



Il Circuito Golden Gavi

Dalla Terra al Bicchiere

Presenta

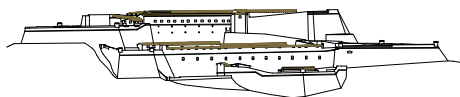
E' Forte questo Gavi

**Presentazione ai media e al pubblico dell'Annata
2010 al Forte di Gavi, della Via del Vino Golden
Gavi e della manifestazione Gavi Città Aperta**

Sabato 7 e Domenica 8 Maggio

in collaborazione con

Associazione "Amici del Forte di Gavi"



e con il Patrocinio del Comune di Gavi e della Provincia di Alessandria

Programma

Sabato 7 Maggio – Solo media:

per la prima volta nella storia enoica del Gavi, presentazione ai media dell'annata Gavi DOCG 2010 presso il Forte di Gavi, con rara degustazione verticale di 10 annate e presentazione della Via del Vino Circuito Golden Gavi nella sua interezza.

Dettagli:

Ore 14.00: brindisi di benvenuto agli ospiti in una delle storiche cantine del Circuito Golden Gavi

Ore 14.30: passeggiata in uno dei percorsi pedonali della Via del Vino Golden Gavi

Ore 17.00: degustazione verticale al Forte di Gavi, visita guidata del Forte, brindisi con bollicine nel belvedere del Forte, impreziosito dalla rara e antica vigna di Uva Cortese che da sempre lo corona

Ore 21.00: cena a base di rare tipicità locali nell'Enoteca Comunale di Gavi

Domenica 8 Maggio – Programma Aperto al Pubblico:

in occasione della manifestazione “Gavi Città Aperta”, che permetterà al pubblico la visita guidata del centro storico e dei più importanti palazzi nobiliari di Gavi, nello splendido contesto del Forte di Gavi: degustazione aperta al pubblico dell'Annata Gavi DOCG 2010 in abbinamento alle tipicità gastronomiche del territorio.

Inizio Ore 12.00 – Fine Ore 18.00

Costo: 10 Euro a persona, che verranno devoluti in beneficenza ad associazione ancora da definire. Seguirà comunicato.

Bicchieri Golden Gavi in omaggio

Ore 15.00: incontro al Forte di Gavi con il testimonial dell'evento, ancora in definizione.

Per info www.circuitogoldengavi.com

Programma Riservato ai Media ospiti:

Ore 11.00: visita guidata di Gavi con Nicola Galleani, Presidente dell'Associazione Amici del Forte di Gavi

Ore 12.30: colazione in uno dei più suggestivi palazzi nobiliari di Gavi tuttora privato.

Che Cos'è La Via del Vino Circuito Golden Gavi e perché è nata:

Il Gavi è un territorio di grande pregio e bellezza, ma molto difficile da avvicinare e perciò poco noto al grande pubblico, in quanto **la quasi totalità delle sue più importanti attrattive turistiche si trova ancora oggi all'interno di grandi possedimenti privati e quindi non è visitabile. Da qui l'importanza della manifestazione annuale "Gavi Città Aperta",** sostenuta dall'Associazione "Amici del Forte di Gavi", che permette almeno una volta all'anno la visita dei bellissimi palazzi nobiliari del paese.

Complementare all'apertura delle preziose proprietà patrizie del borgo è dunque **l'iniziativa della Via del Vino Circuito Golden Gavi che, su prenotazione per tutto l'anno, permette al pubblico la visita di queste dieci tenute vitivinicole di grande valore storico e naturalistico,** vero pendant campestre per completare la conoscenza del patrimonio gaviense nella sua interezza.

La Via del Vino è dunque un **percorso pedonale** che, attraverso boschi meravigliosi e fantastici vigneti, permette di conoscere la magica natura del territorio, i suoi segreti, le sue tradizioni e, ovviamente, si completa di piacevoli degustazioni enogastronomiche nelle cantine delle aziende.

