletti i nuovi comunicatori
L'informatore Agrario	26-apr-18	Sbloccata la riserva vendemmiale
Publicom Now	26-apr-18	The Round Table premiato per il progetto del Consorzio Tutela del Gavi
Il Giornale	28-apr-18	Ecco il Gavi il Grande Bianco Piemontese
Il Messaggero	01-mag-18	Cortese di Gavi alla Riscossa dopo la crisi
Il Piccolo	18-mag-18	Enogastronomia d'eccellenza: Gavi fa il Botto

## Web

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

Il Giornale.it	28-apr-18	Ecco il Gavi il Grande Bianco Piemontese
Dailyonline.it	29-apr-18	The Round Table è un odei vincitori del Meridiano del Vino
<b>Web TV</b>		
Gamberorosso.it	23-apr-18	Speciale Vinitaly: intervista a Maurizio Montobbio

# Roberto Ghio Nuovo Presidente

## Periodici

Tre Bicchieri Gambero Rosso	11-mag-18	Cambio ai vertici del Consorzio Tutela del Gavi
Tre Bicchieri Gambero Rosso	17-mag-18	Il Consorzio del Gavi sceglie Ghio

## Quotidiani

La Stampa	24-apr-18	Il Consorzio Tutela del Gavi prepara la successione
Il Piccolo	27-apr-18	Il Consorzio Tutela, rinnovo e continuità
La Stampa	10-mag-18	Lunedì si elegge il presidente del Consorzio del Gavi DOCG
Il Piccolo	15-mag-18	Ghio al Consorzio Tutela
La Stampa	15-mag-18	Nuovo presidente del Consorzio del Gavi
Avvenire	16-mag-18	Per un governo davvero Doc prendiamo esempio dai Consorzi del Vino
QN - La Nazione	16-mag-18	Consorzio Gavi si è insediato il neo Presidente: è Roberto Ghio
QN - Il Resto del Carlino	16-mag-18	Consorzio Gavi si è insediato il neo Presidente: è Roberto Ghio
QN - Il Giorno	16-mag-18	Consorzio Gavi si è insediato il neo Presidente: è Roberto Ghio



Italia Oggi	16-mag-18	Ghio alla guida del Gavi
-------------	-----------	--------------------------

## **Agenzie Stampa**

Ansa.it	14-mag-18	Consorzio Gavi, eletto nuovo presidente
---------	-----------	---

Ansa Terra & Gusto	14-mag-18	Consorzio Gavi, eletto nuovo presidente
--------------------	-----------	---

## **Web**

Giornale7	14-mag-18	Il Consorzio Tutela del Gavi ha scelto il suo nuovo presidente
-----------	-----------	--

Agrisole	14-mag-18	Roberto Ghio è il nuovo Presidente del Consorzio Tutela del Gavi
----------	-----------	--

Bubble's	15-mag-18	Roberto Ghio è il nuovo Presidente del Consorzio del Gavi
----------	-----------	---

Wine world Passion	15-mag-18	Roberto Ghio è il nuovo Presidente del Consorzio Tutela del Gav
--------------------	-----------	---

XtraWine	15-mag-18	Un nuovo presidente per il Consorzio di tutela del Gavi docg
----------	-----------	--

Alessandria News	15-mag-18	Consorzio del Gavi, spazio alle nuove generazioni: Roberto Ghio presidente
------------------	-----------	--

BeverFood	15-mag-18	Novità in zona Gavi: Roberto Ghio eletto presidente del Consorzio Tutela
-----------	-----------	--

Millevigne	15-mag-18	Roberto Ghio è il nuovo Presidente del Consorzio del Gavi
------------	-----------	---

Radio PNR	15-mag-18	Consorzio Tutela del Gavi: Ghio nuovo presidente
Qualivita	15-mag-18	Consorzio Tutela Gavi DOP: Roberto Ghio è il nuovo Presidente
L'Inchiostro Fresco	15-mag-18	Nuovo presidente per il Consorzio Tutela del Gavi
VinoClick	15-mag-18	Roberto Ghio è il nuovo Presidente del Consorzio Tutela del Gavi
Telealessandria	15-mag-18	Roberto Ghio nuovo presidente del Consorzio Tutela del Gavi
Sapori del Piemonte	15-mag-18	Consorzi. Roberto Ghio è il nuovo Presidente del Consorzio Tutela del Gavi
Italiaoggi	16-mag-18	Ghio alla guida del Gavi Forato al vertice Breganze
Federvini	16-mag-18	Roberto Ghio alla guida del Gavi Doc
Cia Piemonte	18-mag-18	Consorzio Tutela Gavi: Roberto Ghio nuovo presidente

# Premio Gavi La Buona Italia

## Quotidiani

Il Sole 24 Ore	03-mag-18	La carta del vino etico nasce da 10 buone pratiche
La Stampa	18-mag-18	Toghe, banchetti e gladiatori Libarna torna all'89 dopo Cristo
La Stampa	19-mag-18	Si celebra il Gavi Docg con degustazioni e un tuffo nell'antichità
La Stampa	24-mag-18	L'Assemblea Costituente del vino responsabile
Il Piccolo Alessandria	25-mag-18	Gavi: mercato per la gola
Il Piccolo Alessandria	25-mag-18	"Gavi for Arts", si parte con la "Buona Italia"
La Repubblica	25-mag-18	Gavi for Arts: corteo e annullo filatelico
Avvenire	26-mag-18	Il vino scopre la responsabilità sociale
Gazzetta dello Sport	26-mag-18	La grande festa in Piemonte dedicata al Gavi
Il secolo XIX	26-mag-18	Vino "responsabile" pronto il decalogo
La Stampa	26-mag-18	Responsabilità sociale nella produzione di vino Nasce la Carta di Gavi
QN - La Nazione	30-mag-18	Decalogo del vino sostenibile
QN - Il Resto del Carlino	30-mag-18	Decalogo del vino sostenibile



Il Giorno	30-mag-18	Decalogo del vino sostenibile
-----------	-----------	-------------------------------

## Radio & TV

RAI 3 - TGR Piemonte	28-mag-18	Servizio TGR Piemonte - 19:30
----------------------	-----------	-------------------------------

## Agenzie Stampa

Ansa - Terra e Gusto	25-mag-18	Premio Gavi La Buona Italia a Caprai per sostenibilità
----------------------	-----------	--

## Web

Giornale 7	25-apr-18	Gavi Docg: il cda del consorzio confermato (quasi) in blocco.
------------	-----------	---

L'Inchiesta Sicilia	02-mag-18	Da Gavi i 12 elementi del Vino Responsabile
---------------------	-----------	---

Il Sole 24 Ore	03-mag-18	La Carta del vino etico nasce da 10 buone pratiche
----------------	-----------	--

Tigulliovino	15-mag-18	Because Gavi Cares: torna il laboratorio di Gavi
--------------	-----------	--

Torino Oggi	17-mag-18	Al via il Festival dello sviluppo sostenibile di Asvis, in Piemonte previsti 30 eventi
-------------	-----------	--

WineNews	17-mag-18	Da "Soave Preview" a "Ciack Irpinia", da Franciacorta Stage a Porto Cervo Wine & Food Festival, da Terroir Marche a Vitignoitalia, da Cantine Aperte a "Vino in Villa", ecco l'agenda di WineNews
RadioGold	21-mag-18	Un week-end tra Gavi Docg, storia, arte e archeologia
Cronache di gusto	22-mag-18	Vino e Responsabilità Sociale: il 25 maggio la consegna del Premio Gavi
Civiltà del bere	23-mag-18	Vino e responsabilità sociale al centro del Premio Gavi 2018
Giornale 7	23-mag-18	Tre giorni di festa per i vent'anni della docg del Gavi
WineNews	23-mag-18	Dal Franciacorta Summer Festival a Maremmachevini, da "Enjoy Collio" a Radici del Sud, in agenda si apre la stagione degli eventi "di territorio". A Gavi nasce la "Carta del Vino Responsabile"
Alessandria News	24-mag-18	Degustazioni, annullo filatelico e tre giorni di festa per celebrare i vent'anni di Docg
Montalcino News	24-mag-18	Banfi e Frescobaldo finaliste del "Premio Gavi La Buona Italia"
Novi Online	24-mag-18	Degustazioni, annullo filatelico e tre giorni di festa per celebrare i vent'anni di Docg
Vini al supermercato	24-mag-18	Laboratorio Gavi e Premio La Buona Italia: appuntamento in Piemonte

WineNews	24-mag-18	Vino ed etica protagoniste nel "concilio" di Gavi: il 25 maggio, nel via di "Gavi for Arts", la "Carta del Vino Responsabile" ed il "Premio Gavi La Buona Italia"
Confagricoltura	25-mag-18	Vino e sostenibilità, Confagricoltura: a Caprai il Premio "Gavi La Buona Italia"
Giornale di Sicilia	25-mag-18	Vino: Consorzio Gavi lancia la Carta del Vino responsabile
La Repubblica	25-mag-18	Arnaldo Caprai vince il premio Gavi La Buona Italia
LifeGate	25-mag-18	Vino responsabile, chi ha vinto il premio Gavi La Buona Italia
Piacere Magazine	25-mag-18	Premio Gavi La Buona Italia 2018 assegnato all'Arnaldo Caprai
RadioGold	25-mag-18	È nata a Gavi la Carta del Vino Responsabile
TimGate	25-mag-18	Vino: Consorzio Gavi lancia la "Carta del Vino responsabile"
Vini al Supermercato	25-mag-18	Ecco la carta di Gavi del Vino Responsabile: 10 comandamenti per mobilitare il mondo del vino
Vini al Supermercato	25-mag-18	Premio Gavi La Buona Italia 2018 ad Arnaldo Caprai. Menzioni per Banfi e Franciacorta
WineNews	25-mag-18	Il Gavi, bianco "Cortese" del rosso Piemonte compie 20 anni di Docg, premia "La Buona Italia" con Caprai, Franciacorta e Banfi, e scrive la prima "Carta del Vino Responsabile" con i professionisti del wine & food



BeverFood	26-mag-18	Doppietta a Gavi: Carta del Vino Responsabile e Premio Gavi La Buona Italia ad Arnaldo Caprai
Distretto del Novese	27-mag-18	Gavi for Arts
Giornale 7	27-mag-18	Nasce a Gavi la Carta del Vino Responsabile per tutelare l'ambiente, l'uomo e la cultura
InformaCibo	27-mag-18	Premio Gavi La Buona Italia all'azienda umbra Arnaldo Caprai
Pambianco Wine	29-mag-18	A Gavi nasce la "Carta del vino responsabile". Premiato Caprai

