

## GAVI AGGIORNAMENTO

di Francesco Falcone

COMPLICE UN'ANNATA DI LIVELLO NON SUPERIORE, GLI ACUTI TRA I 2011 SONO POCHI. IN COMPENSO IL GRUPPO DELLE BOTTIGLIE AFFIDABILI È PIÙ CONSISTENTE CHE IN PASSATO. ALCOLICITÀ MODERATA, MINERALE RAFFINATO E FINEZZA ACIDA I PUNTI DI FORZA DELLA DENOMINAZIONE.



*Una doverosa premessa: Gavi non è un bianco per tutti i palati, ma solo per quelli più allenati alle forme rarefatte della tipologia. Prendere o lasciare, è il bianco più bianco del panorama italiano, in grado di camminare come un equilibrista sul crinale della verticalità e sul filo del rasoio dell'inconsistenza. E pazienza se talvolta l'essenzialità sfiora la diluizione, se l'acidità scivola in direzione di una ruvida crudezza, se la raffinatezza aromatica scade verso una fredda inespressività. Pazienza perché quando peschi la bottiglia giusta (oggi non così rare), al momento giusto (dopo un anno di affinamento, un paio al massimo), nel posto giusto (predilige la tavola e il sole) e col piatto giusto (la sua morte è a mio avviso con le crudità di crostacei), sa colpire nel segno dell'eleganza e della bevibilità come pochi altri vini del nostro Paese (Alto Adige escluso). Giacché la sua fama tra gli appassionati italiani è ancora piuttosto limitata, converrà ricordarne le caratteristiche salienti: la bassa alcolicità (intorno ai 12,5 gradi), i profumi come detto poco espliciti ma al meglio ben ricamati (floreali, speziati e agrumati), una traccia minerale che ricorda Sancerre (sebbene meno luminosa),*

*una tenacia acida vicina a Chablis (ma senza la stessa, nobile profondità) e una sapidità più o meno esplicita (a seconda dei suoli da cui proviene: le marni bianche di Monferotondo, le terre rosse di Rovereto/Tassarolo oppure i tufi di Bosio, per citare i terroir di maggiore personalità) che di volta in volta lo avvicinano ora alla temprata di un buon Verdicchio di Matelica, ora alla mite pastosità di buon Orvieto, ora alla solare florealità di un Vermentino ligure.*

### Gavi in breve

*Situata all'estremo sud-est del Piemonte, il distretto vitivinicolo del Gavi si trova a ridosso dell'Appennino Ligure, al confine con la provincia di Genova (meno di quaranta minuti d'auto dal capoluogo). Parte integrante dell'Alto Monferrato, col quale condivide la natura verticale e accidentata della sua orografia (rispetto alle più dolci colline del Monferrato Astigiano e del Casalese) e il rapporto costante e privilegiato con la Liguria (e più in generale con il mondo mediterraneo), che ne ha influenzato profondamente la storia, l'economia, l'architettura, il dialetto e le tradizioni enogastronomiche.*

*Sia l'Appennino che il mare esercitano dunque un'indiscutibile influenza sul clima locale, di norma meno continentale rispetto al resto della regione: le estati non sono quindi mai troppo calde, mentre si fanno nette le escursioni termiche tra il giorno e la notte (soprattutto in fase di maturazione, dai primi di settembre in poi). Importante, anche il ruolo del "Marino", vento che soffia sovente e che arriva dalla Liguria, asciugando, laddove necessario, l'umidità in eccesso – un bene soprattutto dove la matrice dei suoli si fa più argillosa. La piovosità media, tra gennaio e settembre, è comunque contenuta e si aggira intorno ai 550 mm. La viticoltura si sviluppa a quote altimetriche che oscillano fra i 250 e i 350 metri s.l.m. (rare le eccezioni verso il basso, ancora di più quelle verso l'alto dove il cortese faticherebbe a raggiungere gradazioni zuccherine accettabili); la colvitazione è appannaggio di terreni prevalentemente di natura calcarea, più o meno argillosi e più o meno tufacei, sebbene non manchino zone, comunque marginali, dove prevale la componente sabbiosa. Sono circa 1400 gli ettari vitati in produzione: il sistema*



di allevamento è la spalliera tradizionale con potatura a Guyot semplice (qualche vecchio Casarsa, ancora presente, è stato nel tempo modificato) e i sestri d'impianto stanno intorno ai 3500/4000 ceppi per ettaro.