Il primo tratto della Via del Vino Golden Gavi è già stata aperta al pubblico e unisce le aziende:

La Fontanassa, Il Poggio di Gavi, La Giustiniana, La Chiara per un totale di sei km nel cuore di una splendida natura, **senza mai coinvolgere la viabilità ordinaria, ma mantenendosi sempre all'interno delle tenute private,** che sono state scelte non solo per la loro contiguità fisica, ma anche perché rappresentative della profonda varietà del Circuito Golden Gavi, che spazia dalla **tenuta storica di ascendenza nobile, come la**

settecentesca Villa La Giustiniana, all'azienda a conduzione familiare, come il Poggio, alle vecchie realtà contadine, come La Fontanassa, rara cascina rinascimentale, e La Chiara.

Il secondo tratto, già aperto, permette al pubblico di scoprire La Bella Alleanza, tenuta storica che deve il suo nome ad un trattato napoleonico qui siglato e che permette la visita della secolare Rovere Verde, imponente quercia cerro sughera sempreverde, che con i suoi 18 metri di altezza e più di 400 anni di vita ricopre un ruolo importante tra gli alberi monumentali del Piemonte.

Entro maggio 2011 saranno inoltre pronti i Circuiti Pedonali tra le tenute Castellari-Bergaglio e Marchese Luca Spinola, nonché tutti i circuiti interni alle restanti aziende:

Vigne Binè, in cui è possibile visitare una delle poche case in terra cruda accessibili sul territorio e una rarissima e coreografica vigna ad anfiteatro.

La Bollina, con la sua preziosa villa Liberty, i laghi e i campi da golf.

Tenuta San Pietro con le sue antiche vigne prefilosseriche i cui importanti tronchi ritorti dal tempo ricordano il fascino dei vecchi ulivi.

La Via del Vino Golden Gavi sarà percorribile nella sua interezza o divisa in tratti e consentirà di ritornare facilmente al parcheggio iniziale. Sarà arricchita da informazioni di varia natura sulle peculiarità del territorio e consentirà comode soste di degustazione o riposo all'interno delle aziende coinvolte.

Un accenno su Gavi:

Gavi è una meravigliosa cittadina sorta all'ombra dell'imponente fortezza militare appartenuta alla storica Repubblica di Genova. In queste dolci colline le più importanti famiglie genovesi di mercanti e finanzieri investivano i loro patrimoni nell'acquisto e coltivazione delle terre. E non solo si dedicavano all'agricoltura ma le utilizzavano per trascorre la villeggiatura e si sono costruite imponenti ed eleganti dimore, sia in campagna sia all'interno del più sicuro abitato di Gavi ben protetto dalla fortezza e dalla cinta muraria.

Qui i genovesi hanno portato importanti e famosi architetti, come Bartolomeo Bianco che ha progettato molti palazzi nella famosa via Garibaldi a Genova, il

Fiorenzuola e molti altri che, con il proprio stile, hanno dato una impronta unica al territorio.

Gavi, dove da alcuni anni è iniziato un processo virtuoso che ha portato a restaurare e valorizzare il patrimonio architettonico contraddistinto dalle preziose facciate dipinte, forma un insieme unico con Il Forte, costruito dai genovesi nel 1528 e che è oggi aperto al pubblico.

Ma la cittadina conserva anche dei veri tesori di arte sacra, come la chiesa romanica di San Giacomo e gli oratori, fra i quali spicca quello appartenente alla Confraternita dei Bianchi, dove si può ammirare l'affresco realizzato nel '600 da G.B. Carlone.

Per non parlare della tradizione culinaria che, ispirandosi alle tradizioni genovesi, ripropone alcuni piatti famosi come i ravioli, la cima ripiena, la testa in cassetta (presidio Slow Food), la focaccia e i tradizionali amaretti.

