

Perde l'intera produzione per colpa dei tappi. L'appello di Gionata Cognata che ha riportato la viticoltura in Val Polcevera

21 Marzo 2026

di **Marco Signori**



GENOVA – Parte tutto da quel che lui stesso definisce “un colpo di testa”. Erano i primi anni Duemila e **Gionata Cognata**, dopo gli studi in Farmacia, decide di riprendere la vecchia attività di famiglia facendo di fatto rinascere la viticoltura in Val Polcevera, dove era storicamente presente ma allora oramai quasi del tutto scomparsa.

In poco più di un ettaro e con una micro cantina al centro del podere, a Morego – alle porte di Genova – produce poche migliaia di bottiglie dai vitigni autoctoni Bianchetta genovese,

Vermentino e Bosco. Nel 2022 ha avuto una disavventura che racconta con profonda amarezza: “Una sfortunata partita di tappi ha rovinato quasi l’intera produzione. Siamo stati costretti a ripartire praticamente da zero”.

D’altra parte la viticoltura è questo: hai una sola chance all’anno, come molti fanno spesso osservare.

Il dramma è che anche le bottiglie dell’annata successiva sono rimaste invendute e ancora oggi sono accatastate in cantina: “I ristoratori non ne hanno più voluto sapere, quindi anche nel 2023 non hanno più preso il nostro vino, mi hanno abbandonato sebbene io avessi rimborsato tutti, non hanno più creduto nel prodotto e da lì ho ricominciato daccapo, facendomi conoscere da nuovi acquirenti”, dice il produttore che lancia un appello affinché i clienti tornino da lui.



La vigna con al centro la piccola cantina

Aprendo le porte della sua azienda, dove “è tutto piccolo, a misura di Val Polcevera, dove ci sono pochi produttori, un solo vitigno autoctono, superfici piccole e non sempre agevoli”, racconta come oggi “ci si sta pian piano riprendendo” e offre uno spunto di dibattito sull’utilizzo dei tappi a vite, già adottati da molte aziende, anche importanti e anche in territori iconici per la viticoltura italiana ma che qui il disciplinare ancora non consente.

“Abbiamo capito che i vini della Val Polcevera hanno ottime doti di invecchiamento, vanno fatti maturare e hanno bisogno di affinamento per raggiungere la loro piena espressività”, racconta poi il produttore, che ha appreso il lavoro di cantina nell’azienda di **Andrea Bruzzone** e che è stato a lungo un punto di riferimento per gli altri viticoltori della zona e, in qualche modo, anche sprone per alcuni a riprendere la coltivazione.

Gionata Cognata produce oggi meno di mille bottiglie di Valpolcevera Doc, sottozona Coronata, utilizzando esclusivamente acciaio e mettendole in vendita dopo l'estate successiva alla vendemmia. "Un bianco fermo secco, classico vino della produzione locale che era praticamente scomparso qualche decennio fa e la mia azienda è nata proprio per recuperarlo", racconta. "Il nome Coronata venne dato a questo vino dai Romani che si ritrovarono in questa zona e trovarono la coltivazione di vite su questi pergolati sorretti da colonne di pietra, per cui lo chiamarono columnata".