Prodotto a partire da uve cortese in purezza, Gavi ottenne la denominazione d'origine nel 1974 e quattordici anni dopo la denominazione d'origine controllata e garantita. 95 quintali è la resa massima di uva consentita per la versione di "Annata" (ridotta a 90 nelle ultime tre vendemmie), 65 invece per la nuova versione "Riserva" introdotta a partire dalla vendemmia 2010 – e finora rivendicata solo dall'azienda La Raia di Caterina Rossi Cairo.

Il vino Gavi si può produrre in nove comuni della provincia di Alessandria: il paese omonimo è l'epicentro vitivinicolo e commerciale della denominazione, circondato da una corona di piccoli villaggi tra loro poco distanti: Carròsio, Bosio e Parodi Ligure a sud, sud-ovest; San Cristoforo e Capriata d'Orba a ovest, nord-ovest; Pasturana, Francavilla Bisio, Tassarolo e Novi Ligure a nord, nord-est; Serravalle Scrivia a est. E in etichetta è consentito l'uso di indicazioni geografiche aggiuntive che fanno riferimento al comune d'origine delle uve: Gavi del comune di Gavi (il più sfruttato ed efficace sotto il profilo commerciale), Gavi del comune di Tassarolo, Gavi del comune di Bosio e così via. Quattro infine le tipologie previste dal legislatore: Secco (anche Riserva), Frizzante e Spumante Metodo Classico (anche Riserva).

Il vitigno cortese (di fatto una monocoltura: solo il 2% della superficie è infatti coltivata con altre varietà, dolcetto e barbera, soprattutto) si presenta a piena maturità con un grappolo grande, spargolo, dall'acino generoso e dalla buccia consistente. A Gavi e dintorni si raccoglie di norma tra la prima e la seconda decade di settembre e nella annate migliori dona bianchi caratterizzati da una buona acidità e da un corredo aromatico floreale, agrumato e piacevolmente minerale/speziato. Fuori dai confini della sua denominazione è presente sia nel resto del Monferrato che nella zona del Custoza, in Veneto (dove assume il pseudonimo di fernanda), ma con risultati enologici solitamente assai meno interessanti.

Secondo le testimonianze raccolte in questi anni, è consuetudine utilizzare prevalentemente le vasche d'acciaio per la maturazione del cortese, a cui

si cerca di non far svolgere la fermentazione malolattica, una pratica che rischia di penalizzare sia il rarefatto patrimonio odoroso del vitigno che la sua sottile eleganza acido/sapidità. Per la stessa ragione, sono rarissime le versioni di Gavi elevate integralmente in legno: Groppella de La Chiara, Minaia di Martinetti (non recensito per l'occasione) e Monterotondo di Villa Sparina le poche e meglio riuscite eccezioni.

Quasi tutti i produttori propongono due etichette di Gavi in catalogo: una interpretata secondo il protocollo del bianco disimpegnato e di pronta beva (imbottigliato già a partire dal gennaio successivo alla vendemmia); l'altra invece più ambiziosa, ottenuta da parcelle migliori, da uve più mature e da rese più contenute, cui segue un élevage di norma più lungo.

