Gavi DOCG, una denominazione in forte crescita

gavi2-55d4d355

Negli ultimi 10 anni la denominazione del Gavi DOCG ha assistito ad un costante incremento: circa il 40% di superficie vitata in più, il 47% di bottiglie prodotte – da 8 a 12.600.000 – e l‘85% circa della produzione destinata all’export.

Gavi2-400Una denominazione dinamica, che conta circa 440 aziende tra produttori, vinificatori e imbottigliatori, impiega 5000 persone nell’intera filiera per un totale di circa 55 mln di fatturato. Il buon andamento del mercato nazionale e internazionale ha significato una crescita generale della denominazione compresa negli 11 comuni della Provincia di Alessandria in termini di accoglienza turistica, ricettività, valore dei terreni, delle aziende e degli scambi. Una crescita che il Consorzio guida attraverso un modello di valorizzazione del territorio basato sull’integrazione tra enogastronomia e cultura e di programmazione di filiera con l’obiettivo di innovare, tutelare e promuovere le terre del Grande Bianco Piemontese.

“Il Gavi è amatissimo all’estero, in oltre 70 Paesi” – spiega il Presidente del Consorzio Tutela del Gavi **Maurizio Montobbio** . *“In questi anni abbiamo conquistato i mercati internazionali, ma oggi l’impegno del Consorzio è concentrato a promuovere il territorio e le storie di cultura, enogastronomia che rendono unica la nostra terra. È un modo per sottolineare la credibilità della denominazione e per darle il giusto valore. Quello che cerchiamo di trasmettere nel calice, con i nostri vini: l’autenticità di un vitigno – il Cortese autoctono e tipico – e la tradizione millenaria della nostra viticoltura”*.

nicola-bergaglio-gavi-docg-cortese-piemonte**GAVI È CORTESE, IDENTITÀ DEL SUO TERROIR**
Il Gavi DOCG esprime nel bicchiere le qualità distintive di un terroir particolare, dall’identità forte ed elegante. Spesso considerato l’omologo bianco del Barolo, il Grande Bianco Piemontese è figlio di un territorio dalla storia e dalle caratteristiche geologiche e atmosferiche uniche. Gavi DOCG è Cortese in purezza, fedele a se stesso, immutato nel carattere, è un vino che colpisce per la sua tipicità. Viene prodotto in 5 tipologie: fermo, frizzante, riserva e Metodo Classico. Un vino quindi che può

accompagnarsi ad ogni piatto, dalla cucina di mare, a quella del territorio, può abbinarsi anche a carni bianche e formaggi semistagionati. Ideale con le ricette a base di pesto. Il Gavi è il primo vino al mondo OGM FREE, ovvero non modificato geneticamente.

(Guido Montaldo)