# Di Gavi in Gavi 2018

## Cartaceo

### Periodici

TuStyle	21-ago-18	Week Notes
---------	-----------	------------

### Quotidiani

Il Giorno	22-ago-18	Il bianco Gavi eccellenza Sabauda
-----------	-----------	-----------------------------------

Il Resto del Carlino	22-ago-18	Il bianco Gavi eccellenza Sabauda
----------------------	-----------	-----------------------------------

La Repubblica	22-ago-18	Verso il Salone con la Mangialonga il Lardo d'Arnad e Di Gavi in Gavi
---------------	-----------	---

La Stampa	23-ago-18	Quel bianco del Piemonte che ha il sapore del mare
-----------	-----------	--

Il Piccolo di Alessandria	24-ago-18	Di Gavi in Gavi La cucina ama l'ambiente (e non spreca)
---------------------------	-----------	---

Il Piccolo di Alessandria	24-ago-18	Un calendario di eventi per l'Enoteca regionale
---------------------------	-----------	---

La Stampa	24-ago-18	Il blues e la raviolata aprono Di Gavi in Gavi
-----------	-----------	--

La Repubblica	24-ago-18	Cannavacciuolo di nuovo giudice a Di Gavi in Gavi voterà i migliori piatti per la Docg
---------------	-----------	--

Corriere della Sera	25-ago-18	Cannavacciuolo brinda a Gavi
---------------------	-----------	------------------------------

Il Giornale	25-ago-18	Fuoriporta tra le colline alla grande festa del Gavi
-------------	-----------	--

Il Giorno	25-ago-18	Le feste golose di fine agosto
Il Secolo XIX	25-ago-18	La raviolata "apre" la festa del Gavi, sul palco lo chef Cannavacciuolo
La Gazzetta dello Sport	25-ago-18	C'è Cannavacciuolo: lo chef racconta il Gavi
La Repubblica	25-ago-18	Gavi a Di Gavi in Gavi
La Stampa	25-ago-18	Spumante rosé all'Osteria Piemontemare
La Stampa	25-ago-18	Dal concerto del bluesman Paolo Bonfanti alla sfida fra Pro loco con arbitro lo chef
La Stampa	26-ago-18	Corti in tour, cene in cantina e i giudizi di Cannavacciuolo
La Stampa	26-ago-18	Oggi a Di Gavi in Gavi vini e piatti all'esame di chef Cannavacciuolo
Il Secolo XIX	27-ago-18	Cannavacciuolo "incorona" il corzetto al pesto
La Stampa	27-ago-18	Cannavacciuolo: con il Gavi ci vogliono i corzetti al pesto
Il Piccolo di Alessandria	28-ago-18	Cannavacciuolo premia i corzetti con il pesto
Il Piccolo di Alessandria	28-ago-18	Adesso magari ci crediamo anche noi
La Stampa	28-ago-18	Dodicimila visitatori a Di Gavi in Gavi Il consorzio ringrazia Cannavacciuolo
L'Ancora	30-ago-18	A "Di Gavi in Gavi" gli abbinamenti vino e cibo

Il Piccolo di Alessandria	31-ago-18	Marcorè a Libarna: concerto nell'area archeologica
---------------------------	-----------	--

Il Popolo	13-set-18	"#ThinkSerravalle": da Gavi a Libarna
-----------	-----------	---------------------------------------

## **Agenzie Stampa**

Ansa Piemonte	24-ago-18	Nelle corti si brinda al Gavi green
---------------	-----------	-------------------------------------

Ansa Terra&Gusto	24-ago-18	Vino: nelle corti di Gavi si brinda alla scelta 'green'
------------------	-----------	---

Agenzia OmniaPress	30-ago-18	6a edizione "Di Gavi in Gavi". I grandi vini piemontesi con lo chef Cannavacciuolo
--------------------	-----------	--

## **WEB**

WhatWhenWhere	01-lug-18	Eventi a Gavi - Appuntamenti 2018
---------------	-----------	-----------------------------------

Giornale 7	17-lug-18	Sarà Cannavacciuolo il giudice della nuova edizione di Di Gavi in Gavi.
------------	-----------	---

RadioGold	17-lug-18	A "Di Gavi in Gavi" arriva Antonino Cannavacciuolo
-----------	-----------	--

La Stampa	18-lug-18	A "Di Gavi in Gavi" un'altra star di MasterChef: dopo Barbieri e Cracco, ecco Cannavacciuolo
-----------	-----------	--

Alessandria News	19-lug-18	Lo chef Cannavacciuolo giudice a Gavi
------------------	-----------	---------------------------------------

Eventiesagre.it	20-lug-18	A Di Gavi in Gavi arriva Antonino Cannavacciuolo
-----------------	-----------	--

Persemprenews	30-lug-18	Antonino Cannavacciuolo a Di Gavi in Gavi per i 20 anni della DOCG
---------------	-----------	--

Scatti di Gusto	30-lug-18	Antonino Cannavacciuolo a Di Gavi in Gavi per i 20 anni della DOCG
BeverFood	05-ago-18	Di Gavi in Gavi: super festa per la sesta edizione con chef Antonino Cannavacciuolo il 26 agosto
I Grandi Vini	07-ago-18	Il 26 agosto 2018 torna Di Gavi in Gavi con Antonino Cannavacciuolo e la cucina zero sprechi
Alessandria News	18-ago-18	Appassionati di vino a Gavi per festeggiare i vent'anni della Docg
Giornale 7	21-ago-18	Di Gavi in Gavi 2018, un'edizione dedicata all'ambiente con lo chef Antonino Cannavacciuolo
Mentelocale Torino	21-ago-18	Di Gavi in Gavi 2018 con Antonino Cannavacciuolo, il programma
Vinit	21-ago-18	A "Di Gavi in Gavi" arriva Antonino Cannavacciuolo
FineDining Lovers	22-ago-18	Di Gavi in Gavi. Una festa tra le cantine con ospite Antonino Cannavacciuolo
Geisha Gourmet	22-ago-18	Cannavacciuolo a "Di Gavi in Gavi", 26 agosto
CuneoCronaca	23-ago-18	Il 24 e 26 agosto a Grinzane e Monticello d'Alba musica, cultura e degustazioni
LangheRoeroMonferrato.net	23-ago-18	"Di Gavi in Gavi", nel Borgo alessandrino ospite d'eccezione Antonino Cannavacciuolo
Oggi	23-ago-18	Vino e serate: dal monte San Vigilio a Pantelleria, dalla Slovenia alle Langhe



OnavNews	23-ago-18	Il Consorzio Tutela del Gavi festeggia i 20 anni di DOCG celebrando la Sostenibilità e la Cucina Zero Sprechi
WineNews	23-ago-18	Gavi, Verdicchio e Soave: compleanni, incontri e degustazioni per le tre denominazioni bianchiste
Cronache di Gusto	24-ago-18	"Di Gavi in Gavi", guest star lo chef Antonino Cannavacciuolo
EventiDop	24-ago-18	Di Gavi in Gavi il 26 agosto con lo chef Antonino Cannavacciuolo
GazzaGolosa	24-ago-18	Di Gavi in Gavi: vigneti, ravioli e Cannavacciuolo
WineLoverly Blog	24-ago-18	Di Gavi in Gavi 2018
Corriere della Sera	25-ago-18	Cannavacciuolo brinda a Gavi, lo chef ospite del piccolo borgo
Il Giornale	25-ago-18	Fuoriporta tra le colline alla grande festa del Gavi
RadioGold	25-ago-18	Di Gavi in Gavi: si brinda nelle corti con Antonino Cannavacciuolo
TigullioVino	25-ago-18	Nelle corti si brinda al Gavi Green
Alessandria News	26-ago-18	Di Gavi in Gavi: è il giorno dello chef Cannavacciuolo
La Voce	26-ago-18	Alessandria. Cannavacciuolo a Gavi, valorizziamo i prodotti del territorio
NewsFood	26-ago-18	Di Gavi in Gavi 2018 con Antonino Cannavacciuolo e Neri Marcorè

Vinialsupermercato	26-ago-18	20 anni di Gavi, plauso di Cannavacciuolo: "Ottimo lavoro di squadra"
Alessandria News	27-ago-18	Il corzetto è il piatto che meglio si abbina al Gavi, parola di Cannavacciuolo
La Stampa	27-ago-18	Chef Cannavacciuolo incorona i corzetti con il pesto per Gavi
RadioGold.tv	27-ago-18	Cannavacciuolo, bagno di folla a Gavi: "Fate gruppo per il territorio"
Vinialsupermercato	28-ago-18	Stellati, Cannavacciuolo vs Gabanelli: "Chi esce affamato da Villa Crespi lo rimetto in cucina a mangiare"
Wine Blog Roll	28-ago-18	Il "Gavi" e la sua "rivoluzione" sostenibile e responsabile
Il Sole 24 Ore	29-ago-18	Gavi in Gavi, storie e degustazioni in una terra di bianco nella patria dei vini rossi
NoviOnline	29-ago-18	Dolcetto e Ovada Docg protagonisti a "Di Gavi in Gavi"
Horeca News	30-ago-18	Chef Cannavacciuolo all'edizione 2018 di "Di Gavi in Gavi" ha scelto il miglior abbinamento
Italia a Tavola	30-ago-18	"Di Gavi in Gavi" fa ancora centro Antonino Cannavacciuolo ospite d'onore

# Tutto il Gavi a Genova

## Cartaceo

### Periodici

TuStyle	21-ago-18	Week Notes
---------	-----------	------------

### Settimanali

Tre Bicchieri	27-set-18	Il consorzio del Gavi lancia una raccolta fondi per Genova
---------------	-----------	--

### Quotidiani

Il Secolo XIX	27-set-18	Fondi per gli sfollati dalla vendita del Gavi
---------------	-----------	---

La Stampa	28-set-18	Agli sfollati un euro ogni bottiglia di Gavi DOCG
-----------	-----------	---

Il Piccolo di Alessandria	28-set-18	Il "Gavi" per Genova a sostegno degli sfollati
---------------------------	-----------	--