Le Dieci Aziende del Golden Gavi – Dalla Terra al Bicchiere

Tutte le aziende seguono direttamente tutto il percorso produttivo del loro Gavi: dalla Terra al Bicchiere

Binè:

L'Azienda Binè nasce da un sogno giovane di amore antico: è impossibile non innamorarsi delle vigne vivendo tra le colline del Gavi ed è così che una giovane e brillante coppia ha deciso, insieme ai figli, di costruire questo vero e proprio giardino di vite nei 7 ettari che, magnificamente orientati, coronano una vecchia casa in terra, tradizionale costruzione della zona ormai molto difficile da trovare. Splendide rose, ottimo vino e un coreografico vigneto ad emiciclo teatrale disegnano il giardino di profumi e gusto firmato Binè.
www.vigne-bine.com

La Bollina:

Arrivando in Gavi è quasi impossibile ignorare la Società Agricola La Bollina, parte integrante della tenuta estiva dei Marchesi Figari di Genova, poi dagli anni '80 tenuta viticola dell'imprenditore Guido Berlucchi, oggi raffinato resort con campo da Golf circondato da un elegante parco immerso in splendide vigne. Ma la magnificenza dell'insieme rischia di risultare fuorviante, allontanando l'attenzione dal vero cuore pulsante dell'azienda: quelle

meravigliose viti e l'ottimo vino che Ivano Rossi, direttore tecnico, da più di 30 anni segue con passione e dedizione infinita, rimanendo saldamente ancorato alla 'sua' terra anche attraverso tutti i passaggi di proprietà che l'hanno portata all'attuale veste. La Bollina è ancora oggi, prima di ogni altra cosa, un'azienda di qualità in vigna, in veste lussuosa sì, ma pur sempre di rigorosa cultura agraria.

www.aziendaagricolabollina.it

Castellari Bergaglio:

Castellari Bergaglio è innanzitutto un'azienda a rigorosa conduzione familiare, costruita in quattro generazioni di lavoro da una famiglia completamente dedicata ai suoi vigneti, con un approccio che bilancia in modo corretto il rispetto per le tradizioni e l'intelligenza dell'innovazione, che ovviamente parte dal rispetto della natura, fonte di vita per tutta la famiglia. Di qui l'autosufficienza nella produzione di energia elettrica grazie alla scelta del fotovoltaico, ma anche un occhio di grande gusto e freschezza nel design e nella comunicazione. Approccio che ha portato grandi soddisfazioni di critica togata alla produzione dell'Azienda: www.castellaribergaglio.it

La Chiara:

Azienda a rigorosa conduzione familiare, affonda saldamente le sue radici nel più solido lavoro della terra: il nonno Ferdinando, fattore e cantiniere della storica azienda La Scolca negli anni '50, ha trasmesso l'amore per la vite al figlio ed al nipote, che, con pazienza e rigore, hanno costruito da 2 soli ettari una fiorente azienda di ben 25 ettari magnificamente adorni di viti e soprattutto saldamente inseriti nel circuito di veri appassionati di Gavi, che non rinunciano certo al piacere dell'acquisto direttamente in cantina.

www.lachiara.it

La Fontanassa:

La Fontanassa è prima di tutto una bellissima cascina, ex convento del XVII Secolo, circondata da un corpo unico di 27 ettari meravigliosamente alternati tra boschi e vigneti, con un allure fiabesco che aumenta all'incontro con la famiglia, di rigorosa storia contadina, che la abita ormai dal 1921. I Gemme, da generazioni legati alla terra, nel 1988 hanno dunque prodotto le loro prime 10.000 bottiglie con l'aiuto dell'enologo illuminato, ideatore del marchio "Vini

d'Artigianato" Gaspare Buscemi. Una scelta perfettamente in linea con lo spirito libero e l'approccio 'artistico' dei fratelli Gemme.

www.fontanassa.com

Giustiniana – Antica Tenuta

Già al primo colpo d'occhio la Giustiniana rivela quanta nobiltà e storia enoica vi siano dietro la splendida villa seicentesca di elegante villeggiatura, che bene simboleggia la raffinata cultura di aristocratico svago che ha segnato la storia del Gavi nel corso dei secoli. La magnifica struttura neoclassica, costruita dai Marchesi Giustiniani di Genova in un luogo prezioso sin dal 900 d.C, è in realtà il cuore pulsante di una splendida azienda storica di ben 110 ettari, di cui 40 coltivati a vigneto altamente specializzato; oggi di proprietà della famiglia Lombardini, è soprattutto il luogo di lavoro e di vera vita di una piccola comunità di amanti di vino e tradizioni, creata con cura e infinito amore nel corso degli anni dal direttore Enrico Tomalino, un uomo in cui la passione per la Bacca Cortese del Gavi si intreccia indissolubilmente con il rispetto delle migliori tradizioni e la bellezza incontaminata del luogo.

