

# MONDO BARCA

MARKET

**COVER**

**RANIERI INTERNATIONAL**

**NEXT 275 LX**

la prova di navigazione



**TEST**

**NAUMA-TEC FRECCIA 800**

VISTE PER VOI SANTASEVERA 52, JEANNEAU YACHTS 55 | **PRIMO PIANO** QUICK GROUP

**DESIGNER E PROGETTISTI** STUDIO VAFIADIS

**AVVOCATO A BORDO** GESTIONE DELL'ORIGINE PREFERENZIALE IN ESPORTAZIONE

**TECNICA E CONSIGLI** LA STAGIONE INVERNALE: UN'OPPORTUNITÀ PER MOLTE ATTIVITÀ

**PESCA AL RAZZOLO** | **TREND & LIFESTYLE** LA SCOLCA

**MERCATO NAUTICO** LE MIGLIORI OCCASIONI

WWW.MONDOBARCAMARKET.IT - POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 - DRCEB - ROMA - AUT. 132/2009 - P.I. 22/12/2023

ISSN 1594-221X



9 771594 221003



# 105 ANNI DI PASSIONE ENOLOGICA

## LA SCOLCA TRA TRADIZIONE, MODERNITÀ E INNOVAZIONE

In una regione vocata ai vini rossi, ai piedi dell'Appennino ligure in provincia di Alessandria, nasce e prende nome dal suo paese il Gavi, un vino bianco secco diventato famoso grazie a La Scolca che ne ha iniziato la produzione oltre 100 anni fa. Un'azienda innovativa che guarda al futuro, recentemente ha vinto due premi molto importanti: quello per la Cantina dell'anno da Food & Travel Italia 2023 e l'altro ricevuto da Vinoway per il D'Antan 2009.









L'alto standard di qualità ha reso La Scolca e i suoi vini riconosciuti in ogni parte del mondo. Acquistata dalla famiglia Soldati nel 1919, l'azienda è una delle tenute storiche dell'area di Gavi. Gestita da Chiara Soldati, che rappresenta la quarta generazione e che è stata nominata Cavaliere del Lavoro nel 2022 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, La Scolca rimane fedele alle tradizioni del passato con una spiccata attenzione all'innovazione e con l'intento di migliorare sempre di più la qualità della produzione.

Quando questi terreni furono acquistati dalla famiglia Soldati erano coperti da aree boschive, alcune coltivate a grano. Successivamente, si iniziarono a piantare i vigneti di Cortese, che ha trovato in quest'area le condizioni pedoclimatiche ideali.

Il vino Gavi ha ottenuto la DOC (Denominazioni di Origine Controllata) nel 1974 e più tardi la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), nel 1998. Oggi l'azienda vanta 27 addetti, 10 etichette e 680 mila bottiglie prodotte.

Il Gavi dei Gavi®, il più rappresentativo dell'azienda, è un vino ottenuto attraverso il più rigoroso rispetto della natura.



Di alta qualità, questo vino contrappone a un profumo delicato un carattere forte con grande personalità. Ottimo come aperitivo, perfetto per tutto il pasto, il Gavi dei Gavi® ha un colore paglierino chiaro, con delicati riflessi verdolini.

Il marchio, registrato in Europa dal 1969 e negli Stati Uniti dal 1971, è conosciuto come "Black Label".

Inoltre, nelle annate migliori e dopo almeno 10 anni di invecchiamento, si ottengono vini densi di sfumature olfattive e gustative: nascono così La Scolca D'Antan® e La Scolca Spumante Riserva D'Antan® Bianco e Rosé.

### LA VIGNA

Il Cortese è un vitigno autoctono a bacca bianca che nel territorio di Gavi, un tempo chiamato Gavi Ligure, presso Novi Ligure, produce un vino d'aristocratica personalità, minerale e intenso, durevole ed elegante.

A Rovereto e a Gavi, l'azienda agricola La Scolca® ha i suoi vigneti e il Gavi Dei Gavi® rappresenta il vertice del vino che in questa microzona si produce.

Questo risultato non è dovuto solamente al territorio, ma è sicuramente il frutto del lavoro svolto dall'azienda, che gli permette, a parità di altri vigneti, di avere un qualcosa in più.

In totale la vigna conta 250 km di filari con sesti di impianto di 0,90 per 2,40 metri circa, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. I vigneti arrivano anche 60 anni di età.

L'uva matura in un terreno argilloso e in un clima



Chiara Soldati dal 1998 è CEO dell'azienda agricola di famiglia La Scolca, produttrice del vino Gavi dei Gavi

che si alterna tra aria marina asciutta, soleggiato dall'alba al tramonto e brevi rugiade. La vendemmia avviene quando la maturazione è perfetta: di solito in anticipo rispetto alla media della zona. La raccolta si compie a mano e dopo neanche 30 minuti l'uva arriva in cantina dove è immediatamente raffreddata (se la temperatura è alta). I grappoli vengono pressati in modo soffice grazie alle moderne presse pneumatiche. La fermentazione avviene a freddo, circa 13/14 °C, a temperatura controllata in botti di acciaio inox per mantenere la freschezza e gli aromi.

### LA CANTINA

La cantina è costruita su tre piani in cima a una collina, progettata per non togliere spazio e non intaccare i vigneti. Tutto è stato studiato con la massima attenzione del territorio e a basso impatto ambientale. All'interno della tenuta si trova anche il nuovo spazio dedicato ai seminari didattici e alle esperienze di degustazione personalizzate in base ai gusti e alle esigenze di ogni ospite. Inalterata, ma resa più moderna, la tecnologia di vinificazione, premiata dai riconoscimenti del mercato e in continua crescita. Una tecnica di lavorazione - in Francia chiamata "sur lie" - che opera mantenendo

i lieviti in sospensione fino all'imbottigliamento. Questo dà la possibilità di usare basse dosi di solfiti, a tutto vantaggio del consumatore e della sua salubrità. L'utilizzo di questa tecnica di raffreddamento avviene sin dalle prime operazioni di vinificazione e mantiene al riparo il mosto dall'ossigeno. Si ottiene così un vino fresco e naturale. La cantina, inoltre, ha un proprio laboratorio di analisi per il controllo costante dell'uva prima della vinificazione e della qualità dei vini in ogni momento della produzione.

**AZIENDA AGRICOLA  
LA SCOLCA S.S.**

[www.lascolca.net](http://www.lascolca.net)