Il Piccolo di Alessandria	02-ott-18	Gavi, la vendemmia promette buon vino
---------------------------	-----------	---------------------------------------

## WEB

Giornale7	26-set-18	Dai produttori del Gavi un aiuto agli sfollati del ponte Morandi
-----------	-----------	--

Vogue	27-set-18	Weekend d'autunno a Gavi: vino, shopping e cultura
-------	-----------	--

Wine News	28-set-18	La Bio*Sagra for kid a Fiorane, Gavi per Genova, Granfondo del Giallo Nero, Caseifici Aperti ...
-----------	-----------	--

Civiltà del bere	29-set-18	Tutto il Gavi a Genova: l'evento in favore del Ponte Morandi
------------------	-----------	--

La Stampa	29-set-18	Agli sfollati a causa del crollo del ponte Morandi per ogni bottiglia di Gavi DOCG
BeverFood	01-ott-18	Genova chiama, Gavi risponde: si accende la solidarietà per i 20 anni della DOCG del Gavi
Liguria Notizie	01-ott-18	Al Savoia, 20 anni di Gavi a favore degli sfollati del Morandi
Millevigne	02-ott-18	Gavi per Genova
Il secolo XIX	03-ott-18	Gavi per Genova
James Magazine	03-ott-18	Gavi x Genova
Perri's Bite	03-ott-18	Tutto il Gavi a Genova: il 4 ottobre 2018 il vino fa solidarietà dall'Oltregiogo
Wine News	03-ott-18	È tempo di scoprire l'arte di produrre vino, nelle Cantine Aperte in Vendemmia: ecco gli eventi
Mentelocale	04-ott-18	Tutto il Gavi a Genova: il vino piemontese e fondi per onte Morandi
TigullioVino	04-ott-18	Tutto il Gavi a Genova
Beverfood	08-ott-18	Il Gavi per Genova: brindisi solidale alla Milano Wine Week all'enoteca San Pietro
Informacibo	08-ott-18	Il Gavi per genova: un'iniziativa per gli sfollati del Ponte Morandi

EventiDop	09-ott-18	Gavi per Genova alla Milano Wine Week
I Like Milano	10-ott-18	Il Consorzio Tutela del Gavi porta a Milanola sua iniziativa GAVI PER GENOVA

Premio **Gavi** La buona Italia 2018

# La Carta del vino etico nasce da 10 buone pratiche

**I** 360 gradi del vino, oltre il bicchiere. Sono quelli che il premio **Gavi** La buona Italia, promosso dal Consorzio di tutela del vino bianco Docg piemontese in grande ascesa, punta a valorizzare. Il riconoscimento, sviluppato dal Laboratorio **Gavi** con gli analisti di The round table, è nato nel 2014 con l'obiettivo di mettere sotto i riflettori tutto ciò che di positivo c'è attorno al vino italiano: dalla tutela dei territori alla difesa dei beni culturali e artistici, dalla comunicazione strategica al turismo enogastronomico. Un indotto che negli ultimi anni si è allargato, come dimostrano le tante best practice delle premiate delle edizioni passate: le cantine siciliane Settesoli e Planeta e la piemontese Ceretto.

Per l'edizione 2018, il Laboratorio **Gavi** ha scelto di puntare sulla responsabilità sociale, indagando sulla capacità delle aziende di conciliare, con azioni concrete, gli obiettivi economici con quelli ambientali e legati al rapporto con la loro community. Dieci le cantine finaliste 2018, appena selezionate dopo attenta analisi di una lunga lista di candidate: Bortolomiol (di cui spicca il progetto Green mark), Arnaldo Caprai (in evidenza soprattutto per il progetto New green revolution), Castello Banfi (autrice di un report di sostenibilità a 360°), Frescobaldi (per le iniziative su molti fronti, fra cui il rimboschimento e il lavoro con i detenuti del carcere di Gorgona), La Raia (per le attività sul welfare aziendale e di promozione dell'arte e del territorio, attraverso la sua fondazione), Mezzacorona (con un progetto completo di sostenibili-

tà certificata Sqnpi), Tasca d'Almerita (capofila del progetto SOStain), ai quali vanno aggiunti il Consorzio della Franciacorta e il Consorzio di tutela vini della Valpolicella (entrambi per le iniziative di valorizzazione del territorio).

La premiazione si svolgerà a **Gavi** il 25 maggio. In quell'occasione sarà messa a punto una Carta del vino responsabile che, traendo spunti dalle buone pratiche dei finalisti, prenderà in considerazione l'impatto economico, sociale e ambientale dell'attività vitivinicola, compresi il welfare per i dipendenti, il ricorso a fonti rinnovabili, l'analisi dell'impatto ambientale, l'uso di materiali riciclati e packaging ecosostenibili, l'adozione di certificazioni e di reportistica di sostenibilità, la valorizzazione del territorio anche mediante progetti artistici, culturali e di accoglienza integrata.

«Il Premio **Gavi** - spiega il presidente (ormai uscente) del Consorzio del **Gavi Docg**, **Maurizio Montobbio** - nasce per valorizzare tutto ciò che si muove attorno al vino italiano, perché è ciò che lo distingue dai "nuovi" produttori. La tecnologia, infatti, oggi consente di realizzare buoni prodotti ovunque, ma ciò che non è delocalizzabile e che distingue una bottiglia italiana da una australiana o neozelandese è il territorio, con le sue tradizioni secolari. In più, è anche un dovere etico dei viticoltori lavorare per migliorare i territori ereditati, sotto il profilo ambientale e sociale. Solo così sarà possibile assicurare un futuro ai vini italiani».

**G.d.O.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



05/08/2018 | Categoria Notizie [Food](#), [Vino](#) | 3526 letture

# DI GAVI IN GAVI: SUPER FESTA PER LA SESTA EDIZIONE CON CHEF ANTONINO CANNAVACCIUOLO IL 26 AGOSTO



Date da segnare sul calendario: domenica 26 agosto torna puntuale l'appuntamento con **Di Gavi in Gavi**. Una ricorrenza organizzata dal Consorzio Tutela del Gavi per festeggiare i 20 anni della Docg e la sesta edizione di una kermesse ormai entrata nel novero degli appuntamenti cult dell'estate. Un brindisi al futuro Di Gavi in Gavi, che vuole conciliare tradizione e amore per il proprio territorio e delle proprie radici con la ricerca delle tecnologie più avanzate, riscoprendo e applicando i segreti della cucina sostenibile e seguendo concretamente le regole della responsabilità condivisa, celebrando la **Sostenibilità** e la **Cucina Zero Sprechi**. E' questa la promessa che la denominazione del Grande Bianco Piemontese fa con il proprio territorio, verso la costruzione di un avvenire sostenibile sempre più rispettoso e orgoglioso della propria unicità e del proprio ambiente, nell'anno in cui la DOCG compie vent'anni.

Ospite d'eccezione lo **chef Antonino Cannavacciuolo**, con il celebre giudice di Masterchef che dovrà scegliere il miglior abbinamento tra le 11 ricette presentate dai comuni della denominazione e il Gavi Docg e renderà il pubblico partecipe della sua filosofia. Dalla ricerca appassionata dell'ingrediente perfetto e perfettamente dosato, all'amore per le tecniche di cucina e di preparazione che rendono ciascuna materia prima parte di un sistema virtuoso. Un invito a conoscere meglio i prodotti del nostro paese per saperli usare al meglio, ispirandosi alle tecniche più innovative di cucina, ma nello stesso tempo un'esortazione a tornare alle tradizioni, ai piccoli segreti ed accorgimenti che si tramandano di generazione in generazione tra cuochi e famiglie, preparazione, raccolto, conservazione, utilizzo di tutte le risorse nella loro completezza, stagionalità. La Sostenibilità applicata non è altro che cultura della materia prima, della terra che la produce e della maestria che permette di trasformarla in alta cucina: questi sono i temi che faranno da sfondo all'evento. Domenica 26 agosto, le corti private del Borgo aperte dalle ore 16.00 per accogliere le migliaia di winelovers che da 6 anni invadono Gavi, saranno allestite con tronchi di albero provenienti dalla gestione del territorio boschivo da parte delle aziende agricole, per sorreggere le immagini dei fiori, degli animali, dei paesaggi, dell'acqua, degli antichi mestieri che coincidono con il terroir del Gavi,



DEL TUTTO GRATIS

### → In Alpe Cimbra

A Folgaria, in Trentino, dal 24 al 26 agosto con *Tuona il presente* si parla di vecchi e nuovi conflitti. Ospiti i giornalisti reporter di guerra Domenico Quirico e Lucia Goracci, Luca Telese e il critico e saggista Mario Luzzatto Fegiz. [alpecimbra.it](http://alpecimbra.it); [tuonailpresente.it](http://tuonailpresente.it)

TUSTYLE

# WEEK NOTES

LE 10 COSE DA NON PERDERE QUESTA SETTIMANA

di Maria Chiara Locatelli e Nicoletta Salà

LIVE

## REGGAE ALL'ITALIANA

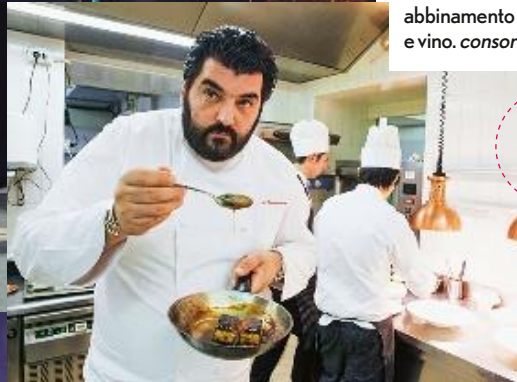
Sulla scia del successo del loro ultimo album *Barracuda*, il 25 agosto i BoomdaBash (nella foto) arrivano al Magnolia di Segrate (Mi) per una tappa live del *Barracuda Summer Tour*. Fatti travolgere dal loro mix di reggae, soul, drum and bass e hip hop! Biglietti € 10, [circolomagnolia.it](http://circolomagnolia.it)



GOURMET

## HAPPY DOCG!

A *Di Gavi in Gavi*, il 25 e 26 agosto nell'omonima cittadina (Al), si festeggiano i 20 anni della Docg del grande bianco piemontese. Ospite lo chef Antonino Cannavacciuolo (nella foto), ancora una volta nei panni di giudice per decretare il miglior abbinamento tra ricette e vino. [consorzioigavi.com](http://consorzioigavi.com)

