

6 giugno 2014

## Un olandese che porta i vini piemontesi nel mondo

di Mauro Giacomo Bertolli

Paul Balke è uno degli ormai numerosi olandesi che, dopo essersi innamorati dell'Italia, ha deciso di trasferirsi nel Bel Paese.

Da ormai 10 anni Paul vive in Piemonte, che ha girato in lungo ed in largo per assaggiarne i vini, respirarne i profumi, conoscerne le genti: il risultato è stato un bel libro sui vini piemontesi.

In questi anni, tra le altre cose, Paul si è dedicato ad organizzare viaggi per giornalisti di tutto il mondo, viaggi dedicati al racconto ed alla degustazione dei vini piemontesi, trasformando i colleghi stranieri in narratori del Monferrato, dell'Alessandrino, delle Langhe e di molto altro ancora.

Ho avuto la possibilità, unico italiano, di partecipare ad uno di questi tour, e voglio quindi raccontare un paio di prodotti particolari, di bollicine in un caso uniche, di Grignolino, e nell'altro non così note, di Gavi, che ho potuto scoprire proprio in quest'occasione.

Gaudio Mauro realizza il Grignolino, mentre per il Gavi racconto de "laghibellina"

### **Azienda Agricola Gaudio Mauro – Vignale Monferrato (AL)**

Mauro conduce la sua azienda insieme alla figlia Beatrice, bella e brava venticinquenne in procinto di diventare enologa. Presenza indispensabile nei vigneti è quella della moglie Gabriella.

Attualmente, con 15 ettari di vigneto, si producono 80.000 bottiglie, ripartite su 12 etichette diverse.

Ma andiamo per ordine: la famiglia Gaudio, agricoltori da sempre, produce vino da almeno 5 generazioni, rivolgendosi originariamente ai commercianti delle città ed ai privati direttamente in cantina.

La svolta avviene nel 1973 con il papà di Mauro che costruisce la nuova cantina di vinificazione.

Sto parlando di Amilcare, classe 1908, scomparso nel 1997, diplomatosi alla Scuola di Enologia di Alba nel 1931 e personaggio di riferimento nel territorio per il Grignolino.

Dopo tante esperienze come enologo in Italia ed all'estero, in Messico ad esempio, e come partecipante, insieme ad altri enologi, alla "Cattedra Ambulante", progetto piemontese di qualche decennio fa che prevedeva lezioni serali di enologia ed agronomia agli agricoltori direttamente sul territorio, Amilcare decide che vuole produrre le proprie bottiglie.

Costruisce la nuova cantina, esce con le proprie etichette e la passione è tale che il figlio Mauro, da poco laureatosi in Ingegneria, abbandona quella carriera per buttarsi anima e corpo nell'avventura del papà.

La passione è già stata trasmessa a Beatrice: cresciuta in mezzo ai vigneti, dove andava a giocare mentre il papà lavorava, ha deciso di diventare una delle donne del vino, ormai numerose e molto brave.

Ho voluto presentare questa cantina per la grande umanità di Mauro e di sua figlia, per la bontà dei loro vini e per l'originalità della bollicina che ho recensito, un Metodo Classico di Grignolino in purezza.

### **Grignolino Spumante Brut Metodo Classico Margot 2010**

E' ottenuto da uve di grignolino in purezza.

E' la prima etichetta di Metodo Classico da Grignolino realizzata dall'azienda.

La produzione è di 3.000 bottiglie, con un tenore alcolico del 13 %.

Vinificazione in acciaio.

Per poter capire quali fossero le reali potenzialità di questo vino, sono state fatte tre diverse sboccature, con tre periodi di permanenza sui lieviti: la soluzione migliore è sicuramente quella dei 36 mesi.

Nel bicchiere si presenta di un bellissimo colore rosa salmone, intenso, luminoso, solcato da un perlage fine e prolungato.

I profumi sono freschi e delicati, mandarino, lampone, amarena ed una piacevole sensazione di muschio.

In bocca è allegro ma con equilibrio, di gradevolissima beva, dal sapore di pompelmo rosa: gioca molto su una nota amarognola appena accennata che va a scomparire.

Buona persistenza, piace il retrogusto finale.

Prezzo in enoteca: 15-18 Euro

### **Ighibellina – Gavi - Frazione Monterotondo (AL)**

E' un'azienda giovane, nata nel 2000: Marina Galli ed il marito Alberto Ghibellini acquistano i terreni, un vigneto già esistente, ne impiantano di nuovi e costruiscono la cantina.

Oggi hanno 7 ettari di vigneti, producono 35.000 bottiglie, divise su 7 etichette diverse, ed un po' di vino sfuso. Si avvalgono della consulenza di Beppe Caviola e Roberto Abate.

La famiglia di Marina è del territorio: il suo trisavolo Santo Bertelli era un noto artista di Gavi.

La passione dell'arte è anche in Marina, che si è proprio laureata in Storia dell'Arte e, tempo permettendo, si dedica al restauro di mobili di legno.

Alberto è stato un notissimo atleta: giocatore di pallanuoto nella ProRecco e nel Savona, vanta molte presenze in nazionale, con 2 partecipazioni alle Olimpiadi e la conquista di una medaglia di bronzo ad Atlanta 1996.

Insieme alla passione per il vino, diventata poi il suo lavoro, si è dedicato anche alla Filosofia, conseguendo Laurea e Dottorato di Ricerca.

Tanti interessi e talenti non potevano non ricadere anche nel vino, andando alla ricerca di qualcosa di non banale e scontato: un Metodo Classico di Gavi

### **Cuvée Marina Gavi DOCG del comune di Gavi**

Le uve sono ovviamente tutte di Cortese.

La produzione è di sole 1.000 bottiglie, con una gradazione del 12 %.

Dopo la fermentazione in acciaio, resta in affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi.

Bella presa di spuma, con un perlage fine e persistente, si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino quasi dorato.

Al naso è di buona intensità, armonico, con note di erbe medicinali ed aromatiche, sentori di spezie, forse anche di anice stellato e di noci.

L'attacco in bocca è deciso, le bolle croccanti, gusto secco ma al contempo morbido.

Una nota tagliente, ma mai ruvida, nel finale persistente.

Una bollicina da assaggiare volentieri per la sua originalità.

Prezzo in enoteca: 24 Euro

[www.italiadelvino.com](http://www.italiadelvino.com)

### **DA NON PERDERE**

Dal 06/06/2014 al 08/06/2014 – Moniga del Garda (Bs)

**Italia in Rosa:** manifestazione dedicata ai rosè d'Italia

Per info: [http://www.italiadelvino.com/news.asp?id\\_news=903](http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=903)

6 giugno 2014