www.lagiustiniana.it

Marchese Luca Spinola

I Marchesi Spinola di Luccoli sono stati per secoli i Signori del Gavi: loro i Castelli, le terre e le vigne. E nel cuore di questi vasti possedimenti hanno conservato, generazione dopo generazione, i preziosi ettari, anche oggi amorevolmente coltivati a vite e gestiti direttamente da uno dei discendenti del prestigioso marchesato: Andrea Spinola, che ha iniziato a credere con fiducia nel futuro del Gavi, un vino blasonato, sangue e corpo di un territorio in cui il nome degli Spinola è simbolo di storia e di tradizione.

www.marcheselucaspinola.it

La Mesma

La passione per la vite della famiglia Rosina è la dimostrazione più evidente che alla vocazione di un luogo, al suo Genius Loci, non puoi che cedere e le tre sorelle genovesi, che qui cercavano solo una bella casa di vacanza, hanno ceduto molto in fretta. Dall'acquisto dello splendido colle de La Mesma, magnifico dominio dell'Appennino Ligure, all'impianto, nel 2001, delle prime vigne di Gavi è trascorso un soffio, un alito di aromi dorati che però ha

rivoluzionato le loro vite, trasformandole da cittadine di consolidata professione borghese ad attivissime viticoltrici, oggi proprietarie instancabili anche dell'affascinante tenuta storica La Bella Alleanza, che tra boschi e vigneti nasconde un rarissimo esemplare del XIV sec. di Rovere Verde, censito fra gli alberi monumentali del Piemonte.

www.lamesma.it

Il Poggio di Gavi

Il Poggio di Gavi è stato per tanti anni il luogo di ritrovo e vacanza di una bella e vivace famiglia genovese, che dal 1919 ha davvero fatto la storia nobile del Gavi. Un colle delizioso, circondato dal profumo dei boschi e delle vigne, una fortissima tradizione familiare di cultura enoica ed è così che mamma Franca abbandona la bella carriera milanese e decide di diventare contadina e vinaiola, trasformando il giardino di casa in vigna con l'aiuto dell'enologo artigiano Gaspare Buscemi. Ed ancora oggi, che la piccola tenuta è orgogliosamente guidata dalla brillante figlia Francesca, è molto difficile distinguere dove finisce casa e dove inizia invece la zona di produzione, con le garbate viti che lambiscono la piscina, il prato e i fiori, in un'unica soluzione di continuità di grande fascino, vera cifra stilistica di passione e cura infinita.

www.ilpoggiodigavi.it

Tenuta San Pietro

Tenuta San Pietro è una delle aziende produttrici storiche del Gavi. Strategicamente collocata su di un dolce e silenzioso poggio dalla magica veduta, scelto dai Francescani in tempi antichi per il loro ritiro, Tenuta San Pietro è davvero un prezioso scrigno di memorie enoiche, dal rarissimo vigneto centenario prefilosserico alla cantina ancora ricca di bottiglie di "Cortese di Gavi", memoria di un vino antecedente alla nascita della DOC. Oggi di proprietà di un imprenditore lombardo, che l'ha scelta come luogo di riposo e villeggiatura, è gestita con grande passione da Giusy Cabella, grande sostenitrice del biologico e del biodinamico, nonché instancabile facitrice delle numerose rivoluzioni strutturali ed architettoniche che trasformeranno col tempo Tenuta San Pietro in una Cantina e Relais di grande charme.

www.tenutasanpietro.it

La Storia del Gavi

Fonte: www.consorziodelgavi.com

Storia di un nobile vitigno piemontese: il Gavi docg

La vocazione vitivinicola del gaviense ha certamente origini molto antiche: il primo documento che testimonia tale realtà risale al 3 giugno 1072 ed è conservato nell'Archivio di Stato di Genova. Vi si parla della cessione in affitto da parte del vescovo di Genova a due cittadini gaviensi di vigne e castagneti in località Meirana. Il ritrovamento di introiti del 1373 riferiti alla destinazione di vino delle castellanie di Parodi e Tagliolo al mercato genovese, suggerisce come il vino prodotto nel Basso Piemonte abbia un mercato tutt'altro che trascurabile già in epoca medievale.