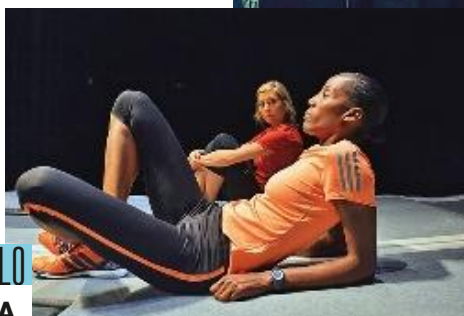


5

SPETTACOLO

## DALLA PISTA AL PALCO

Parola d'ordine della XXXII edizione del *Todi Festival*? Sorprendere. Dal 25 agosto al 2/9 sarà tutto un susseguirsi di spettacoli di teatro, musica, danza e arti visive improntate alla contaminazione tra generi. Apre *Maratona di New York*, debutto teatrale dell'ex atleta Fiona May (foto). [todifestival.it](http://todifestival.it)



FESTIVAL

## NON SOLO CANZONI

Al via il 24 agosto *PeMi! - Parole e Musica in Monferrato*: sulle colline patrimonio Unesco arriveranno artisti come Nada (foto), gli Ex-Otago, Diodato, Frankie Hi Nrg e Ghemon che fino al 20 settembre si racconteranno accompagnati da un (bel) po' di canzoni. [@Pem-paroleemusicaainmonferrato](http://@Pem-paroleemusicaainmonferrato)



EVENTI

## C'È UNA SIRENA NEL GARDA

Sarà la Sirenetta della favola di Hans Christian Andersen ad accogliere e incantare i più piccoli a *Notte di Fiaba*, la magica festa a Riva del Garda (Tn) dal 23 al 26 agosto. Spettacoli, laboratori, giochi e concerti, uno spettacolo teatrale itinerante su Ariel, la sirenetta un po' ribelle. Poi, fuochi d'artificio a volontà. [gardatrentino.it](http://gardatrentino.it)

3

## EN PLEIN AIR

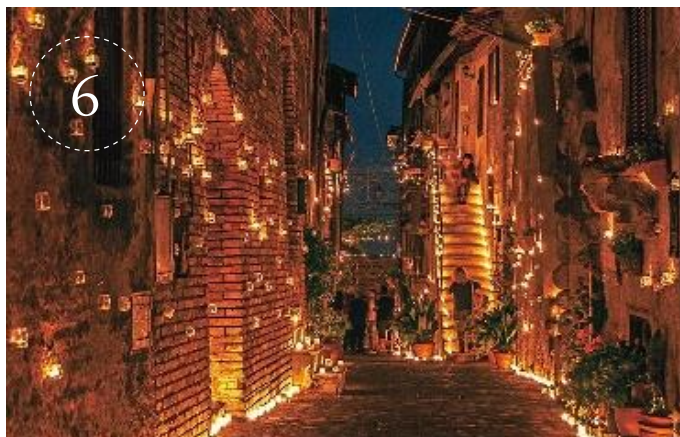
### 100.000 LUCI PER TE

La sera del 25 agosto, per la *Notte delle candele di Vallerano*, ogni angolo del borgo medievale della Tuscia viterbese si illuminerà con le luci di centomila fiammelle, regalando uno spettacolo magico. Un contest fotografico sceglierà le immagini più belle: se vuoi puoi inviare anche i tuoi scatti. [nottedellecandele.eu](http://nottedellecandele.eu)

## TIVÙ

### AMORE SCI-FI

Arriva il 24 agosto la prima stagione di *The Innocents*, la nuova serie di Netflix girata tra Gran Bretagna e Norvegia. Gli otto episodi raccontano le vicende degli adolescenti June e Harry che, scappati di casa, si ritrovano in un nuovo mondo, pericoloso e confuso. Poi lei inizia a manifestare misteriosi poteri... [netflix.it](http://netflix.it)



6

## FOLK

### DISFIDA SULLA NEVE

IL 24 agosto il centro di Livigno sarà imbiancato. Il meteo non c'entra: per il *Palio delle Contrade - 1K Shot* le strade saranno trasformate in un bianco tracciato grazie allo snowfarming, che conserva la neve caduta in inverno. In pista livignaschi e campioni di sci di fondo e biathlon difenderanno i colori delle 8 contrade. [livigno.eu](http://livigno.eu)



10



7



## FESTIVAL

### 80 ANNI DI BANDINI

Dal 24 al 26 agosto, a Torricella Peligna (Chieti), il *John Fante Festival - Il dio di mio padre* ricorda lo scrittore americano (1909-1983) il cui padre era originario del paese. Per gli 80 anni della pubblicazione del romanzo *Aspetta primavera, Bandini*, ci saranno i figli di John, Jim e Victoria e si parlerà anche di migrazioni. [johnfante.org](http://johnfante.org)

9



8

## LIBRI

### AUTORI DA PREMIO

Vuoi incontrare il Gotha degli scrittori? Il posto giusto è Santo Stefano Belbo (Cn) dove il 25 e 26 agosto viene assegnato il prestigioso *Premio Cesare Pavese*. Tra i vincitori di quest'anno Lidia Ravera (nella foto) con il romanzo *Il terzo tempo* (Bompiani, 2017). [centropavesiano-cepam.it](http://centropavesiano-cepam.it)



Un'estate da gourmet/2

## Cannavacciuolo di nuovo giudice a Di Gavi in Gavi voterà i migliori piatti per la Docg

Basta, bisogna fare i conti con la realtà: l'estate sta finendo, un anno se ne va. È vero che il calendario temporeggia ancora per tre settimane, ma domani le temperature si abbassano, il campionato è già alla seconda giornata, lunedì saremo tutti in ufficio e dobbiamo farcene una ragione. Grazie al cielo il Piemonte è gentile con chi torna a casa, si comporta come il padre del figliuol prodigo: «Mi hai tradito passando la stagione più bella a farti spennare in Liguria ma non te ne voglio; anzi, apparecchierò un grande banchetto per festeggiare il tuo rientro». Fuor di parabola, il banchetto sono le manifestazioni enogastronomiche che partono a fine agosto e proseguiranno fino alla fine dell'autunno per incoronare il re tartufo (sperando

che quest'anno abbia la compiacenza di farsi trovare). Tra le prime, ecco Di Gavi in Gavi l'evento relativamente giovane – ha sei anni – ma di buon successo allestito nel comune che dà il nome all'ottimo Cortese che festeggia proprio nel 2018 i vent'anni della Docg. La cittadina dell'Alessandrino ha messo al bando il folklore e ha puntato sulla modernità. Ovvero: masterchef e showcooking. Infatti il grande protagonista dell'evento è Antonino Cannavacciuolo, che domenica pomeriggio decreterà il miglior piatto da abbinare al Gavi tra gli 11 proposti dalle proloco dei comuni della denominazione. L'altro nome forte dell'evento è lo chef Franco Aliberti che domenica dalle 16 si produrrà in due esibizioni dedicate allo “Zero sprechi” (solo su prenotazione:

0143.645068; [www.consorziogavi.com](http://www.consorziogavi.com)). Il resto del programma è all'insegna del bere e mangiar bene: domani sera c'è la raviolata sotto le stelle cui segue il concerto di Paolo Bonfanti; domenica mattina alle 9.30 c'è la passeggiata GaviLonga; nel pomeriggio sono aperti i cortili delle case in cui sono esposte fotografie e si assaggiano il vino e i prodotti tipici; dalle 20 di domenica sono aperte le

cantine per “I calici e le stelle”. C'è poi una coda artistica il sabato successivo, il primo settembre: l'attore marchigiano Neri Marcoré alle 18 porterà all'area archeologica di Libarna il suo “Incontro in musica tra Faber e Gaber”. Seguirà una degustazione. Di Gavi, naturalmente. – **lu.i.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Chef Antonino Cannavacciuolo domenica andrà “in trasferta” a Gavi per partecipare alla locale kermesse dedicata al vino

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





## Cucina Cannavacciuolo brinda a Gavi

di Paolo Morelli

a pagina 8

# Cannavacciuolo brinda a Gavi

Lo chef ospite d'onore della rassegna nel piccolo borgo dell'Alessandrino  
Dalle 19 la classica «raviolata» tra le vie del centro storico, poi Bonfanti live

Un fine settimana all'insegna del buon vino e del buon cibo, per scoprire i luoghi in cui i prodotti nascono. Inizia stasera, con un evento di anteprima, «Di Gavi in Gavi», promosso dal Consorzio Tutela del Gavi e giunto alla sesta edizione. Il piccolo borgo alessandrino, noto per l'omonimo vino, ospita dalle 19 la classica «raviolata» tra le vie del centro storico, alla quale seguirà il concerto del musicista e produttore genovese Paolo Bonfanti. Ospite d'onore di quest'anno sarà Antonino Cannavacciuolo, che domani aprirà ufficialmente il giro nelle corti, dalle 16, per la degustazione del Gavi Docg e di prodotti tipici locali.

«La manifestazione — ha commentato lo chef — promuove un grande vino della tradizione italiana che si sposa perfettamente con le materie prime del territorio. Passione, impegno e sostenibilità sono la base della cultura enogastronomica del nostro Paese». Perché il tema di questa edizione è proprio l'ambiente, sotto il claim «Gavi è green», per sottolineare quanto la produzione tradizionale possa sposarsi con il rispetto della natura.

E proprio per consentire ai visitatori di apprezzare questo aspetto di persona, la mattinata di domani, a partire dalle 9.30, sarà dedicata alla GaviLonga, un trekking tra l'uva matura e le colline di Gavi per entrare a contatto con la terra e le coltivazioni

lo sceglierà il piatto migliore. Gli 11 Comuni che fanno parte della denominazione Gavi Docg, infatti, hanno creato altrettante preparazioni, pensate per essere accompagnate da un bicchiere del loro vino, e domani sera ne sarà premiata soltanto una.

### La kermesse

Degustazioni, trekking e mostre fotografiche  
Chiuderà lo spettacolo di Neri Marcorè

L'anno scorso vinse la peronata di Carrosio. Il cuore pulsante dell'evento, però, sarà tra le corti, che ospiteranno, accanto al vino e al cibo, una serie di esposizioni fotografiche dedicate al territorio.

