



GAVI DEI GAVI LA SCOLCA: CALICI D'ESTATE

Maggio 18, 2020 / [Dorina Palombi](#) / Evidence / Wine

Quando maggio è in dirittura d'arrivo e giugno un sogno ad occhi aperti tutto chiama la freschezza: gli abiti, i pensieri, la cantina. Le finestre sono quasi sempre aperte, il sole scalda la pelle con fare gentile e la cucina profuma già di salsedine e piatti freschi.

Il cielo mattutino è celato da una deliziosa nebbia che lascia intravedere le curve morbide delle colline, il profumo del mare di Liguria una sensazione concreta, a pochi chilometri in linea d'aria.

La mente è libera di vagare, e perdersi, lasciandosi coccolare da questa terra elegante e sobria.



Quello che colpisce arrivando alla **Tenuta La Scolca®**, oltre alla Torre Antica che sovrasta la casa, è la piacevolezza dell'atmosfera che si percepisce: tutto si svolge con armonia e con la puntualità che solo meccanismi ben collaudati possono mostrare. La tenuta è stata acquistata tra il 1917 ed il 1919 dal bisnonno dell'attuale proprietario **Giorgio Soldati**, che oggi conduce l'azienda insieme alla figlia **Chiara Soldati**, quinta generazione con uno sguardo già al terzo millennio. Il passato ed il futuro convivono in questa azienda che coniuga al meglio la naturalezza di chi vive in questo mondo da sempre con la rapidità di coloro che guardano avanti con la lungimiranza di capitani coraggiosi: mai come nel caso della famiglia Soldati i nomi hanno un significato simbolico.



Il nome dell'appezzamento derivava dall'antico toponimo "Sfurca" ovvero "guardare lontano" e la cascina che vi sorgeva era stata in passato appunto una postazione di vedetta. Il cognome rispecchia in pieno il carattere fiero e tenace dei proprietari e dei loro vini. Al momento dell'acquisto, la proprietà era in parte coperta da boschi, in parte coltivata a grano. Fu un'intuizione ben studiata piantare nel 1900 vigneti di **Cortese** in un territorio esclusivamente vocato alla coltivazione dei vigneti a bacca rossa. La produzione ben presto divenne una primaria attività tecnica ed imprenditoriale. La Scolca è quindi l'azienda più antica della zona, per la continuità di gestione da parte della medesima famiglia, ma allo stesso tempo la più moderna.



Le uve di Cortese, nel territorio di Gavi un tempo chiamato Gavi Ligure, danno un vino d'aristocratica personalità, minerale e intenso, durevole ed elegante. E, all'interno del territorio di Gavi, i risultati più eccelsi si ottengono nel comprensorio di Rovereto: se esistesse in Italia una classificazione delle vigne come avviene in Francia, Rovereto di Gavi sarebbe senza dubbio il "Gran Cru del Cortese". L'azienda ha i suoi vigneti nelle più belle posizioni di Rovereto, e il suo **Gavi Dei Gavi®** rappresenta il vertice del vino che in questa microzona si produce. Ma questo esaltante risultato non deriva esclusivamente dalla fortunata positura delle vigne, ma è frutto

anche di pratiche enologiche e viticole particolarmente indovinate, che gli permettono, a parità di materia prima con gli altri vigneti della zona, di avere una marcia in più.



L'Azienda gestisce una superficie di circa 50 ettari coltivati a vigneto. In complesso sono circa 200 km di filari, che nel corso d'ogni campagna agricola vengono percorsi da otto a dieci volte, a piedi o in trattore, con sestri di impianto di 0,90 per 2,40 metri ca., la densità è di circa 4500 ceppi per ettaro. Le vigne si trovano nelle più felici posizioni di Rovereto e di Gavi: aria marina asciutta, pieno sole dall'alba al tramonto, freschezza e brevi rugiade, costituiscono un alternarsi di atmosfere ideali per una completa maturazione dell'uva, premessa indispensabile per un buon vino. Dovunque tragga le sue uve, i suoi mosti, i suoi vini, l'azienda si attiene sempre allo stesso principio: il grande vino nasce dalla vigna, ed è ad essa che vanno dedicate in primo luogo le cure più attente e scrupolose.

Complice importante è il terreno argilloso dove crescono i vigneti che raggiungono anche 60 anni di età.



Il vino Gavi ha ottenuto la Doc nel 1974 e più tardi la Docg, nel 1998. Alcuni anni prima della Doc Gavi, La Scolca® cominciò la produzione del vino che, ancora oggi, si può considerare il più rappresentativo dell'Azienda e anche un brand conosciuto in tutto il mondo: il **Gavi dei Gavi**®, marchio registrato in Europa dal 1969 e negli Stati Uniti dal 1971, meglio conosciuto come **Black Label**. L'etichetta nera, **G Soldati G** (la famiglia Soldati firma con il suo nome di famiglia questo vino speciale, come sigillo di qualità), 100% Cortese, è quel tubino nero sartoriale che non passerà mai di moda, anno dopo anno senza stancare. Ottimo nei primi anni, con la sua spiccata mineralità e freschezza, complici i profumi di agrumi, fiori ed erbe aromatiche, diventa sempre più importante e

promettente con il passare del tempo. Il giallo si fa deliziosamente più carico, come il sole appena prima del tramonto, poi mela, ananas, pompelmo; gessoso, minerale, finissimo con fiori bianchi come quelli della magnolia, pietra focaia, mandorla.



Il **Gavi dei Gavi d'Antan**, è ottenuto con una selezione delle migliori cuve, inizialmente destinate al Black Label e solo in grandi annate. Un vino da assaporare, lasciar agire sulle emozioni e sulla memoria, quasi proustiano. È l'evoluzione di un frutto che ha avuto la pazienza di accogliere il sole. La frutta si fa più polposa, come quella di una pera Nashi, pur mantenendo l'estrema freschezza allungata dalla buccia di limone. Un po' come i muretti a secco colpiti dal sole pomeridiano che celano orti carichi di aromi e agrumi.