Rispetto alla Langa e al resto del Monferrato, dove predomina la frammentazione vitivinicola di tipo borgognone (vignaioli di piccola taglia e vigne di proprietà spesso distribuite in più aree), qui insistono grandi tenute di impostazione bordeaux: La Raia, La Scolca, Bollina, La Toledana, La Giustiniana, Castello di Tassarolo, San Pietro per citare le più note.

Tante anche le aziende medio – grandi (con più di venti ettari di superficie vitata), ma che spesso imbottigliano solo una parte di ciò che vinificano, vendendo una fetta della produzione a négociant o produttori senza vigna; rari, invece, i vignaioli di piccolissime dimensioni che seguono per intero la filiera, dalla vigna al mercato.

Oltre 170 sono i marchi che commercializzano Gavi, ma meno della metà risiedono all'interno dei confini della doc: più del 70% del vino prodotto (12 milioni di bottiglie secondo le stime della vendemmia 2011), è infatti imbottigliato fuori dalla zona d'origine (un dato assolutamente straordinario – e francamente tutt'altro che positivo – nell'ambito delle doc italiane).

## GAVI 2011

GUIDO NATALINO  
 GAVI VILAVECCHIA 2011 **88 B**

In un'annata che tende a livellare le forze in campo, prestando il fianco a una certa omologazione espressiva, questo non è solo il Gavi da mettere in cima alla vostra lista della spesa, ma pure uno dei pochi da mandare

a memoria per come sa incarnare, senza la minima défaillance, le doti migliori della denominazione. Profumi ben disegnati che evocano l'agrumo a giusta maturità, sottofondo minerale/vegetale degno di un buon Pouilly Fumé, palato longilineo ma in carne, intrecci sapido/acidi ben risolti e una spinta finale che conforta anche in prospettiva. Una bella sorpresa.

LA RAIA  
 GAVI 2011 **87+ B**

Un Gavi di "base" che appaga per la purezza dell'esecuzione e per la spontaneità della dinamica: "uvoso", elastico, ben distribuito e gratificante nel tono salmastro della bocca (tanto che a tavola lo rischerei con i frutti di mare). Un esempio risolto di bianco finto-semplice (giocato in sottrazione ma tutt'altro che scarno o tirato) e l'ennesima conferma - in positivo - per un'azienda che in pochi anni di attività ha saputo raggiungere i vertici della denominazione.

TENUTA NUOVA CÀ DE MEO  
 MAGDA PEDRINI  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 LA PIACENTINA 2011 **87 C**

Parte rigido ed erboso prima di virare (dopo un giorno) in direzione del tropicale (mango e lime) e del minerale (pietoso, quasi da Dom Pérignon). Bocca simile nell'impostazione, quasi stretta nella prima fase dell'assaggio, e invece più lineare e succosa quando la temperatura si alza. Chiude miscelando buone dosi di sale e acidità, ma con qualche limite in termini di articolazione e di respiro per ambire a una valutazione ancora più generosa.

VILLA SPARINA  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 **87 C**

Del gruppo di testa è il meno espansivo, in particolare al naso, ma con ogni probabilità anche quello meglio proiettato verso il futuro - e chi conosce la storia di questa etichetta sa che in alcune annate è capace di crescere tanto nel tempo (almeno per gli standard della denominazione). Buona tecnica, freschezza sapida ben foderata, lato minerale che si svela progressivamente (fino a evocare il mare) e persistenza di notevole ampiezza (soprattutto dopo la prova a bottiglia aperta). In attesa di riprovarlo tra un paio d'anni, è quanto basta per giustificare l'ottima valutazione.



**NICOLA BERGAGLIO**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 MINAIA 2011 **86+ B**

Profumi "trattenuti" da una riduzione che vira sulla frutta secca, tenere sensazioni cerealicole, minerale fumé tipico del terroir di Rovereto e gusto non profondo ma efficace in quanto a polpa, articolazione e sapidità. Le migliori versioni del passato (2005 e 2003) non sono – e non saranno - alla sua portata, ma rimane una delle bottiglie più personali e riconoscibili del gruppo.