Nel frattempo, sempre domani, un altro chef, Franco Aliberti, terrà due showcooking alla Corte della Buona Cucina, alle 16 e alle 18.30, con tre ricette a base di prodotti legati alla stagione (prenotazioni: 0143.645068). Non solo. Gavi accoglierà anche due vini «amici»: il Dolcetto di Ovada Docg, accompagnato dal Salame all'Ovada, e il Nibiò, antico vitigno autocto-

no dello stesso ceppo del Dolcetto. In serata, dalle 20, apriranno le cantine, per l'iniziativa «I calici e le stelle», con eventi per i quali è necessaria la prenotazione. «Di Gavi in Gavi» si concluderà il 1° settembre con un altro grande ospite: Neri Marcorè. L'attore terrà uno spettacolo musicale dedicato a Fabrizio De André

e a Giorgio Gaber nell'area archeologica romana di Libarna, a circa 9 km da Gavi, dal titolo «Incontro in musica tra Faber e Gaber». L'evento, in programma alle 18, fa anche parte di Attraverso Festival (info: consorziogavi.com).

Paolo Morelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### La scheda

● «Di Gavi in Gavi» è organizzato dal Consorzio Tutela del Gavi.

Il tema di questa sesta edizione sarà il futuro del territorio che concilia tradizione e ricerca delle tecnologie più avanzate

● Ospite di quest'anno è lo chef Antonino Cannavacciuolo, che dovrà scegliere il miglior abbinamento tra le undici ricette presentate dai comuni della denominazione Gavi DOCG

● La chiusura della rassegna con lo show di Neri Marcorè «Incontro in musica tra Faber e Gaber», dedicato a Giorgio Gaber e Fabrizio De André



(info e prenotazioni: 347.6414978). Intanto, anche a Gavi, lo chef Cannavacciuolo









**L'ospite** Il popolare chef Antonino Cannavacciuolo aprirà domani il giro nelle corti a «**Di Gavi in Gavi**»

martedì 28 agosto 2018

## Il Gavi e la sua "rivoluzione" sostenibile e responsabile

Pubblicato da **Francesco Saverio Russo**    

Era da un po' che mancavo da uno degli areali più belli dell'Italia del vino, eppure da qualche anno non abbastanza valorizzato in termini di comunicazione. Parlo della **DOCG Gavi**, che quest'anno festeggiava i suoi primi 20 anni, ma che vede la sua vocazione vitivinicola avere origini ben più antiche, come testimonia un documento conservato nell'Archivio di Stato di Genova, datato 3 giugno 972 in cui si parla dell'affitto da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviensi di vigne in località Mariana.



La denominazione che comprende i territori di 11 comuni della Provincia di Alessandria: Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo.

Un territorio vasto ma che gode in ogni sua sottozona di un pedoclima molto favorevole alla viticoltura e in particolare a quella del Cortese, grazie all'influsso del mare, alla buona insolazione dei vigneti, alle discrete pendenze e, soprattutto, alla forte escursione termica giorno notte pre-vendemmiale.

Ciò che mi ha colpito di più, però, non è solo la bellezza dei paesaggi vitivinicoli e la loro vocazione – di questo ne eravamo già tutti al corrente! - bensì è stata la piccola grande rivoluzione in atto in queste zone in termini di sostenibilità e rispetto, partendo proprio dalla vigna.

Ho avuto modo di passare qualche ora con il giovane **neo-presidente del Consorzio di Tutela del Gavi Roberto Ghio**, vignaiolo dalle idee molto chiare nei riguardi della propria responsabilità nei confronti del territorio e del Gavi in senso stretto e in senso lato, e sono bastati pochi istanti per comprendere quanto fossimo sulla stessa lunghezza d'onda. Istanti in cui Roberto ha parlato di biodiversità e di responsabilità dei vignaioli e dei produttori che devono necessariamente essere e sentirsi custodi di un territorio che ha dato loro tanto e potrà dare ancora molto se e solo se preservato in modo oculato e consapevole. Qui non c'è una monocultura e seguire **i principi dell'agricoltura biologica** nello specifico piuttosto che "rispettosa" in senso più generico non è difficile quanto in altri areali ormai succubi dell'impianto sfrenato e della poca lungimiranza di chi sta chiedendo davvero troppo ai propri terreni e ai propri contesti vitivinicoli con il rischio di ritrovarsi a non poter più gestire la coltivazione della vite in maniera sostenibile e di non poter continuare a produrre qualità senza un ancor più incidente intervento umano, a discapito dell'identità territoriale.

Identità che a Gavi è quella di una terra di confine, dove montagne e mare si osservano e si ammirano, giocando con i propri influssi sui vigneti. I venti del Mar Ligure e la neve dell'Appennino, gli inverni freddi e le estati calde e ventilate, l'altitudine dei pendii e l'esposizione, i terreni marnosi, calcarei e argillosi sono i "segni particolari" che danno un'idea del potenziale e della vocazione di questo areale, che proprio grazie a queste caratteristiche riesce a rispondere ai cambiamenti climatici in maniera molto più efficace di altri.



## “Di Gavi in Gavi” fa ancora centro Antonino Cannavacciuolo ospite d'onore

Pubblicato il 30 Agosto 2018 | 12:25

**I**l territorio del Gavi, in provincia di Alessandria, vanta una posizione strategica. Proprio qui, in passato passava la “Via del sale” e in seguito divenne feudo di grandi famiglie, come i Malaspina o i Grimaldi. Vale la pena passeggiare tra i vigneti, a soli trenta chilometri dal mare, dove si alternano zone boschive e dolci vallate. Il **Consorzio Tutela del Gavi**, fondato nel '93, anno dopo anno ha conquistato prestigiose tappe, tanto che il Gavi vanta una diffusione in 70 Paesi del mondo e un export pari all'85% della produzione.



*Nicoletta Rachele Albano e Antonino Cannavacciuolo*

Dal 2013 Il Consorzio affida all'Ais, Associazione italiana sommelier, alla cieca alcuni campioni di vino, per selezionare quello più rappresentativo. Il Gavi è prodotto al 100% da uve Cortese: si abbina perfettamente alla cucina locale, fatta soprattutto di prodotti semplici, che troviamo nella torta di riso, focaccia, farinata, ravioli o amaretti.



CONSORZIO DEL VINO

## Fondi per gli sfollati dalla vendita del Gavi

Una euro per ogni bottiglia di vino Gavi Docg venduta, in favore degli sfollati di Genova.

È l'iniziativa che il Consorzio di Tutela del Gavi lancerà nel capoluogo ligure il prossimo 4 ottobre, in occasione della manifestazione "Tutto il Gavi a Genova", che si terrà al Grand Hotel Savoia, a partire dalle 18. Un profondo legame storico lega il Gavi a Genova.

«Non potevano rimanere indifferenti al dramma che ha colpito la città – dicono dal Consorzio - Abbiamo quindi istituito un progetto di raccolta fondi a favore degli sfollati del Ponte Morandi, un piccolo ma significativo segnale di solidarietà che il mondo del vino

tributa a Genova».

Sono già molti i produttori che aderiscono all'iniziativa. L'elenco completo sarà fornito il 4 ottobre. Ogni bottiglia sarà corredata da un collarino, che ricorda l'iniziativa.

Inoltre, il 4 ottobre, e nel corso di altre tre manifestazioni, a Genova e Milano, sarà proposta la bottiglia istituzionale con una offerta minima di 20 euro (in genere la bottiglia istituzionale non è in vendita). Anche quegli incassi saranno destinati agli sfollati, per acquistare beni di prima necessità, tramite il Dopolavoro ferroviario di Rivarolo che è in contatto con i comitati genovesi. —

I.N.

C BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI





## LA FOTONOTIZIA



## IL CONSORZIO DEL GAVI LANCIA UNA RACCOLTA FONDI PER GENOVA

Gavi non dimentica il suo millenario legame con Genova, colpita dalla tragedia del Ponte Morandi. **A più di un mese dalla tragedia e proprio nei giorni in cui incalza la polemica sul decreto** del Governo e sui fondi per la ricostruzione, il comparto vino fa da sé, muovendosi a favore delle popolazioni sfollate. Il Consorzio di tutela del Gavi Docg ha, così, deciso di lanciare una raccolta fondi attraverso diversi appuntamenti pubblici: a partire dal 4 ottobre, giorno in cui si terrà la seconda edizione di "Tutto il Gavi a Genova" (Grand Hotel Savoia, dalle ore 18). La bottiglia istituzionale "Ventanni", che è stata creata quest'anno per l'anniversario della Docg, verrà proposta in vendita ad offerta minima di 20 euro. Lo sarà anche il 10 ottobre durante la Milano Wine Week e nel corso della manifestazione "Rolli Days" ancora a Genova, il 13 e 14 ottobre, a Palazzo Nicolosio Lomellino. Inoltre, i produttori del Gavi Docg, a loro volta, doneranno un euro per ogni bottiglia venduta fino al 30 dicembre 2018, vestendo le proprie bottiglie con il collarino "Gavi per Genova".

*foto di Consorzio Gavi*





News / Notizie del giorno / Weekend d'autunno a Gavi: vino, shopping e cultura



SEPTEMBER 27, 2018 6:30 AM

by FEDERICO CHIARA | FOLLOW FEDERICO

Settembre, tempo di weekend in vigna. I luoghi più conosciuti sono ovviamente le colline intorno a Montalcino e nel Chianti senese, oppure le Langhe, patrimonio Unesco e terra del barolo. Ma forse, quest'autunno, vale al pena scoprire colline meno frequentate, borghi sperduti, vigneti dove la bellezza della natura è rispettata e l'ospitalità sensibile, intima e colta, elegante.

Le dolci colline di **Gavi**, per esempio. **Una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima situata nel Piemonte meridionale, a un'ora da Milano e a mezz'ora da Genova, ma ancora relativamente lontana dall'immaginario comune.** A rendere più desiderabile la scoperta di questi dintorni è, fra l'altro, l'area archeologica di **Libarna**, una fra le più importanti del Nord Italia, con l'omonima città romana del II secolo a.C. costruita lungo la via Postumia di cui sono ancora visibili i resti dell'anfiteatro, alcune strade e abitazioni (con l'app Libarna è possibile vederne le ricostruzioni tridimensionali); oppure il borgo storico di Gavi, Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, con il suo forte arroccato in cima alle stradine, da cui ammirare i paesaggi di boschi, vigneti di cortese e il monte Tobbio; oppure **Voltaggio**, cittadina genovese in terra piemontese, che oltre a un ponte romanico vanta la Pinacoteca dei Cappuccini, vero tesoro dell'arte sacra nata nel 1870.

