

Dai Romani alle corti rinascimentali: viaggio nelle terre del Gavi, enclave bianchista nel rosso Piemonte

10 Ottobre 2026

di **Marco Signori**



GAVI – Enclave bianchista nel “rosso” Piemonte, Gavi (Alessandria) è patria del vitigno Cortese, autoctono con cui in undici comuni di questa terra di confine tra Torino, Genova e Milano si produce una Docg molto apprezzata all’estero, dove finisce circa il 90 per cento della produzione, ma poco conosciuta in Italia.

Le terre del Gavi segnano l’antico confine fisico tra mare e pianura, in una posizione strategica nelle direttrici politiche e commerciali, come testimoniato dall’area archeologica di Libarna e dal Forte di Gavi. I resti della città romana di Libarna a Serravalle Scrivia – uno dei siti archeologici più importanti dell’Italia nord occidentale – testimoniano la presenza di un importante mercato e centro di scambi già dal II secolo a.C. lungo la via Postumia, la via Francigena e la Via del Sale, che si consolida dai tempi dei romani fino all’anno Mille.

“Nella Casa del chirurgo, una delle domus più note del sito, un mosaico rappresenta l’origine

del mito della vite” spiega **Iudica Dameri**, storica dell’arte, “sicuramente chi abitava questa domus era o proprietario di un vigneto o commerciante di vino, tanto che dagli ultimi scavi sono emersi anche dei vinaccioli e questo fa ritenere che fosse già presente commercio o coltivazione di vite”.



Il sito archeologico di Libarna

Le argille rosse, marne e arenarie, e le terre bianche in cui si divide l’area di produzione, insieme al vento marino che soffia dalla Liguria e il clima dell’Appennino conferiscono al vino caratteristiche diverse unite da freschezza e acidità.

Al centro c’è il vitigno Cortese, che probabilmente deve il suo nome al contesto sociale dei nobili casati genovesi nel quale si sviluppò il desiderio di avere un grande bianco da abbinare alla cucina soprattutto marinara, ma fatta anche di verdure e carni bianche grazie ai diversi insediamenti feudali che nel Medioevo importanti dinastie come quelle dei Doria, degli Spinola, degli Adorno, dei Malaspina o dei Grimaldi avevano proprio in questo quadrilatero incontaminato in cui ancora oggi il vigneto è parte di un paesaggio ricco anche di boschi, tutto da scoprire anche per la sua cucina in cui si contaminano tradizioni piemontesi e liguri.

Secondo una leggenda, invece, il nome di questo vino è ispirato alla principessa Gavia che avrebbe chiamato così il borgo che l'accolse quando, fuggendo dall'ira del padre Clodomiro, re dei Franchi, che le negava il suo amore per un giovane cavaliere, vi trovò rifugio dalle truppe francesi.



Mirella Cazzulo di Tenuta San Lorenzo con il terreno dei suoi vigneti

La cooperativa che paga in base al valore delle uve

Per il mondo del vino, soprattutto in contesti piuttosto circoscritti, il ruolo delle cooperative può essere decisivo per l'intera denominazione, le sue scelte possono influenzare quelle delle cantine private ma soprattutto le dinamiche di mercato orientandone le sorti.

E qui la “Produttori del Gavi”, un’ottantina di soci che conferiscono le uve coltivate su circa 220 ettari e 300mila bottiglie prodotte, rappresenta un esempio virtuoso di sistema sociale.

Una scelta non affatto comune è stata quella di riconoscere un prezzo al quintale in base alla qualità delle uve, che al momento del conferimento viene rilevata attraverso un rifrattometro di ultima generazione.



Orietta Alice

Questo – spiega **Orietta Alice**, responsabile dell’accoglienza di Produttori del Gavi – ha incentivato tutti i vignaioli a prendersi particolare cura della vigna durante tutto l’anno perseguendo l’obiettivo di portare in cantina un’uva della maggior qualità possibile.

La cooperativa poi, sin dalla sua fondazione nel 1951, ha imposto ai soci l'obbligo del conferimento dell'intera produzione e soprattutto per tutta la vita. Scelte che hanno portato un aumento delle quantità conferite – passate dai duemila quintali iniziali ai 27mila di oggi – e stimolato una crescita complessiva dell'intera denominazione.

La politica della Produttori del Gavi, guidata dal presidente **Alessandro Cazzulo**, si basa sui piccoli produttori, considerata la vera ricchezza dell'area: l'80 per cento dei soci possiede meno di quattro ettari. E questo viene considerato un valore aggiunto perché significa che il vigneto viene condotto dalle famiglie che lo possiedono in modo diretto. Un modo anche per custodirne e tramandarne il valore, magari accrescendolo.

Questo non significa, tuttavia, che la viticoltura sia per tutti la principale fonte di reddito.



La storica dell'arte che ha scelto la vigna

È dalla vigna dell'azienda La Ghibellina che emerge un dato significativo che farebbe pensare che sul Cortese gli effetti dei cambiamenti climatici siano persino positivi.

