

di DAVIDE FERRARESE



CORTESE, IL VITIGNO DEL GAVI

NELLA PATRIA DEL BIANCO PIEMONTESE ARIA DI APPENNINO E DI MARE

Il Cortese è un vitigno a bacca bianca diffuso particolarmente nella zona centro-meridionale del Piemonte, coltivato in provincia di Alessandria nel Gaviese-Novese e nel Tortonese, in provincia di Asti sulla sponda destra del Tanaro e presente anche in provincia di Cuneo, in bassa Valle Belbo.

Si coltiva ancora in Lombardia sud-occidentale (Oltrepò Pavese), nel Veneto Occidentale (provincia di Verona, zona Lago di Garda) e, se pure sporadicamente, in altre regioni italiane e addirittura oltreoceano; utilizzato da solo o in uvaggio, dà origine alla Docg Gavi e a diverse Doc quali Cortese Alto Monferrato, Cortese dei Colli Tortonesi, Monferrato Casalese, Piemonte, Cortese dell'Oltrepò Pavese e Custoza.

Il Cortese viene chiamato in dialetto piemontese Corteis, Cortesia, Courteis, nel Veronese Bianca Fernanda. Sempre in Piemonte si trova il cortese, talora frammisto al Cortese, ma corrisponde in molti casi alla Favorita.

È un vitigno ad alta vigoria con vegetazione rigogliosa e portamento della stessa semi-eretto con tralci robusti ma tendenzialmente fragili; infatti per il rapido ed elevato sviluppo si può riscontrare rottura dei germogli, e quindi è soggetto a danni da vento in primavera, esigendo oculare operazioni di potatura verde con legatura e posizionamento dei tralci.

La pianta porta grappoli medio-grandi che si differenziano a seconda del clone e dell'ambiente del terroir, generalmente piramidale con



**LA CULLA ITALIANA DEL
CORTESE È IN PIEMONTE
E PRECISAMENTE
NELL'AREA DEL GAVI
DOCG, IN 10 ANNI
CRESCIUTA QUASI DEL
50% PER UN TOTALE
DI 1.500 ETTARI, IL
60% DELLA SUPERFICIE
ITALIANA A CORTESE**

ali sviluppate, semi-spargolo e con peduncolo lungo; l'acino è medio-grande, sferico, con buccia pruinoso e di media consistenza, di colore giallo-dorato o ambrato quando esposto al sole con distacco facile; la polpa è succosa, provvista di un

leggero aroma, tanto è vero che è un'uva ottima anche da pasto.

È un vitigno generoso, con una produzione di 1-2 grappoli per germoglio a loro volta mediamente pesanti e ricchi. La tipologia del grappolo e le caratteristiche della pianta, lo rendono mediamente tollerante verso le comuni patologie, ma molto sensibile all'oidio; per la fragilità della buccia in particolari situazioni può subire attacchi parassitari o danni meccanici; è mediamente sensibile ai fitoplasmi.

La gestione mirata del verde (spollonatura, palizzata, sfemminellatura ed eventuale sfogliatura), abbinata ad una gestione del suolo orientata alla non lavorazione del terreno, anche solo a file alterne, ne favoriscono le migliori performance qualitative.

La fenologia del Cortese è medio-tardiva per un vitigno a bacca bianca: germogliamento alla fine di aprile, fioritura nella prima decade di giugno, invaiatura entro la prima decade di agosto e maturazione intorno alla seconda metà di settembre. La culla italiana del Cortese è appunto in Piemonte e precisamente nell'area del Gavi Docg, in 10 anni cresciuta quasi del 50%: nel 2003 la superficie era poco meno di 1.000 ettari arrivando ad oggi a quasi 1.500 ettari, il 60% della superficie italiana, pari a 2.500 ettari.

La selezione clonale del Cortese

Nel panorama vivaistico-viticolo, la propagazione del vitigno Cortese ha

da sempre riscontrato notevoli carenze per quanto concerne la disponibilità di selezioni clonali adatte al territorio, ed alla luce di queste considerazioni, nel 1997 il Consorzio di Tutela del Gavi sentì l'esigenza di sollecitare, garantendo un adeguato sostegno economico, un lavoro di miglioramento genetico e sanitario in grado di individuare nuovi biotipi di 'Cortese' che fossero espressione del territorio - cioè appartenessero alla popolazione locale - e le cui caratteristiche rispondessero agli orientamenti colturali e produttivi finalizzati al miglioramento della qualità, emersi negli ultimi anni.