**MATTEO GUIDO – LA SMILLA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 **86+ C**

Gran fiato minerale, frutto tardivo ma tonico, raffinata vegetalità di contorno e un palato di aggraziata e ricamata avvolgenza. Già ampiamente soddisfacente così com'è, sono certo che con un finale appena più esteso e incisivo avrebbe lasciato al palo l'intera concorrenza. In ogni caso un Gavi senza punti deboli.

**PIERO BROGLIA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 LA MEIRANA 2011 **86 C**

La migliore delle tre referenze della gamma di Gian Piero Broglio, da un anno anche presidente del Consorzio di Tutela del Gavi: profumi che oscillano tra il verde della linfa (foglia di fico) e il giallo del frutto più solare (mandarino maturo), e sviluppo gustativo che si muove con disinvoltura tra una stimolante freschezza floreale e un'ammiccante – e mai stucchevole – morbidezza zuccherina. Di mestiere.

**TENUTA SANTA SERAFFA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 LE COLOMBARE 2011 **86 B**

"Pietroso" e appena erbaceo all'olfatto, sottile e quasi tagliente al sorso, è un Gavi che al primo ascolto rischia di apparire troppo minuto (se non addirittura scarso) per poter aspirare a posizioni degne della vostra attenzione. Ha però insospettabili scorte di energie sotterranee e sufficiente carattere di zona non solo per tenere alla distanza (anche tre giorni a bottiglia aperta), ma pure per crescere nella descrizione del frutto (che si fa agrumato), nel respiro minerale (che sa di "Marino") e nello sviluppo al palato (che pur rimanendo longilineo assicura mordente, sapore e allungo). La vitalità è la sua qualità migliore.

**GUIDO NATALINO**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 LA CAPLANA 2011 **85+ B**

Non possiede la purezza del disegno né i meccanismi gustativi del Gavi Villavecchia recensito in apertura, ma resta un vino che convince (anche nella confezione), confermando l'apprezzabile lavoro di Guido Natalino, valido produttore di Bosio. Fine tratto terroso, frutto che rimanda con chiarezza alla mela - e solo in seconda battuta all'agrumo - e in bocca una distesa quanto sapida distribuzione che rassicura, appaga e reclama più che mai la tavola.

**MOLINETTO - CARREA**  
 GAVI 2011 **85+ B**

Mi ricorda i profumi di uno Champagne Blanc de Noirs aperto da un paio di giorni (evoluto sul sottobosco fresco e sulla mela, ma anche gessoso e minerale) e questo potrà spiazzare più di qualcuno. In bocca, però, è talmente gratificante nella fibra e così vispo nella coda salina da mettere in fuorigioco la voglia di frutto che ti aspetti da un bianco del 2011. Lo proverei con una Bosina fresca del Caseificio Alta Langa.

**LUIGI E GIAMBATTISTA CAZZULO**  
 TENUTA SAN LORENZO  
 GAVI 2011 **85 B**

Minerale più che fruttato, leggero più che leggiadro, per certi versi crudo più che fresco. È dunque un Gavi "borderline" per definizione, ma proprio per questo anche capace di tenere banco e di non mollare fino a tre giorni di distanza dalla stappatura. Il suo aspetto più stimolante è dato dalla felice emulsione tra gli zuccheri residui e la forte acidità, che magari non compensa la mancanza di una trama superiore, però assicura una beva efficace. E a suo modo divertente.

**IL POGGIO**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 **85 B**

Punteggio identico a chi lo precede, ma esattamente opposta è la sua identità: profumi dolci e maturi (e solo un po' unidimensionali nella proposta), polpa voluminosa (dai tratti fibrosi, ma senza rusticità) e un fondo terroso/minerale che se da un lato esalta il terroir di Rovereto, dall'altro alimenta una coda amarognola che ne limita giocoforza gli orizzonti.