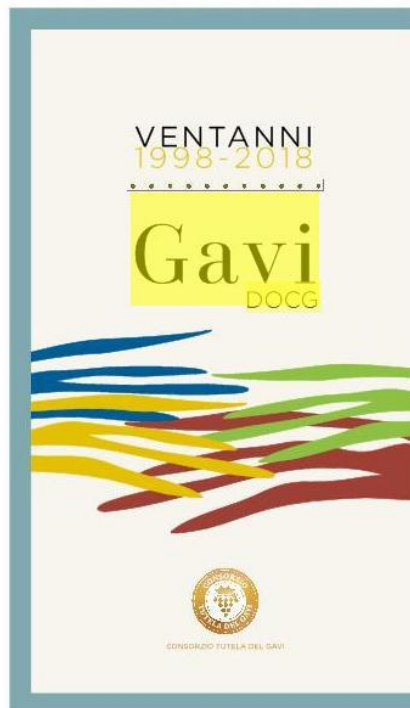


## CONSORZI. Cambio ai vertici del Gavi. La Docg cresce e studia le prossime mosse. Il presidente uscente Maurizio Montobbio traccia un bilancio del suo mandato

a cura di Gianluca Atzeni

Nuovo Cda per il Consorzio del Gavi Docg, che il 14 maggio si appresta a nominare il presidente per il prossimo triennio. Maurizio Montobbio, che ha terminato il mandato, dopo più di dieci anni di esperienza all'interno del consorzio gaviense, ha scelto di non candidarsi. Lascia una denominazione in salute, che nel 2017 ha venduto 12,7 milioni di bottiglie, per un giro d'affari stimato in circa 60 milioni di euro, con una quota export di tutto rispetto, pari all'85%. Un 2017 che per la Dop piemontese, estesa su 1.500 ettari in undici comuni dell'Alessandrino, ha significato un deciso calo produttivo (da 158 mila a 119 mila quintali di uve) che si spera di recuperare nel 2018: *"L'andamento vegetativo sta procedendo regolarmente"* dice Montobbio *"le piogge invernali e di questa prima parte della primavera sono abbondanti e ci auguriamo che sia una bella annata"*.

Il gruppo dei produttori è aumentato nell'ultimo biennio, raggiungendo 193 soci (+7%). Gli ettari vitati risultano pressoché costanti negli ultimi cinque anni: dai 1.480 del 2013 ai 1.517 dello scorso anno: *"Frutto di una gestione oculata della Docg, che da due anni apre bandi annuali di circa 10 nuovi ettari che equivalgono a 80 mila/100 mila nuove bottiglie che il mercato dimostra di riuscire ad assorbire"*. I prezzi del vino sfuso hanno superato i tre euro/litro nel 2017 e sono *"in costante crescita"* e nettamente al di sopra delle quotazioni di cinque anni fa (1.75 euro/litro). E numeri interessanti emergono dalle analisi dei prezzi dei vigneti e dalla redditività. Attualmente, il consorzio stima un costo tra 120 e 150 mila euro per ettaro con una redditività compresa tra 12



mila e 18 mila per ettaro l'anno.

Per quanto riguarda le vendite, spiega Montobbio, il mercato italiano è *"stabile"* mentre *"è in crescita quello estero, con Inghilterra, Germania, Stati Uniti, Giappone e Russia tra i principali clienti. In questi anni"* osserva il presidente uscente *"abbiamo lavorato per aumentare la quota nazionale del Gavi Docg. Fuori confine, è migliorata la percezione in Inghilterra, anche se dall'effetto Brexit e dalla svalutazione della sterlina ci aspettiamo qualche contraccolpo. Allo stesso tempo, stiamo lavorando per allargare la presenza negli Stati Uniti, in particolare negli Stati interni, tra cui il Texas, dove gli spazi di crescita ci sono"*.

I punti deboli della Docg sembrerebbero essere rappresentati dal fatto che il 70% del Gavi viene imbottigliato fuori zona, in particolare da grandi produttori dell'Astigiano e del distretto di Alba e Barolo. Questo però non è necessariamente un vulnus, perché

### L'ETICHETTA CELEBRATIVA

Quest'anno il Gavi festeggia 20 anni di Docg e 25 anni di attività del consorzio, che ha preparato un'etichetta celebrativa che vestirà la bottiglia istituzionale. Realizzata dall'artista Serena Viola, sintetizza la denominazione e il terroir del Gavi: azzurro per il Marino, il vento che soffia dalla Liguria, il verde delle colline, bianco e rosso per le terre del Gavi oro per il Grande Bianco Piemontese. Gli 11 pallini sono gli 11 Comuni.

la forza commerciale di tali aziende è in grado di sostenere anche la Docg e il lavoro dei tanti viticoltori che cedono le uve o vendono il Gavi in cisterna. *"L'auspicio"* afferma Montobbio *"è che sempre più viticoltori comincino a proporre i loro vini, misurandosi con un mercato che dimostra di apprezzare questo prodotto. Io stesso sto riflettendo se fare tale passaggio"*.

Intanto, all'interno della Docg, aumenta la sensibilità verso l'ambiente. **Le imprese biologiche e biodinamiche rappresentano il 10% del totale.** Così come *"c'è fermento"* sottolinea Montobbio *"sul fronte enoturistico e su quello dell'accoglienza in cantina. Le aziende si sono messe in rete, anche partecipando al progetto Think Serravalle, hanno investito negli ultimi due anni e mi aspetto che in un quinquennio Gavi rappresenti una importante meta enoturistica"*.

L'elezione del nuovo presidente sarà seguita dall'appuntamento, il 25 maggio, con la quarta edizione del Premio Gavi La Buona Italia, che quest'anno affronta il rapporto concreto tra vino e responsabilità sociale in Italia, premiando alcune realtà che lo applicano in modo virtuoso e presentando la Carta del vino responsabile.

### IL NUOVO CDA DEL GAVI DOCG

Bergaglio Dario, Bergaglio Fulvio, Broglia Roberto, Cazzulo Giancarlo, Ghio Roberto, Lazzarino Alberto, Manera Claudio, Marasso Massimo, Martini Gianni Enrico, Moccagatta Stefano, Picollo Gianlorenzo, Rosina Francesca, Semino Gianfranco



appelli  
di gusto

## Per un governo davvero «doc», prendiamo esempio dai consorzi del vino



di Paolo Massobrio

**M**a se ciò che accade in politica fosse lo specchio di quanto esiste nella realtà? La difficoltà a trovare accordi, gli strappi e le divisioni sembrano diventati prassi comune. Nei giorni scorsi in Oltrepò Pavese hanno eletto i membri del consiglio del Consorzio di Tutela. E immediatamente dopo c'è stata una scarica di dimissioni, con l'accusa d'essere tornati indietro nel tem-

po. Nel frattempo a Gavi veniva eletto il più giovane presidente di Consorzio della storia: Roberto Ghio, 41 anni; ma anche lì pochi anni fa c'era stata una spaccatura analoga, con la nascita di un'associazione di produttori.

L'oggetto del contendere è la ponderazione dei voti: non vengono conteggiati in base alle singole aziende, ma al volume produttivo, per cui alla fine il potere rimane sempre – se la matematica non è un'opinione – in mano agli enopoli. E

qui si apre il divario, giacché è possibile che un enopolio (che ha la necessità di vendere grandi quantitativi di vini) persegua interessi diversi da un nucleo di piccoli produttori, magari bravissimi e riconosciuti anche dalla critica internazionale, i quali hanno puntato tutto sulla qualità. Che ovviamente è una parola generica quanto libertà, perché chiunque a modo suo può dire di fare qualità – il problema è che venga riconosciuta. Appare chiaro che la legge che regola i

Consorzi di tutela avrebbe bisogno di qualche revisione, essendo nata quando ancora non si era sviluppata la crescita qualitativa del vino ad opera di tante piccole aziende. Ma nessuno ci vuol mettere mano perché un piccolo produttore di vino è un voto, mentre un enopolio con centinaia di soci sono masse di voti...

La qualità insomma deve scendere a patti con il potere, a meno che un enopolio (e accade in tante parti d'Italia ormai) si sia allineato alla qualità riconosciuta. Ma

c'è pure chi dice: ben vengano i piccoli, bravi produttori che portano nel mondo la fama del territorio; più cresce il brand, più ne beneficiano tutti. Salvo poi avere le carte per decidere regole e strategie. Ora, mentre un imprenditore di vino dell'Oltrepò che proviene da altri settori si è messo a disposizione per trovare una ragionevole soluzione azzerando l'esito delle votazioni, altri avrebbero voluto subito la stessa persona a capo del gover-

no (ops, del Consorzio). Come andrà a fi-

nire a Roma, e come nel Consorzio, lo sapremo nei prossimi giorni.

Intanto diventano notizia i casi di unità. Sabato a Castagnole Monferrato i produttori del Ruché c'erano tutti e dalla più piccola doc d'Italia stanno giungendo al milione di bottiglie; un percorso virtuoso che dovrebbe essere la norma. Invece mettersi insieme per il bene comune è diventata l'eccezione. Mentre è il capovolgimento di cui abbiamo bisogno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## I VITIGNI

# I BIANCHI DEL PIEMONTE CORTESE E ARNEIS

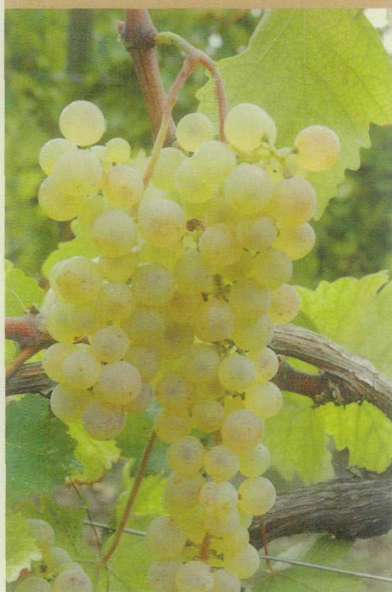
Cortese, Arneis, Erbaluce e Timorasso (per questi ultimi si rimanda al prossimo numero), sono i grandi bianchi, che sintetizzano alla perfezione la produzione dei vini bianchi piemontesi. L'Arneis, nella zona del Roero, partecipa per l'85% nella Doc Langhe, oltre a essere vinificato in purezza con il 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 *SO<sub>4</sub>*; *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.