IL CORTESE È L'UNICO VITIGNO CONSENTITO PER LA PRODUZIONE DI GAVI DOCG, CHE PRENDE IL NOME DALL'OMONIMO COMUNE DI GAVI, PICCOLO CENTRO ABITATO DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA, IN PIEMONTE

All'allora Centro Miglioramento genetico e Biologia della Vite - CNR di Grugliasco guidato dal prof. Franco Mannini (oggi divenuto Unità Staccata dell'Istituto di Virologia Vegetale), costituente riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, veniva affidata la responsabilità scientifica di un progetto finalizzato ad un nuovo ciclo di selezione clonale per il vitigno 'Cortese', con la collaborazione della Fonda-

zione Giovanni Dalmaso, operante presso l'Università di Torino, dello Studio di Consulenza "Progetto Agricoltura" di Alessandria e dell'Agrotecnico Davide Ferrarese.

Dopo una serie di indagini di campo, di analisi di laboratorio, tutti i rilievi viticoli necessari alla ricerca dei nuovi cloni sono stati conclusi dopo dieci anni nel 2007, permettendo anche l'impianto di 3 differenti vigneti che potessero contenere il materiale clonale selezionato e concentrare ulteriori indagini tecniche. A seguito di ciò nel 2011 sono stati omologati 9 cloni di Cortese. L'impulso di crescita dell'area ha spinto anche i Vivai Cooperativi Rauscedo alla costituzione di nuovi cloni, selezionati recentemente con criteri inversi rispetto alle selezioni per produttività, che porteranno tra poco un ulteriore impulso qualitativo.

I vigneti presenti, dai più giovani ai più vecchi, sono allevati prevalentemente a Guyot, con rarissime eccezioni a cordone speronato; infatti il vitigno trova costanza e maggior produzione nella potatura lunga a tralcio rinnovato, con una ricchezza media da 7 a 9 gemme sul capo a frutto.

La fascia produttiva dell'uva è compresa ad altezze medie tra i 60 ed i 90 centimetri da terra. I sestri d'impianto sono compresi in 2-2,60 metri tra le file e 0,80-1,2 metri sulle file, uguali ad investimenti da 3.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con maggior fittezza per gli impianti più recenti.

Le principali combinazioni d'innesto impiegate sono 1103P, 420A, Kober 5BB, 157.11 e SO4 e si segnala la disaffinità d'innesto con il 101.14.

Centro per l'Enologia srl



LABORATORIO DI ANALISI DEI VINI - SERVIZIO RICERCHE AGROALIMENTARI

Via Piana Gallo 50
Tel. 0173/262126 • Fax 262371
GRINZANE CAVOUR (CN) 12060
Laboratorio autorizzato M.P.A.A.F.
cxe@centroenologia.com
laboratorio@centroenologia.com

Da oltre 40 anni offre prestazioni conformi ai criteri di qualità, affidabilità ed omogeneità previste dalle norme tecniche nazionali ed internazionali del settore ed ha ottenuto nel 2001 l'accreditamento "ACCREDIA". Dal 1992 è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali al rilascio di certificati d'analisi nel settore vitivinicolo e per l'esportazione.

Per quanto riguarda le piante prodotte, le stime CRA- Servizio Controllo Vivai forniscono questi valori: innesti 2014: circa 560.000, innesti 2013: circa 530.000, innesti 2012: circa 400.000, innesti 2011: circa 350.000, innesti 2010: circa 415.000. Considerando che per fare il calcolo definitivo in barbatelle prodotte, la resa media italiana si aggira sul 65%, questi sono circa il 5% della produzione nazionale di barbatelle;



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

anno	1970	1982	1990	2000	2010
ettari	1.863	1.840	2.950	3.190	2.637

SUPERFICIE COLTIVATA NEL GAVI DOCG

anno	2003	2007	2013
ettari	951	1.250	1.488

inoltre si segnala che una piccola parte (tra le 20.000 e 40.000 viti annue) finisce anche nella zona del Veronese con il nome di Bianca Fernanda, dove la produzione viene usata come componente d'uvaggio nel Custoza Doc.

Le origini della viticoltura del Gavi DCG

Cortese vuol dire Gavi!

Il Cortese è l'unico vitigno del vino Gavi Dcgc, che prende nome dall'omonimo comune di Gavi, piccolo centro abitato della provincia di Alessandria, in Piemonte, circondato dai propri vigneti che si trovano a sud-ovest del Piemonte, a confine con la vicina Liguria che si affaccia sul Mar Ligure.