**LA CHIARA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 GROPPPELLA 2011 **85 C**

È l'unico Gavi del 2011 maturato in legno (di piccole capacità) e per questa ragione è anche uno dei più complicati da interpretare. Una volta prese le misure (un calice ampio, qualche ora di attesa e una temperatura non troppo bassa), saprà ricompensarvi con la sua trama calda e fibrosa, il calore ben distribuito e la nota di "calce" che rimanda a Rovereto. Profumi invece essenzialmente speziati e aniciati ai quali dubito che il tempo saprà regalare quel bonus di sfumature indispensabile per un eventuale salto di categoria.

**LA MESMA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 ETICHETTA NERA 2011 **85 B**

Tutto ciò che un bevitore può attendersi da un Gavi di buon livello: tecnica ben dosata, profumi di tratteggiata eleganza, portamento esile ma distinto, la giusta dose di sale per scongiurare la monotonia e un buon rapporto con l'ossigeno. In più, si lascia bere con piacere.

**LE SELERE**  
 GAVI 2011 **85 B**

Silenzioso senza risultare sonnolento, lineare nel fraseggio sapido (ovvero privo di inutili sottolineature) e ravvivato (quando la temperatura sale) da una piacevole traccia minerale (più terragna che marina). Fase aromatica come detto piuttosto discreta che a tratti finisce col ricordare un buon Orvietto Classico (pera e fiori). Si distingue.

**OTTOSOLDI**  
 GAVI 2011 **85 C**

Dedicato da Massimo Moccagatta (Villa Sparina) alla memoria del nonno, che comprando il suo primo terreno per otto soldi diede inizio a una tradizione familiare di indiscusso successo nel mondo del vino (ma anche in quello della ristorazione e dell'ospitalità tout court), il nuovo marchio commerciale (fondato nel 2010 in collaborazione con la famiglia Masiaj) si propone di produrre un unico Gavi, ambizioso e longevo. Vinificato prevalentemente in acciaio (più una piccola quota in tonneau), al momento non brilla ai profumi (segnati da una mineralità di natura estrattiva e da un frutto



poco sfumato) e invece convince al palato, dove possiede spalla, calore, sapore e una discreta dose di grinta. Tutto sommato un buon inizio.

**SAN BARTOLOMEO**  
**GAVI QUINTO 2011** **85 B**

Piacevole nella trama chiaroscura-  
 le dei profumi (con quella mineralità  
 iodata che palpita sotto un frutto sottile  
 e dinamico a un tempo) e ben raccolto  
 attorno al nerbo acido (per quanto non  
 sia affatto un vino duro o stretto nella  
 disposizione). Di intrigante semplicità.

**TENUTA LA GIUSTINIANA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**MONTESSORA 2011** **85 C**

Il solito Montessorra solo parzialmen-  
 te compiuto, solido ma incapace di  
 lasciare il segno, compatto ma piut-  
 tosto prevedibile nel fraseggio gusta-  
 tivo, gradevole nel frutto (dal ricamo  
 speziato) ma non abbastanza da valo-  
 rizzare appieno il potenziale del suo  
 splendido terroir (La Giustiniana è la  
 più grande e affascinante tenuta viti-  
 cola di Rovereto insieme a La Scolca  
 della famiglia Soldati). Comunque affi-  
 dabile.

**TENUTA SAN PIETRO**  
**GAVI DEL COMUNE DI TASSAROLO**  
**IL MANDORLO 2011** **85 C**

Guarda come sempre al risultato più  
 che ai dettagli, alla tecnica più che al  
 terroir, privilegiando gli aspetti meno  
 originali ma per contro più "ecumenici"  
 della denominazione: floreale dolce,  
 polpa ben distribuita sulla lingua e una  
 freschezza che rinfresca e stimola il  
 sorso. Tiene bene all'aria.