È stata **Marina Galli** a fondarla nel 2000 quando, dopo aver abbandonato una carriera da storica dell'arte, sentendo il richiamo della terra ha deciso con il marito **Alberto Ghibellini**, bronzo di pallanuoto alle Olimpiadi di Atlanta 1996, di rilevare una tenuta finita all'asta.

L'azienda si estende su circa 20 ettari circondati da piccole colline tra la parte meridionale della Pianura Padana e l'Appennino Ligure e oggi ad affiancare Marina ci sono anche i figli, **Fatima e Seng**.



Marina Galli e Fatima Ghibellini

“Negli ultimi vent’anni anche qui il clima ha subito cambiamenti molto considerevoli portandoci, quest’anno, ad una vendemmia anticipata di tre settimane” racconta.

“Ma il Cortese risponde positivamente e, rispetto alle previsioni che ci facevano temere che

le acidità non potessero tenere, siamo di fronte ad una vendemmia che ci consegna un buon prodotto. Questo fa sì che il Cortese possa essere considerato un vitigno migliorativo nella misura in cui negli anni Ottanta si avevano grossi squilibri tra acidità e grado alcolico, oggi siamo arrivati ad un rapporto molto buono e mantiene il suo grado di acidità nonostante il caldo estivo”.



I vigneti della Ghibellina

Perché il Gavi finisce quasi tutto all'estero?

Una domanda alla quale non sanno bene rispondere neanche i produttori, che però non nascondono una certa gratificazione dal trovare successo commerciale più fuori che dentro l'Italia, è quella sui motivi per i quali circa il 90 per cento del Gavi Docg finisca per essere

esportato.

“Il profilo organolettico del Gavi incontra la richiesta del consumatore di oggi. È un vino che è molto conosciuto all'estero, storicamente abbiamo una grande facilità di esportazione soprattutto nel Regno Unito. La conseguenza è che è quasi sconosciuto per il consumatore italiano e questo è un peccato anche perché Gavi è una bella destinazione enoturistica fuori dalle solite rotte e sarebbe una sorpresa, una nuova meta”, rileva **Maurizio Montobbio**, presidente del Consorzio Tutela del Gavi che associa 183 aziende che producono circa 13 milioni di bottiglie da 1.600 ettari.

“Stiamo lavorando anche con i nostri vicini dei Colli Tortonesi per creare un'isola dei bianchi del Piemonte, per essere un po' l'alter ego delle terre del Barolo e Barbaresco”, spiega Montobbio. “Abbiamo le carte in regola per la qualità dei vini e il legame con il territorio, in un momento in cui i bianchi si difendono meglio dalla crisi dei consumi”.

Nel 2025 si è tuttavia registrata una piccola inversione di tendenza sul mercato interno, un segnale modesto in termini assoluti, ma simbolicamente significativo: dopo un decennio di calo progressivo, le vendite in Italia tornano a crescere, superando il milione di bottiglie.

La Gran Bretagna rimane di gran lunga il primo mercato di riferimento del Gavi Docg, con 7 milioni di bottiglie vendute nel 2025, pari a oltre il 60% dell'export. Gli Stati Uniti si confermano al secondo posto seguiti da Germania, Russia, Irlanda e Malta. Si rafforza anche il Canada e gli Emirati Arabi si consolidano come principale piazza del Medio Oriente. Tra i mercati orientali, il Giappone si conferma il primo paese di assorbimento. Ma è la Cina a registrare un'accelerazione significativa.

All'interno dei confini nazionali, il consumo del Gavi Docg è fortemente concentrato nelle regioni settentrionali: il Piemonte rappresenta il bacino principale con il 42,46% dei volumi nazionali nel 2023 e il 44,19% nel 2025. Le altre regioni del Nord Italia seguono a breve distanza, assorbendo il 40,96% nel 2025, seguite da Centro e Sud. La lieve crescita della quota piemontese è riconducibile al crescente interesse e all'aumento degli investimenti delle cantine del territorio per l'enoturismo, il canale che porta il consumatore direttamente in cantina.

Tipologie e potenzialità di invecchiamento

Il disciplinare riconosce quattro diverse tipologie di Gavi: Tranquillo, Frizzante, Spumante e Riserva. Quattro diverse sfumature di un vino dall'identità netta e precisa, la cui naturale versatilità eccelle nell'espressione della differenza.

Il 99 per cento è rappresentato dal vino fermo ma proprio la spiccata acidità del vitigno sta dando vita a interessanti espressioni di spumante metodo classico.

E molte aziende, capito il potenziale, stanno puntando anche sull'invecchiamento dimostrando quanto la longevità sia una caratteristica davvero apprezzabile. Anche per questo il Consorzio organizza oramai annualmente degustazioni verticali e non c'è azienda che durante una visita non faccia assaggiare almeno una vecchia annata.



I vigneti di Tenuta San Lorenzo