

Il sogno dei giovani produttori del Gavi: “Vogliamo diventare grandi come le Langhe”

19 Ottobre 2026

di **Marco Signori**



GAVI - Confinato al mercato estero ma elemento di grande orgoglio per gli undici comuni in provincia di Alessandria che costituiscono la denominazione, il Gavi cerca il riscatto in patria e lo fa anche puntando sulla promozione di un territorio unico, fuori dalle traiettorie turistiche più inflazionate, in cui si contaminano saperi e sapori di almeno due regioni, Liguria e Piemonte.

Un'area collinare in cui i filari si alternano ai boschi e le valli ai colli: si mangia tra i vigneti con un calice di Gavi docg, Cortese in purezza, autoctono e tradizionale, abbinandolo al pesce e alla cucina ligure. Perché l'Oltregiogo, ovvero il territorio del Gavi, antico entroterra delle signorie di Genova, profuma di Piemonte, ma sa di mare.

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

E da un paio d'anni la voce delle nuove generazioni che si stanno avvicinando alla guida delle cantine prova a parlare una sola voce, attraverso l'associazione Gavi Giovani costituita da una quarantina di produttori under 40 che vuole contribuire ad una narrazione nuova e al suggestivo e imponente Forte di Gavi ha proposto una degustazione accompagnata da piatti della tradizione e musica.

“Vogliamo essere il più uniti possibile, collaborando anche con la vicina denominazione dei Colli Tortonesi dove si produce il Timorasso e con realtà locali come l'Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo, che cercano nuove leve che animino e apprezzino il territorio per farlo diventare grande come le Langhe”, dice **Giada Lava**, presidente dell'associazione Gavi Giovani.

“Purtroppo in Italia il Gavi è poco conosciuto, per cui l'obiettivo è farlo conoscere di più proprio dentro ai confini nazionali. Vent'anni fa era molto più conosciuto, poi si è iniziato ad apprezzarlo ed esportarlo all'estero ed è finito per essere destinato in gran parte fuori dall'Italia”, rileva.

Tra i giovani produttori, ce ne sono diversi per i quali il vino ha rappresentato un autentico richiamo a tornare o a restare nei paesi di origine. Spronando le famiglie anche a compiere passi importanti, spesso autentiche svolte per aziende mediamente piccole che trovano grazie alle nuove generazioni una diversa chiave di sviluppo.

“Dopo gli studi in Economia Genova ho deciso di tornare nel mio paese, Castelletto d'Orba, per dare una svolta all'azienda di famiglia” racconta **Chiara Massone** dell'azienda agricola Aratara. “Da generazioni abbiamo vigne ma mio padre e prima di lui mio nonno e mio bisnonno, non avevano mai imbottigliato, avevano inizialmente venduto le uve e poi vinificato. Dallo scorso anno abbiamo invece deciso di imbottigliare le prime mille bottiglie, quest'anno siamo già cresciuti arrivando a duemila”.

“La crisi del vino si sente ma per fortuna Gavi è un vino molto forte, un prodotto molto valido che, soprattutto all'estero, non ha rivali”, aggiunge.

Tiziano Arecco di Cascina delle Monache, racconta del passaggio generazionale e delle fisiologiche difficoltà che lo hanno accompagnato: “Ho sempre voluto fare qualcosa di

diverso, mentre i miei genitori erano contenti di vendere l'uva e basta. Sono riuscito a convincerli e dal 2020 abbiamo iniziato a imbottigliare dimostrando come si potesse fare”.

“È un vino apprezzato dai giovani, che si accompagna bene anche con l'aperitivo e ha prezzi molto accessibili”, rileva ancora il produttore, toccando una delle note dolenti che è quella del valore considerato ancora piuttosto basso.

L'associazione Gavi Giovani ha anche il merito di aver fatto riaprire al pubblico il Forte di Gavi dopo una parziale ristrutturazione. Alla prima edizione dell'evento andata in scena lo scorso anno, è seguita la seconda lo scorso 3 ottobre. Vino ma anche prodotti e piatti tipici del territorio: dai celebri Ravioli di Gavi, firmati dal Ristorante Dal Papa, al salame Nobile del Giarolo, fino al raro e pregiato formaggio Montebore e agli immancabili amaretti di Gavi.

L'intero ricavato della manifestazione è stato devoluto alla Fondazione Uspidalet di Alessandria, impegnata da anni nel supporto e nel potenziamento dei reparti e delle cure pediatriche ospedaliere.