Il primo riferimento specifico al vitigno Cortese si riscontra nelle lettere scritte dal fattore del castello di Montaldeo al marchese Doria, nel 1659 e nel 1688, dove si parla di impianti di "viti tutte di cortese, qualche fermentino, nebbioli dolci (varietà a bacca nera)".

Successivamente, nel 1799 il conte Nuvolone cita il cortese nella forma dialettale corteis. Nel 1876 il marchese Cambiaso, proprietario delle tenute Centuriona e Toledana, crea i primi impianti specializzati a cortese di grandi dimensioni e il suo esempio viene seguito in breve tempo dalle famiglie Raggio, Serra, Sartorio e Spinola. E' l'inizio dell'era moderna del Gavi che può vantare il primo trattato ampelografico già a partire dal 1870, quando Demaria e Leardi stendono una descrizione accurata del Cortese. Lo definiscono, tra l'altro, particolarmente adatto alla spumantizzazione, grazie soprattutto all'opera dell'enologo francese Luigi Oudard (curatore delle cantine del conte di Cavour a Grinzane) che per primo utilizzò il Cortese per i suoi spumanti.

Nella stessa epoca il Cortese varca i limiti dei confini nazionali, raggiungendo i mercati di Germania, Svizzera e Sud America, mentre nella vicina Francia viene inserito nelle Mille Varietés de Vignes a opera del Pulliat nel 1888. Il prestigio crescente di questo vitigno in Italia e all'estero fa aumentare la produzione di vino, permettendogli di assumere un peso sempre maggiore nell'economia locale.

Nei primi anni del Novecento la minaccia della fillossera (temibile malattia della vite, oggi ormai debellata) imponendo un rinnovamento pressoché totale dei vigneti europei, determina, paradossalmente, una considerevole crescita della produzione di Cortese. In tale circostanza, infatti, molti viticoltori gaviensi, costretti a reimpiantare le vigne, destinano uno spazio sempre maggiore al Cortese.

Nel 1974 il "Gavi o Cortese di Gavi" si fregia della DOC e a partire dal 1998 della DOCG, un riconoscimento che permetterà di consolidarne il prestigio internazionale e, soprattutto, di migliorare - attraverso rese più basse (ovvero una minor produzione di uva per ettaro) - la qualità di questo nobile vino piemontese.

Il disciplinare delimita la zona di produzione a circa 1.100 ettari compresi in 11 comuni: singolare l'analogia numerica con i paesi del Barolo, il grande rosso piemontese di cui il Gavi è considerato l'omologo tra i bianchi.

Il luogo comune secondo cui il Gavi sarebbe un vino da bere esclusivamente giovane è ormai smentito dai fatti: degustazioni di Gavi di cinque, dieci e più anni dimostrano che

risulta perfettamente conservato e anzi organoletticamente impreziosito dal lungo affinamento.

Ciò nonostante esiste una lunga schiera di Gavi che fanno della freschezza il loro punto di forza, non disgiunta peraltro da buona struttura ed equilibrio. Il vitigno Cortese si trova infatti a suo agio in tipologie diverse tra loro: fermo o spumante, giovane o maturo, affinato in legno o in acciaio.

Puntare sulla qualità e sul radicamento in un territorio unico per bellezza, tradizioni e cultura è la sfida dei produttori del Gavi al mercato globale.

Tratto da "Le Vie del Gavi "

Autori: Maurizio Fava, Gigi Gallareto

Slow Food Editore 1998

Ufficio Stampa:

Capelletti Moja Media Relation Specialist

a.capelletti@capelletti-moja.com

Mob. ++393475801910

www.capelletti-moja.com