

la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

PIEMONTE

I CAMMINI





1659. In una lettera del fattore del Castello di Montaldeo al marchese Doria si fa un chiaro riferimento a “impiantamenti di viti tutte di cortese”. È la prima traccia dell’uva bianca Cortese, una delle più nobili d’Italia. In Piemonte è coltivato dal ‘700, quando era uno dei vitigni più diffusi nel territorio. Oggi i vigneti dell’uva Cortese - “Corteis” in piemontese - si concentrano a sud di Alessandria, da Ovada fino ai Colli Tortonesi, oltre che nella provincia di Asti, sulla sponda destra del Tanaro, e nel Cuneese, in bassa Valle Belbo. Ma è in particolare a Gavi, piccolo borgo che guarda l’Appennino, che quest’uva sorprendente trova la sua patria più accogliente. La sua importanza emerge già nei secoli passati. Nel 1798 viene citato nelle pubblicazioni ampelografiche redatte dal Conte Giuseppe Nuvolone Pergamo, vicedirettore della Società Agraria di Torino.

L’esplosione della fillossera lo colpisce duramente, come accade un po’ ovunque nelle vigne italiane, e rischia di farlo scomparire. La perdita sarebbe inaccettabile. A sostegno di quest’uva gentile a bacca bianca scende in campo Mario Soldati, agli inizi dei anni Cinquanta. Suo cugino, Vittorio Soldati, si rivela una figura chiave per il Cortese di Gavi: produttore appassionato, impegnato in prima persona per lo sviluppo e il riconoscimento del valore dell’uva. Ecco le parole dello scrittore: “Mio cugino Vittorio Soldati fa, nientemeno, il Gavi della Scolca, forse il migliore di tutti i Cortese... Sorprendente e unico, ormai, il suo vino... sebbene diffuso nei locali di lusso, non cede al confronto coi più collaudati bianchi di Francia...”

L’importante è il vino e finora non se ne può dire che bene”. Così Mario Soldati scrive in “Vino al vino” nel 1969. Ed è



La Scolca Chiara Soldati

strada per Rovereto 170/R, Gavi (AL) - www.lascolca.it contatti@scolca.it
T 0143 682197

La Scolca coltiva Cortese da oltre 100 anni: l'azienda fu acquisita nel 1919 dal bisnonno di Giorgio Soldati che oggi conduce la tenuta con la figlia Chiara, quinta generazione di una famiglia imparentata col poeta Mario Soldati. La tenuta, dal fascino immortale, è sovrastata da una Torre Antica. Oggi produce 700.000 bottiglie; 15 le etichette.

Le Cantine

“Chi coltiva il Cortese ne ammira la signorilità ma anche la versatilità: l'uva affonda le sue radici su terre bianche e rosse, perfette per esaltare le sfumature fruttate della polpa”

in quell'anno che Giorgio Soldati, figlio di Vittorio, registra il marchio Gavi dei Gavi; la Doc arriva nel 1974 mentre la Docg nel 1998. Nel frattempo, nel 1993, Giorgio fonda il consorzio di denominazione di cui ricoprirà la carica di primo presidente.

Chi coltiva il Cortese, lo ama. Ne ammira la signorilità ma anche la versatilità: l'uva affonda le sue radici su terre bianche e rosse, perfette per esaltare le tipiche sfumature fruttate della polpa. E la sua bellezza si esprime soprattutto nel calice; il colore giallo paglierino ha riflessi dorati, il naso è ricco e offre sentori sia di fiori che di frutta: gelsomino, margherite ma anche frutta esotica e agrumi.

L.L.