

Derthona e Gavi, le eccellenze vinicole alessandrine celebrano il bianco piemontese

11 Giugno 2024

di **Redazione**



ALESSANDRIA – Due vini alessandrini come protagonisti dell’evento “Abaccabianca” organizzato da Ais Piemonte con lo scopo di porre l’attenzione sulle eccellenze vinicole bianche in una terra conosciuta per i suoi vini rossi. Il Derthona e il Gavi sono le eccezioni che spiccano tra le produzioni di Barolo, Nebbiolo e Roero. Sono un assaggio di quel territorio che sta vivendo una seconda giovinezza e che è pronto lasciare il segno nel settore enogastronomico. Lo dimostrano le manifestazioni di interesse da parte del mercato internazionale e la nascita di un numero sempre maggiore di kermesse dedicate. Il perché del successo di questi due bianchi lo si può ritrovare nel percorso che hanno intrapreso lungo la storia.

Il Derthona prende il nome dall'antico toponimo della città di Tortona, in provincia di Alessandria. Il territorio è quello delle Quattro Province, dove l'Appennino è l'unico confine tra il mar ligure e la pianura padana. I Colli Tortonesi sono sempre stati vocati alla produzione vinicola, fin in epoca romana; in generale questa porzione di alessandrino è sempre stata considerata la culla dei bianchi tanto amati dai liguri che qui trovarono il loro mercato di fiducia.

Il Timorasso, vitigno da cui si ottiene oggi il Derthona, è il simbolo della rinascita di queste terre. Abbandonato quasi completamente nel secondo dopoguerra, è stato salvato grazie all'impegno di alcuni visionari locali, tra cui l'ormai celebre **Walter Massa**, lo storico viticoltore locale.

Il vitigno dà il nome anche al vino Timorasso che si presenta più strutturato dei classici bianchi e che riesce a dare il meglio di sé dopo essere stato sottoposto ad un invecchiamento di 5 o 6 anni, caratteristica insolita per questa categoria di vini.

Il Derthona è da considerarsi come un'evoluzione del Timorasso. Di recente istituzione, questa sottozona si è presentata come uno scioglimento dai vincoli che legavano il nome del vitigno a quello del vino. Un segnale di appartenenza all'omonimo territorio, ma anche un modo per tutelare al meglio le produzioni.

“Quello che noi italiani non abbiamo mai capito, è che il vino non deve prendere il nome dall'uva, perché i grandi vini sono tutti nati col nome della terra: il Barolo, il Chianti, il Valpolicella, l'Est Est Est. Insomma, tutti i vini italiani che si sono fatti un nome nel tempo, senza necessità di leggi, sono vini che hanno portato i nomi della terra, della zona nel loro nome”: sono le parole che **Beppe Colla**, protagonista del mondo vinicolo delle Langhe, utilizza per esprimere al meglio il concetto durante l'evento che si è svolto a Villa La Bollina, a Serravalle Scrivia (Alessandria).

Dall'altro lato si trova il Gavi, il vino bianco tanto amato dagli inglesi da diventare protagonista anche di una famosa pellicola dedicata alla cucina e alla conquista delle stelle Michelin, Il sapore del successo. Se ne sta riscoprendo il valore anche localmente, grazie all'opera di divulgazione intrapresa negli anni '60 da Mario Soldati e proseguita ai giorni nostri dal lavoro del Consorzio Tutela del Gavi.

Anche in questo caso, la vocazione vinicola del territorio passa attraverso la Liguria. Era il 972 quando il vescovo di Genova affittava vigne e castagneti a due cittadini gaviatesi. Per anni è stato il vino protagonista dei banchetti delle tavole nobiliari genovesi; il percorso è stato tanto lungo quanto ricco di riconoscimenti e oggi il Gavi di Gavi è una Docg apprezzata in

tutto il mondo.

Vinificato in versione “tranquilla”, “frizzante” e “spumante”, presenta un profilo aromatico delicato e il disciplinare consente un uvaggio costituito solamente da vitigno Cortese. Il Rinascimento di questa porzione di alessandrino passa indiscutibilmente attraverso il Derthona e il Gavi. Una nuova promozione territoriale che si fa strada passando per l'enogastronomia e che ha dalla sua parte i due vini bianchi che hanno sdoganato le regole del Piemonte. **Patrizia Ferlini**

LE FOTO