**PIERO BROGLIA**  
**GAVI IL DOGE 2011** **84+ B**

Soddisfa il palato con uno sviluppo  
 gustoso e ben addomesticato, e svaga  
 la mente con i profumi del Cortese più  
 semplice e diretto (fiori e agrumi di  
 dolcezza consolatoria). Perde un po'  
 di tonicità a contatto con l'ossigeno,  
 conservando però i tratti di un buon  
 Gavi "entry level".

**LA CHIARA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011** **84+ B**

Gavi concreto e fibroso, poco incline  
 al disegno aromatico (torba e finoc-  
 chietto selvatico) e invece ricco di  
 sapore al palato: sapido, gessoso,  
 progressivo e agrumato quel tanto che

basta per conservare un legame con  
 il varietale. Al di là del punteggio, un  
 vino che a tavola fa il suo dovere.

**LA GHIBELLINA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**MAININ 2011** **84+ B**

Riduzione incipiente che vira sul mine-  
 rale sacrificando il lato più sfumato e  
 floreale del cortese, gusto agrumato,  
 bel graffio sapido tipico del terroir di  
 Monterotondo e la certezza che con  
 un naso più assortito sarebbe stata  
 una bottiglia da ricordare. Provate con  
 un decanter.

**MORGASSI SUPERIORE**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011** **84+ C**

Quieto e composto, non è un bianco  
 per gli amanti del ritmo e dell'impre-  
 vedibilità, ma un Gavi così lineare da  
 apparire didattico: fiori, anice, minera-  
 le di terra e una bocca di scorrevole  
 sapidità. Appare ancora più indolente  
 col passare delle ore.

**PODERE LA MERLINA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011** **84+ B**

Un buon risultato per il Gavi di Fausto  
 Gemme, uno dei tanti bravi viticoltori  
 con cantina e vigneto nella frazione  
 di Rovereto: profumi semiossidativi di  
 spezie, mela e grano, palato di gastro-  
 nomica pastosità sapida e chiusura  
 che purtroppo non ha lo slancio e il  
 respiro delle annate migliori. In ogni  
 caso, un vino che trasmette il suo  
 terroir.

**TENUTA LA GIUSTINIANA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**LUGARARA 2011** **84+ B**

Fragrante e soave sulla lingua, un  
 tocco di sale che solletica lo sviluppo  
 e un velo di zuccheri che se da un  
 lato funge da legante, dall'altro tende  
 a privarlo della spontaneità e della  
 gastronomicità dei migliori. Si beve  
 comunque senza difficoltà.

**PIERO BROGLIA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**BRUNO BROGLIA 2011** **84 C**

Maturo e non di grande contrasto, è il  
 Bruno Broglia più cupo assaggiato in  
 questi anni. Acidità che tende a isolar-  
 si, profumi di limitato dettaglio e uno  
 sviluppo privo di quell'intreccio "dolce-  
 sapido" che ha sempre rappresentato  
 il valore aggiunto dell'etichetta. La  
 classica prova interlocutoria.

**CANTINA PRODUTTORI DEL GAVI**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**"Go Go" 2011** **84 C**

Senza velleità di alta classifica e senza  
 grattacapi interpretativi gioca subito le  
 sue carte migliori, che sono quelle  
 della tecnica e della piacevolezza,  
 lasciando ad altri il fardello della com-  
 plessità. Lucido, preciso, sottile e ben  
 ravvivato dal contributo acido/minerale  
 del varietale. Il miglior Gavi della ricca  
 gamma aziendale.

**IL ROCCHIN**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**IL BOSCO 2011** **84 B**

Chiara l'impronta della vendemmia  
 tardiva (dal tono tropicale) che tende  
 a dominare sugli altri elementi anche  
 a livello gustativo, imponendo uno  
 sviluppo "comodo" ma unidimensio-  
 nale. Finale che perde dunque sul  
 piano della beva senza tuttavia appe-  
 santirsi.