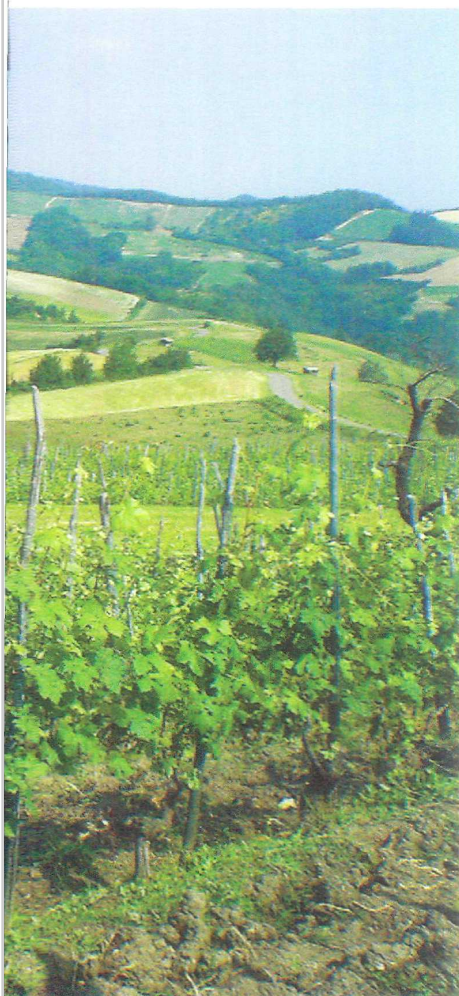
## PROFILO SENSORIALE

- 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" sorpremono 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.





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](http://www.vinumalba.com), Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Piazza Medford 3 Alba (CN), tel. +39 0173/ 361051, [info@vinumalba.com](mailto:info@vinumalba.com); [www.facebook.com/vinumalba](http://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



LABORATORIO GAVI E PREMIO GAVI BUONA ITALIA

# La Carta del Vino Responsabile

**O**ggi la dimensione del business va oltre il mero dato di bilancio: o forse, sarebbe meglio dire che il vero "dato di bilancio" non si misura più soltanto in euro ma anche nel "valore" che le imprese vitivinicole restituiscono all'ambiente dove operano. Con questa tesi Il Corriere Vinicolo ha partecipato alla Carta del Vino Responsabile: 10 "comandamenti" per condividere i temi attuali della responsabilità di impresa e mobilitare il mondo del vino affinché questo decalogo si trasformi in "buone pratiche" che produttori e Consorzi possano adottare o considerando le quali indirizzare le proprie strategie di impresa o associative.

Oltre 100 tra produttori ed esponenti del panorama del vino nazionale, della comunicazione e della responsabilità sociale di impresa invitati dal Consorzio tutela del Gavi sono intervenuti lo scorso 25 maggio per definire, commentare e infine firmare la Carta di Gavi del Vino Responsabile (vedi box a destra).

La Carta-manifesto esorta ad andare oltre il concetto di sostenibilità e a considerare la responsabilità di impresa come un dovere fondamentale per attuare gli obiettivi più urgenti del nostro prossimo futuro produttivo: tutelare l'ambiente facendo fronte ai cambiamenti climatici, intervenire a favore delle persone in un'ottica di inclusione; applicare l'etica, la qualità, la giustizia.



Qui a fianco, foto di gruppo con la Carta del Vino Responsabile. Sotto, i protagonisti del Premio Gavi la Buona Italia

zia. Durante i lavori del Laboratorio Gavi è stato chiesto che la Carta di Gavi del Vino Responsabile sia condivisa per diventare una piattaforma aperta di conoscenza e di scambio per tutto il settore enologico, coinvolgendo il maggior numero

di produttori e consumatori. La sintesi della Carta nasce da un'importante attività di mappatura di oltre 200 aziende da parte del Comitato di indirizzo del Laboratorio Gavi che ha identificato nel corso del biennio 2017-2018 una short list di

20 candidati tra le realtà italiane più virtuose, poi valutate dalla Giuria del Premio Gavi la Buona Italia con l'assegnazione di questo riconoscimento alla Cantina Arnaldo Caprai portabandiera della New Green Revolution dagli inizi del 2000.

Le due Menzioni del Premio Gavi la Buona Italia sono andate al Consorzio per la tutela del Franciacorta, per l'adesione ai progetti di sostenibilità SATA, I.T.A.C.A. e per l'invito ai consorziati a privilegiare l'utilizzo di materiali ecocompatibili ed energie rinnovabili e la creazione di un regolamento per l'uso sostenibile degli agrofarmaci, e a Castello Banfi, fra le altre cose per essere stata la prima cantina a ottenere la certificazione di responsabilità etica, sociale e ambientale.



## Il Decalogo delle "buone pratiche"

- 1 SPOSARE E PROMUOVERE I GIUSTI VALORI.** Credere nella qualità, l'etica, la tutela dell'ambiente e dei lavoratori
- 2 TUTELARE LA TERRA** Applicare l'ecological footprint e interventi per ridurre il consumo di suolo associato alla propria attività e considerare una agricoltura che tuteli la naturale fertilità della terra
- 3 SALVAGUARDARE L'ACQUA** Adottare il water footprint e interventi per ridurre il consumo di acqua diretta e indiretta
- 4 CONTRASTARE I CAMBIAMENTI CLIMATICI** con il carbon footprint e gli interventi per la riduzione dell'emissione di gas serra.
- 5 IMPEGNARSI PER LA SOSTENIBILITÀ** Bilancio di sostenibilità, Report ambientale/integrato
- 6 PROTEGGERE E VALORIZZARE LA BIODIVERSITÀ** Praticare un'agricoltura che tuteli gli ecosistemi
- 7 RISPARMIARE LE RISORSE NATURALI** con il recupero e riciclo di sottoprodotti
- 8 CREDERE NELLE PERSONE** Introdurre il welfare aziendale, per tutelare la salute la sicurezza e il benessere dei lavoratori, sostenendo l'occupazione giovanile e l'inclusione sociale
- 9 PROMUOVERE LA CULTURA E LE ARTI** con progetti culturali e sociali a favore del territorio
- 10 CREARE VALORE SOCIALE ED ECONOMICO PER IL TERRITORIO** valorizzando il paesaggio, l'enoturismo e l'accoglienza integrati con il territorio

## CRSLaghi

Centro Ricerche e Studi dei Laghi

Centro Ricerche e Studi dei Laghi è uno spin-off accademico che nasce con l'obiettivo di supportare le aziende creative e con la *mission* di coniugare la cultura accademica con quella d'impresa attraverso progetti di Ricerca e Sviluppo e Master innovativi.



### Ricerca & Sviluppo

CRSLaghi ha le competenze per identificare, seguire e formalizzare i progetti di ricerca: dallo *smart working* alla digitalizzazione, dalla riduzione dell'impatto ambientale allo sviluppo di nuovi prodotti, dalla riorganizzazione all'applicazione di modelli di blockchain.

La "Legge di Stabilità 2015" offre alle aziende un credito d'imposta del valore del 50% per attività innovative di R & S.

CRSLaghi, essendo uno spin-off accademico e non una società di consulenza, offre un servizio a 360° che copre tutte le fasi del progetto di ricerca, dallo studio di fattibilità al supporto al dossier per determinare i costi e il relativo credito d'imposta del 50%.



### Master innovativi

Programmi di alta formazione post universitaria svolti con una metodologia didattica orientata all'approfondimento tematico specialistico e rivolti a professionisti e a lavoratori dipendenti.

La partecipazione ai Master consente di maturare crediti validi per la classe di laurea L12 in "Mediazione Linguistica".

Master attualmente in programma:

- Master in Diritto del Lavoro e Amministrazione del Personale
- Master in General Data Protection Regulation
- Master in Management e Coaching
- Master sulla Responsabilità Amministrativa delle Persone Giuridiche

«CRSLaghi: dove il business incontra la ricerca»

Via Vittor Pisani 8, 20124 Milano - Tel. +39 02 45377665 - info@crslaghi.net - www.crslaghi.net



Stefania Giorgi (I)- Aris architects (I)



Un vino storico

Il Consorzio di Tutela del **Gavi Docg** ha deciso di omaggiare il sito archeologico di Libarna. A partire dall'etichetta, che raffigura la fuga di Ambrosia che cade nelle braccia di Dioniso. Ecco, è la storia che si fonde con l'arte del vino per dare a tutti la possibilità di sorseggiare il principe dei bianchi piemontesi. Con una sfumatura in più.

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

**Restaurazione: l'arte della pulizia**

Un'attività che richiede precisione e dedizione. In questo video si scopre come si svolge il lavoro di un restauratore, dalla pulizia delle opere d'arte alla loro conservazione.

**Le ceramiche nel piatto**

Un'arte che si fonde con la cucina. In questo video si scopre come le ceramiche vengono utilizzate nella ristorazione.

**L'olio d'oliva**

Un ingrediente fondamentale per la cucina. In questo video si scopre come si produce e si conserva l'olio d'oliva.

**Raffi, l'arte del gusto**

Un'arte che si fonde con la cucina. In questo video si scopre come i raffi vengono utilizzati nella ristorazione.

**La cucina perfetta**

Un'arte che si fonde con la cucina. In questo video si scopre come si prepara la cucina perfetta.

**Il vino d'oliva**

Un'arte che si fonde con la cucina. In questo video si scopre come si produce e si conserva il vino d'oliva.