Fisicamente questa è la zona che separa la pianura dal mare, la nebbia dal sole, la collina dal monte.

La vocazione vitivinicola di Gavi 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 gaviesi di vigne e castagneti in località Meirana (Gavi).

Nel 1876 il marchese Cambiaso, proprietario delle tenute Centuriona e Toledana nel comune di Gavi, crea i primi impianti specializzati a Cortese di grandi dimensioni e il suo esempio viene seguito in breve tempo dalle altre famiglie nobili presenti sul territorio (Raggio, Serra, Sartorio e Spinola). E' l'inizio dell'era moderna del Gavi. La prima descrizione ampelografica del Cortese si deve a Demaria e Leardi (1869), che attribuiscono la sua probabile origine nell'areale del tortonese e di Gavi in provincia di Alessandria. 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.

Nei primi anni del Novecento la minaccia della fillossera impone un rinnovamento pressoché totale dei vigneti europei e determina, para-

dossalmente, una considerevole crescita della produzione di Cortese. In tale circostanza, infatti, molti viticoltori Gaviesi, costretti a reimpiantare le vigne, destinano uno spazio sempre maggiore al vitigno bianco, coltivato soprattutto come vitigno per uva da vino, anche se nel passato era considerato a duplice attitudine (Cavazza, 1934), anche come base per l'allora fiorente industria del Vermut che aveva a Torino e Canelli i suoi principali poli produttivi.

NEL GAVIESE LA FILLOSSERA DETERMINÒ PARADOSSALMENTE L'AUMENTO DI VIGNETI A CORTESE, IN QUANTO QUESTO VINO BIANCO ERA UTILIZZATO ANCHE COME BASE PER L'ALLORA FIORENTE INDUSTRIA DEL VERMUT

Oggi, la superficie produttiva del Gavi Dcgc produce circa 12,5 milioni di bottiglie sugli 11 comuni di Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo (dati Consorzio Tutela del Gavi - Valorialta).

Il territorio, culla di produzione del Gavi e le sue qualità ambientali

Le formazioni caratterizzanti i terreni del Gavi sono le "Marne Serravalliane" che partendo dalle Langhe percorrono almeno 150 km affiorando in una fascia pressoché continua e costituendo i terreni particolarmente adatti al vitigno Cortese perché in grado di esaltarne le qualità.

Il Cortese esprime su questi terreni la sua personalità e le sue immense potenzialità, una vera folgorazione: eleganza, buona struttura, freschezza e longevità.

In questo contesto dinamico giocano un ruolo fondamentale le catene montuose dell'Appennino Ligure, che agiscono sulla circolazione atmosferica alterandola profonda-

mente. Il clima può essere considerato di transizione, moderatamente continentale, caratterizzato da inverni lunghi e rigidi, con nevicate abbastanza frequenti ed abbondanti, quanto più ci sposta verso l'area appenninica meridionale (verso la Liguria); la stagione estiva, in compenso, rispetto alla vicina Pianura Padana, è più fresca e ventilata.

Un fattore climatico estivo che caratterizza l'area è il vento, di tipica matrice marina, data la vicinanza della Liguria e del suo Mar Ligure, ed il vario succedersi ed alternarsi dei rilievi e delle valli che li rende particolarmente soggetti alle correnti più o meno forti, facendoci apprezzare il gusto salato del mare e di questo vento, chiamato per l'appunto "marino". Solo nel Gavi si dedicano al vino bianco i migliori terreni e le migliori esposizioni, che in Piemonte (con la parziale eccezione del Moscato) sono di norma destinati ai rossi.

I punti principali del disciplinare di produzione del Gavi Dcgc

La regolamentazione del Gavi inizia nel 1974, quando viene emanato il disciplinare per la Denominazione di Origine Controllata (DOC) "Gavi" o "Cortese di Gavi".

A partire dal 1998 viene ammessa la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), un riconoscimento che permetterà di consolidarne il prestigio internazionale e, soprattutto, di migliorare - attraverso rese più basse (minor produzione di uva per ettaro) - la qualità di questo nobile vino piemontese.

Il vino che si può produrre riguarda diverse tipologie:

"Gavi" tranquillo;

"Gavi" frizzante;

"Gavi" spumante;

"Gavi" Riserva;

"Gavi" Riserva Spumante metodo classico.

L'articolo 2 stabilisce che la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Gavi" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, composti dal solo vitigno Cortese (100% vitigno autoctono).