**SAN BARTOLOMEO**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**PELOIA 2011** **84 B**

Profumi e struttura di non particolare  
 nobiltà e di limitata complessità com-  
 pensati però da un'esecuzione precisa  
 che punta con efficacia al disegno e  
 alla beva. Accattivante.

**ANDREA SPINOLA**  
**GAVI DEL COMUNE DI GAVI**  
**TENUTA MASSIMILIANA 2011** **84 C**

Naso e bocca di carattere riduttivo  
 prima ancora che varietale o territoria-  
 le, leggero tocco di agrumi ed erbe, e  
 poi la fibra tipica delle terre rosse che  
 esce in seconda battuta. Con l'aria si  
 fa più composto, ma non abbastanza  
 da nascondere il tono amarognolo del  
 finale.

**CASTELLARI BERGAGLIO**  
**GAVI SALLUVII 2011** **83 B**

Naso appena lattico in apertura, poi  
 burro e pasta di nocciola. Sviluppo  
 al palato che oscilla tra morbidezza  
 e una sottile vena salmastra, e finale  
 poco giocato sulle sfumature (cara-  
 mella mou). Di un suo particolare  
 appeal, ma non evolverà.

**MATTEO GUIDO - LA SMILLA**  
**GAVI 2011** **83 B**

Selettivo sia nell'espressione fruttata  
 (spezie e mela dai tratti semiossidativi)



che nella disposizione al palato, dove pienezza e tensione non bastano a compensare una dinamica piuttosto fredda e dunque incapace di affondare il colpo. Buona, invece, la tenuta a bottiglia aperta.

**I MONCALVI**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 ROVERETO 2011 **83 B**

La generosa riduzione e la nota appena vinilica dell'olfatto non rendono giustizia a una struttura che possiede la densità e la progressione sapida degne dei migliori Gavi di Rovereto. E anche dopo la consueta prova a bottiglia aperta il risultato non cambia. Peccato.

**LA BOLLINA**  
 GAVI 2011 **83 B**

Non un esempio di originalità e di personalità, ma nemmeno così banale come al primo approccio vorrebbe far credere. E anzi se vi piacciono i vini tecnici e disimpegnati, precisi e sottili, da bere rigorosamente freschi, allora è una bottiglia da tenere in considerazione.

**DARIO MONTOBBIO**  
 GAVI 2011 **83 B**

Frutto tardivo e aromatico che ricorda un Viognier, spezie ed esoticità assortite, e in bocca una tendenza alla morbidezza poco ortodossa per un Gavi. Non è esattamente un vino dalla beva brillante.

**ANDREA SPINOLA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 **83 B**

Sapidità e spinta (proprio grintosa) meriterebbero una valutazione più alta, decisamente meno a fuoco invece i profumi, saturi e lievitosi anche a distanza di più giorni dalla stappatura. Scontroso è l'aggettivo che più ho utilizzato nei miei appunti.

**TENUTA NUOVA CÀ DE MEO**  
**MAGDA PEDRINI**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2011 **83 B**

Gavi passepartout, tecnico e sauvignoneggiante, in grado di intrigare il neofita e di consolare il bianchista poco esigente. Etichetta meno interessante se al contrario in un vino cercate prima di tutto un forte legame con il territorio. Perde vitalità a bottiglia aperta.

**Altri assaggi (82/100):** *Cinzia Bergaglio (del comune di Gavi Grifone delle Roveri); Cantina Produttori del Gavi (del comune di Gavi La Maddalena e Go); La Centuriona (del comune di Gavi); La Zerba. (81/100): Cantina Produttori del Gavi (Primi Grappoli); Castellari Bergaglio (del comune di Tassarolo Fornaci); Emilio Ghio (Ca' Tumè); La Mesma (del comune di Gavi Etichetta Bianca); La Zerba (Terrarossa); Le Marne (Marne Bianco); Tenuta San Pietro (San Pietro). **A seguire:** Cinzia Bergaglio (La Fornace); Pier Carlo Bergaglio (Feudo del Selvago e Riva del Parroco); Fontanassa (del comune di Gavi); Il Rocchin (del comune di Gavi); Le Selere (del comune di Gavi); Ernesto Picollo; San Bernardino; Andrea Spinola (del comune di Tassarolo); Tenuta La Marchesa; Laura Valdiretta (Val del Lago).*

