

# Gavi piamontés:

## Un vino blanco que entusiasma

Algunos nombres de vinos se quedan grabados en nuestra memoria. Entre los vinos italianos, todos conocemos el *Chianti*, el *Barolo* o el *Prosecco*, aunque muchos se muestran entusiasmados cuando escuchan del *Gavi*. Si disfruta de vinos blancos, secos, frescos y primaverales, vale la pena probarlo. Bautizado con el nombre de un pequeño pueblo a los pies del Piamonte, este vino blanco no era hasta la década de 1960 más que una especialidad local cuando comenzó a ser muy reconocido por los *connoisseurs* de vino italiano. Hoy día, ha vuelto a tomar un papel protagonista dentro del mundo del vino. Mejorado con las técnicas modernas de viticultura y vinificación, y por la necesidad de competir con la popularidad del *Pinot Grigio*, ahora el *Gavi* sabe *mejor que nunca*.

La vid de Gavia, rústica y vigorosa, se produce al cuarto o quinto año en el suelo arcilloso y de caliza de las lomas que circundan Gavi y Novi Ligure. La uva se vendimia a fin de septiembre. El nombre correcto de la cepa es Cortese y el vino Cortese di Gavi o sencillamente, *Gavi*. Elegante y muy apreciado por los amantes del vino italiano, tiene un color muy tenue y un sabor seco, delicado y aromático. Lo distingue su frescura mineral y cítrica, y por ser un clásico seco y energético cuenta con carácter de flores blancas y almendras frescas. Ideal para compartir en la casa con amistades y la familia, en fiestas o en cenas. Después de todo, es italiano y, en Italia, la buena comida, los buenos vinos y la buena compañía van siempre de la mano.

En cuanto al maridaje, es el mejor acompañante para las llamadas *crudités*. Acompaña muy bien a las ostras y

a los mariscos, los antipastos, los platos de pasta y arroz con salsas livianas y los quesos de cabra. Sin embargo, su versatilidad no termina aquí. Es también un magnífico *aperitif* o vino de compañía. En el Piamonte, este vino se sirve tradicionalmente con entradas y platos vegetarianos; el *Gavi* es el compañero perfecto para el *risotto primavera*, que se prepara con puntas de espárragos, habas y menta.

Se recomienda tomar joven y servir a 8-10° C, ya que servirlo demasiado frío impediría saborear su aroma perfumado tan característico. Tengo que decir que hay muy buenos productores que están elaborando vinos *Gavi* notables y de muy buena calidad. Entre ellos, no puedo dejar de mencionar el *Gavi di Gavi* DOCG de Villa Broglia, que mantiene su excelente calidad en todas sus añadas.

Una estrella en la elaboración de *Gavi*, haciéndolo uno de los favoritos entre diplomáticos, políticos e incluso papas. Un vino de una excepcional bodega de familia. Sus viñedos se ubican en el área “clásica” de esta región, donde las uvas Cortese cosechadas a mano disfrutaban del estatus *Gavi di Gavi*, “lo mejor de lo mejor”. Los vinos de esta familia generalmente obtienen 90 puntos o más, y tres *bicchieri* (máxima calificación) de la “Biblia de los vinos” *Gambero Rosso*.

Un vino distinto, *lento en el olvido y largo en el recuerdo*. Por esto y por mucho más, les invito a probar un buen *Gavi di Gavi*, *pronto*.

¡Hasta la próxima! ¡Y a su salud! **G**



**Andrea García, MA**

Wine Specialist & Consultant  
agwineconsultants@gmail.com