CLONE	COSTITUTORE Anno di Omologazione	ORIGINE
CS-V-18	Università di MI 1990	Oltrepò Pavese
UNIMI - VITIS CORT VV41	Università di Mi - Vitis Rauscedo 2010	Gavi (AL)
UNIMI - VITIS CORT VV49	Università di Mi - Vitis Rauscedo 2010	Gavi (AL)
AL CO 2	CCIAA AL 1988	Alessandrino
AL CO 17	CCIAA AL 1988	Alessandrino
CTGAVI-CVT 3	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2009	Capriata d'Orba (AL)
CTGAVI-CVT 7	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2009	Gavi (AL)
CTGAVI-CVT 17	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi	Gavi (AL)
CTGAVI-CVT 29	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2009	Gavi (AL)
CTGAVI-CVT 34	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2009	Gavi, Rovereto (AL)
CVT G 9	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2013	Gavi (AL)
CVT G 12	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2013	Tassarolo (AL)
CVT G 22	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2013	Gavi, Lomellina (AL)
CVT G 41	Istituto di Virologia Vegetale - Unità Viticoltura, CNR, Grugliasco (TO) e Consorzio tutela del Gavi 2013	Gavi, Lomellina (AL)
R2	Vivai Cooperativi Rauscedo 1969	Codevilla (PV)
R3	Vivai Cooperativi Rauscedo 1969	Castelletto d'Orba (AL)
VCR 264	Vivai Cooperativi Rauscedo 2009	Gavi (AL)
VCR 265	Vivai Cooperativi Rauscedo 2009	Gavi (AL)
VCR 460	Vivai Cooperativi Rauscedo 2009	Gavi, Monterotondo (AL)

La resa massima di uva per ettaro dei vigneti, destinati alla produzione di Gavi Docg “tranquillo”, “frizzante”, “spumante” non deve essere superiore a 9,5 tonnellate; la resa massima di uva per ettaro dei vigneti, in coltura specializzata, destinati alla produzione di Gavi Docg “Riserva” e “Riserva Spumante metodo classico” non deve essere superiore a 6,50 tonnellate.

Le operazioni di vinificazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Gavi devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dagli

undici comuni. La tipologia dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Gavi “Riserva” prevede un anno di invecchiamento, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia.

Il vino Gavi DOCG

Il Gavi Docg è un vino secco e non aromatico, che offre un'acidità di partenza in grado di dare buona freschezza anche in annate sempre più calde e nelle sue migliori espressioni offre un gusto elegante, fragrante, con una salinità di grande equilibrio.

A rendere ancora più complesso il suo profumo molto spesso si aggiunge una nota ammandorlata. E' dovuta all'alcol benzilico, composto già presente nelle uve in forma legata e quindi non percepibile.

IL GAVI È UN VINO MOLTO PIACEVOLE BEVUTO GIOVANE MA CHE SI PRESTA ANCHE A PIÙ LONGEVE VERSIONI, OLTRE AD ESSERE UN OTTIMO PRODOTTO SPUMANTE, ANCHE METODO CLASSICO

L'alcol c'è in forma delicata e tenue, senza eccessi, i vini difficilmente superano i 12-12,5°. Questa caratteristica fa del Gavi un vino molto piacevole quando giovane, mentre la sua acidità associata all'eleganza gli donano una capacità di affinamento in bottiglia negli anni non comune per i vini italiani. Infatti i profumi si espandono col tempo verso la mineralità, con ampiezza di naso e gusto pieno e persistente.

Al successo iniziale legato alla leggerezza di beva e all'impiego come aperitivo o in abbinamento ad antipasti e piatti di pesce hanno fatto seguito le più moderne e longeve versioni. Per di più dal Cortese si ottengono ottimi spumanti, anche metodo classico, pari all'1% della produzione totale, caratterizzati da vivace freschezza di gusto per il loro contenuto di acido malico.

@Davidegavi (twitter)

Bibliografia e ringraziamenti

Davide Sordi - Vivai Cooperativi Rauscedo
 Pierpaolo Santamaria di Vivai Santamaria
 Monferrato, Lorenzo Marinello
 Vitigni del Piemonte, Regione Piemonte
 Catalogo generale, Vivai Cooperativi Rauscedo
 Catalogo generale, Vitis Rauscedo
 Le vie del Gavi, Slow Food Editore
 Consorzio Tutela del Gavi
 prof. Franco Mannini, Unità Staccata di Grugliasco c/o Dip. Colture Arboree, UniTo