**Q.B.**

Qualità e Sicurezza

Il tuo partner per la ristorazione

Il tuo partner per la ristorazione

## Evento a Milano

# Tutto il 2018 per celebrare vent'anni del Gavi Docg

Il 2018 del Gavi sarà all'insegna dei festeggiamenti dei vent'anni della denominazione di origine controllata garantita (Docg), ottenuta nel 1998, ventiquattro anni dopo la prima grande tappa della promozione del vino bianco secco piemontese, la Doc, e dei venticinque del Consorzio tutela del Gavi. I festeggiamenti sono cominciati ieri, a Milano, a Palazzo dei Giureconsulti, dove si è svolto «Tutto il Gavi a Milano». Un pomeriggio dedicato alla presentazione dei vini dell'annata 2017 accompagnata da una degustazione verticale di Gavi Docg alla presenza di numerosi produttori. Durante il primo evento di questo importante compleanno è stata presentata in anteprima l'etichetta celebrativa della bottiglia istituzionale del 2018, oltre ai vini della vendemmia 2017. Agli ospiti proposti i Gavi docg degli ultimi dieci anni, fino al 2007: vini invecchiati, nonostante sia erroneamente considerato un vino da consumare giovane. Maurizio Montobbio, presidente del Consorzio tutela del Gavi, spiega: «Negli ultimi vent'anni c'è stato un importante ricambio generazionale e culturale grazie ai giovani e agli imprenditori, provenienti da altri settori, che hanno investito nella viticoltura di qualità del territorio». Un salto di qualità nella promozione del Gavi legata alla cultura degli undici Comuni del comprensorio, risultato raggiunto dopo che, nel 1998, con la Docg si abbandonò il termine Cortese. Nel 2018 il Gavi Docg si festeggerà al Vinitaly di Verona, ad aprile, con i selfie e i video con i quali gli ospiti po-



Maurizio Montobbio

tranno fare gli auguri al bianco piemontese nello stand multimediale del Consorzio. Poi, a Gavi, dal 25 al 27 maggio ci sarà «Gavi for Arts» e, infine, «Di Gavi in Gavi», a fine agosto incentrata sul compleanno della Docg. [G. C.]





# 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 DOCC 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.





# Eccellenza e qualità nel grande bianco piemontese



**L**o si potrebbe definire, bonariamente e positivamente, una mosca bianca (o una pecora nera): è il Gavi DOCG, importante bianco piemontese, ma dalle influenze liguri, in una terra sostanzialmente votata ai rossi, robusti e di corpo. E forse questa sua unicità è una (non certo l'unica) delle sue fortune: il Gavi DOCG non ha infatti quasi nessun concorrente con le medesime caratteristiche. Non si pensi però che sia un vino banale che, in mancanza di competitors, abbia una facile diffusione e non meriti la fama che lo contraddistingue.

## VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE

Prova ne sia che il Gavi festeggia i suoi primi 20 anni DOCG con una nuova etichetta istituzionale, e il suo Consorzio di Tutela taglia il suo 25° traguardo. Vino e associazione, queste, che vanno a braccetto percorrendo percorsi comuni, volti al miglioramento e alla sostenibilità ambientale della produzione vitivinicola, alla vigilanza nella commercializzazione in Italia e all'estero e alla valorizzazione e promozione dell'immagine

**IMPORTANTE BIANCO IN UNA REGIONE QUASI INTERAMENTE DEDICATA AI ROSSI, IL GAVI DOCG È UNO DEI VINI PIÙ APPREZZATI E CONOSCIUTI ANCHE AL DI FUORI DEI CONFINI NAZIONALI. GIUNTO AL TRAGUARDO DEI SUOI 20 ANNI IN VESTE DOCG IL GAVI SI FESTEGGIA IN GRANDE STILE, REGALANDOSI UNA NUOVA ETICHETTA ISTITUZIONALE**

di Andrea Matteucci

del Gavi attraverso la partecipazione a fiere e all'organizzazione di corsi e workshop.

## NUMERI CHE CONTANO

Sono più di 80 i produttori di Gavi DOCG (un vino di origini antiche, se si pensa che le sue prime notizie scritte risalgono al lontanissimo 972), appartenenti a 11 comuni della provincia di Alessandria; più di 1500 gli ettari di vigneti a lui destinati, per un'esportazione complessiva (in oltre 70 paesi in tutto il mondo) che rappresenta circa l'85 per cento della produzione totale, a conferma di un alto indice di gradimento e notorietà da parte dei consumatori esteri.

## TRA LIGURIA E PIEMONTE

Sono quattro le declinazioni del Gavi DOCG (fermo, frizzante, spumante e riserva), che derivano da un uvaggio, Cortese autoctono al 100%, coltivato all'interno di un'area geografica (la zona è quella meridionale del Piemonte, al confine con la Liguria) prevalentemente collinare dove si incontrano i venti che soffiano dal mar ligure e le nevi dell'appennino, e conferiscono al Gavi caratteristiche di profumo e corpo pressoché uniche, grazie a inverni freddi e a estati calde e ventilate. **M**



## GAVI. Presentata la Carta del vino responsabile. Il manifesto in dieci punti

Nasce a Gavi la Carta del vino responsabile. L'iniziativa è stata presentata in occasione del Premio Gavi la buona Italia, organizzato dal Consorzio di tutela del Gavi, e assegnato in questa quarta edizione all'azienda umbra Arnaldo Caprai, di Montefalco, che l'ha spuntata su una lista di 20 nomination. Menzioni speciali per la Castello Banfi, realtà che come Caprai è aderente a Confagricoltura, e al Consorzio del Franciacorta. **Il neo eletto presidente del Consorzio di tutela del Gavi, Roberto Ghio, ha parlato di responsabilità sociale nel mondo del vino**

come di "unico futuro possibile". "Se il mondo della finanza ha sdoganato l'impatto sociale per le proprie attività significa che è davvero in atto un cambiamento epocale", ha sottolineato Mario Calderini (direttore Tiresia - Centro ricerca social innovation del Politecnico di Milano). L'auspicio è trasformare la Carta di Gavi da manifesto a un "sistema di conoscenza e informazione da diffondere tra i protagonisti del settore". E siccome i tempi sembrano maturi per fare dei passi avanti, il Laboratorio Gavi ha chiamato a raccolta esponenti del mondo vitivinicolo italiano, dai produttori

alla comunicazione fino agli amministratori pubblici, per sottoscrivere il "Manifesto per la responsabilità sociale nel mondo vitivinicolo" italiano, in dieci punti:

- 1 Sposare i valori giusti (codice etico)
- 2 Tutelare la terra
- 3 Salvaguardare l'acqua
- 4 Contrastare i cambiamenti climatici
- 5 Impegnarsi per la Sostenibilità
- 6 Proteggere la biodiversità
- 7 Credere nelle persone
- 8 Risparmiare nelle risorse naturali
- 9 Promuovere la cultura e le arti
- 10 Creare benessere per il territorio



Vini d'Italia Worldtour 2018/2019	
<p><b>PRESENTAZIONE</b> L'evento è organizzato da Vini d'Italia, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Gavi, e si svolge a Gavi (AL) il 15 giugno 2018. L'evento è gratuito e aperto a tutti. Per informazioni e prenotazioni, visitate il sito <a href="http://www.vini-ditalia.it">www.vini-ditalia.it</a> o chiamate il numero verde 800 20 20 20.</p>	
<p><b>PROGRAMMA</b> L'evento si svolgerà in due fasi: la prima fase sarà dedicata alla presentazione della Carta del vino responsabile e alla sottoscrizione del Manifesto per la responsabilità sociale nel mondo vitivinicolo. La seconda fase sarà dedicata alla degustazione dei vini.</p>	
<p><b>DEGUSTAZIONE</b> La degustazione sarà a cura di esperti e sarà gratuita. Sarà possibile degustare i vini dei vini d'Italia Worldtour 2018/2019.</p>	
<p><b>INFORMAZIONI</b> L'evento è organizzato da Vini d'Italia, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Gavi, e si svolge a Gavi (AL) il 15 giugno 2018. L'evento è gratuito e aperto a tutti. Per informazioni e prenotazioni, visitate il sito <a href="http://www.vini-ditalia.it">www.vini-ditalia.it</a> o chiamate il numero verde 800 20 20 20.</p>	



L'INTERVISTA

HOME › WINENEWS TV › AUDIO › L'INTERVISTA

## Il Gavi, i cambiamenti vissuti negli anni, il suo posto nel mondo, la “Carta del Vino Responsabile”

A WineNews Roberto Ghio, presidente del Consorzio del Gavi, che fa il punto sul grande bianco piemontese con “vista sul mare”

GAVI, 30 MAGGIO 2018, ORE 09:44



Il Gavi, i cambiamenti vissuti negli anni, il suo posto nel mondo, la “Carta del Vino Responsabile”. A WineNews Roberto Ghio, presidente del Consorzio del Gavi, che fa il punto sul grande bianco piemontese con “vista sul mare”

Copyright © 2000/2018

TAG: **GAVI**, **ROBERTO GHIO**





## Tutto il Gavi a Genova: l'evento in favore degli sfollati del Ponte Morandi



Il 4 ottobre torna Tutto il Gavi a Genova, l'evento di approfondimento e degustazione promosso dal **Consorzio di tutela** del grande bianco piemontese. E lo fa all'insegna della solidarietà, con una raccolta fondi a favore degli sfollati del Ponte Morandi.

L'appuntamento è al Grand Hotel Savoia di Via Aresenale di Terra 5 a partire dalle 18. Nella Sala Orefici, all'ultimo piano dell'edificio, andrà in scena il talk Gavi e Genova con interventi del neopresidente del Consorzio Roberto Ghio, dell'agrotecnico di riferimento Davide Ferrarese, dello storico del territorio Luigi Pagliantini dell'Associazione Amici del Forte di Gavi e dello chef Matteo Costa del ristorante genovese Le Cicale in Città.

### Il talk Gavi e Genova

Al centro del focus, moderato da Francesco Moneta dell'agenzia di comunicazione The Round Table, ci saranno i legami storici e ambientali, ma anche le forti influenze culturali ed enogastronomiche tra Genova e Gavi. L'obiettivo dichiarato è permettere ai due territori di ritornare a "fare sistema", aiutandosi reciprocamente nel segno di una crescita comune.

### Tre momenti per fare beneficenza

A seguire, sarà presentata l'iniziativa di fund raising Gavi per Genova promossa dai produttori aderenti al Consorzio di tutela. Come spiega il presidente Ghio: «Non potevamo rimanere indifferenti al dramma che ha colpito la città. Abbiamo quindi istituito un progetto di raccolta fondi, un piccolo ma significativo segnale di solidarietà dal mondo del vino. La nostra bottiglia istituzionale "Ventanni", creata nel 2018 per l'anniversario della Docg, verrà proposta in vendita ad offerta minima di 20 euro in tre diverse occasioni: l'appuntamento genovese del 4 ottobre, ovviamente, ma anche il prossimo 10 ottobre durante la Milano Wine Week e poi di nuovo a Genova il 13 e 14 in occasione della manifestazione Rolli Days».



## 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](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