## GAVI 2010 E ALTRE ANNATE

**LA RAIA**  
 GAVI RISERVA 2010 **89 D**

Il Gavi che meglio di tutti coniuga grazia e temperamento, definizione di frutto (carnoso, floreale, agrumato, appena speziato) e carattere minerale (di marca iodata), eleganza e personalità, calore e vibrazioni. Qualità declinate nel segno della lievità e della facilità di approccio, della spontaneità e della purezza, a tutto vantaggio della beva e della tavola. Un grande esordio per l'unica Riserva della denominazione finora in commercio.

**LA RAIA**  
 GAVI PISÉ 2010 **87 C**

Una prova all'insegna dell'evoluzione (netto il timbro autunnale) e della mineralità più acuta per il Pisé di Caterina Rossi Cairo e Tom Dean. Ma se è vero che non possiede le rifiniture delle annate più grandi (in particolare nel frutto, cerealicolo, speziato e come detto crepuscolare), è vero altrettanto che la generosa pienezza sapida del fantastico terroir di Monterotondo qui palpita e scalpita senza mezze misure. L'opposto di un vino omologato e banale.

**LA Ghibellina**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 ALTIUS 2010 **86 C**  
 Altro Gavi di Monterotondo e altra

interpretazione che al frutto predilige le spezie (leggero tono di muffa nobile) e una selettiva timbrica minerale (esasperata da una riduzione che anche a distanza di giorni fatica a farsi da parte). Decisamente più a fuoco invece il palato, pieno, uniforme e dotato di uno stimolante grip acido/sapido in fase di allungo. Ha tanto carattere, non altrettanta finezza.

**CASTELLARI BERGAGLIO**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 VIGNA VECCHIA 2009 **85+ C**

Esprime ogni elemento su tonalità alte e a tratti altissime, dal frutto (molto maturo e quasi largo) all'alcol (che sbuffa più del lecito), dalla fibra (assai terrosa) alla mineralità (di marca idrocarbureica), sacrificando sull'altare della personalità quella sana dose di equilibrio che aiuta la lettura e la beva. In ogni caso non passa inosservato.

**LE MARNE**  
 GAVI MARNE ORO TREI FIÖI 2010 **85+ C**

Rustico senza essere grezzo e anzi di trasparente sincerità espressiva, evoluto ma pure fedele al varietale (fiori e mandarino), "nutriente" nel suo incedere un po' zuccheroso eppure talmente ben armonizzato nelle componenti da risultare agile e beverino. Un altro Gavi lontano anni luce dalla banalità.

**MORGASSI SUPERIORE**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 ETICHETTA ORO 2010 **85 C**

Aprire sottile come una lente a contatto, filiforme e quasi sfuggente. Il tempo depone però a suo favore, e senza modificarne l'aspetto (diafano e quasi scarno nell'approccio), lo aiuta a tirare fuori, minuto dopo minuto, la temprina salina che è tipica dei migliori vini della denominazione. Gavi "ipogeo" come pochi altri.

**VILLA SPARINA**  
 GAVI DEL COMUNE DI GAVI  
 MONTEROTONDO 2010 **85 D**

Boisé sottolineato che non trova il conforto di un frutto altrettanto incisivo, spezie e calore in forte evidenza e palato di gran spalla che però non possiede, né subito, né a distanza di molti giorni dalla stappatura, l'equilibrio e il disegno delle edizioni migliori. Su tutti un 2008 ancora oggi in bella forma.