



# Quei luoghi di vini e di relax

di Leila Salimbeni

## La denominazione in bianco del Piemonte e il «vecchio Piemonte»: Gavi e Oltrepò Pavese offrono speciali esperienze nel calice e nell'ospitalità

Estroverso, ricco e generoso fino alla magniloquenza, che si sprigiona tanto nella stoffa quanto nel carattere, assai definito, Gavi è la denominazione in bianco del Piemonte, terra di grandissimi rossi, la cui storia identitaria, tuttavia, si sviluppa tra la stretta che gli proviene da un lato dalla Lombardia, dall'altro dalla Liguria. Siamo a circa 30 chilometri dal mare, in una costellazione di 11 comuni ubicati in un territorio di confine, coacervo e crasi di tradizioni e culture nobiliari, punteggiato di castelli e rocche ove, ancora oggi, si ode la leggendaria eco di una principessa che, si narra, fu così bella e «cortese» da aver ispirato, con le sue virtù, il nome proprio del regale vitigno di Cortese, ivi incoraggiato da un peculiarissimo microclima dove le correnti marittime del Mar Ligure si sposano a quelle, freschissime, dell'Appennino. Assai simile nella sua estrazione castellana e nobile al punto che un tempo era conosciuto con l'appellativo di «vecchio Piemonte», l'Oltrepò Pavese è un cuneo di territorio lombardo che, insinuandosi fra l'Emilia e il Piemonte, confina con le province di Alessandria e Piacenza ove si estende per circa 1.100 kmq, dei quali un terzo si sviluppano in pianura, mentre il restante è ripartito fra collina e montagna. Settantotto, stavolta, i comuni coinvolti dalla denominazione, ciascuno dei quali reca seco un patrimonio storico, artistico e culturale punteggiato della solennità turrita di borghi medievali messi lì, pare, a salvaguardia di uno dei più estesi «giardini» di Pinot nero d'Europa.

A fianco, «naturale» relax con vista vigneti a Villa Sparina Resort della famiglia Moccagatta: siamo nel cuore del Gavi, ossia una costellazione di 11 comuni situati in un territorio al confine con la Liguria, pregno di cultura nobile e impreziosito da un cortese e peculiare microclima dove le correnti marittime del Mar Ligure si sposano con quelle molto fresche dell'Appennino.

Per godere dell'indole aurea e nobile del Gavi, uno dei luoghi d'ispezione più privilegiati, nonché più appropriato qualora si coltivino velleità anche contemplative, risiede nel resort di Villa Sparina, tra i panoramici vigneti di Monterotondo. Il complesso colonico, invero del '700 e venuto alla luce grazie alla volontà del marchese Franzoni di Genova, riporta l'antico splendore, cantine comprese già attive dal punto di vista vitivinicolo nel XVIII secolo, e si articola nelle aree de L'ostelliere, un albergo quattro stelle di categoria superiore; La gallina, raffinato ristorante votato alla cucina di prossimità e l'azienda vitivinicola omonima, Villa Sparina, con i suoi 100 ettari di proprietà e ben 70 di quello che, in Borgogna, considererebbero un monopolio cinto dai boschi da più parti. Ma, pur nella relativa uniformità ampelografica, divisa solo con la Barbera, la complessità di questo parco vitato è tale che Villa Sparina ha voluto incoraggiare, nel corso degli anni, un approccio artigianale nonché il gusto per quel metodo empirico che gli ha permesso di cimentarsi in vinificazioni separate rivolte nella fattispecie alle vigne del 1945 le quali, complice l'esposizione, danno vita al cru Monterotondo, coi suoi millesimati proiettati nel tempo e la legittima eco di un bianco che, così, dimostra di essere finalmente anche longevo. L'imperativo, l'equilibrio strutturale e l'appagamento scaturito dalla riconoscibilità territoriale, incalzata anche attraverso l'ergonomia significativa della bottiglia, a emblema e testimonianza della specificità del territorio e della creatività della mano che lo anima, la famiglia Moccagatta ([www.villasparinaresort.it](http://www.villasparinaresort.it)).

## La creatività della famiglia Moccagatta e il cru Monterotondo



Sopra, da sinistra, panoramica di Villa Sparina Resort della famiglia Moccagatta, a destra: Massimo, Tiziana e Stefano. Sono 100 gli ettari di proprietà nel Gavi per un'oasi al di fuori del mondo, immersa nel silenzio della natura e nella tranquillità. Oltre la produzione di vini (nell'altra pagina, la cantina) anche un albergo quattro stelle superiore, L'ostelliere, e il ristorante La gallina.



### WINE RESORT PRIME ALTURE

Dal Gavi all'Oltrepò Pavese il viaggio è breve anche se c'è il cambio di regione e, allontanandoci per un momento dal concetto di cantina produttrice di vino a quello di ospitalità con il vino, ecco che un wine resort con sei camere assolutamente da non perdere è quello tra boschi e vigneti di Prime Alture, a 45 minuti da Milano. Già dal primo arrivo, l'azienda vi cingerà con l'abbraccio odoroso della macchia mediterranea, del melograno, della lavanda, della ginestra, delle rose e del biancospino del sentiero prospiciente il bosco, anch'esso a disposizione dell'ospite, a emblema di un'ospitalità edotta, tanto privilegiata quanto, volutamente, anche defilata. A concepirla, l'imprenditore milanese Roberto Lechiancole (nella foto sopra, in alto la Sala Camino) che, in tempi non sospetti, aveva qui trovato il suo personale buen retiro nei ritmi rilassati di una vita agreste dove l'uva è, da almeno due secoli, protagonista indiscussa. La vocazione alla viticoltura, del resto, è qui confermata dal solco del 45° parallelo, definito il «parallelo del vino» poiché attraversa, tra le altre, Bordeaux, il vicino Piemonte, l'Oregon e il Caucaso, dove la storia di questo nostro mondo enoico trova, in definitiva, i suoi natali. Due i vitigni coltivati i quali, grazie alla peculiare condizione microclimatica e alla composizione del suolo, vivono e prosperano in accordo totale con le leggi della natura: Pinot nero e Merlot, confluenti ciascuno in un'etichetta propria, affiancati da Il Bianco da uve Moscato e Chardonnay, Il Rosso da uve Barbera e Croatina, in ossequio alla tradizione autoctona di questi vitigni, e un Blanc de Noir di Pinot nero ([www.primealture.it](http://www.primealture.it)).





## Tenuta San Pietro in Tassarolo ha anche una vigna prefillossera

Un biologico che occhieggia al biodinamico è l'orientamento enologico, più etico che politico, di Tenuta San Pietro, sempre in quel di Gavi, tra il Piemonte e la Liguria. Siamo sulle dolci colline del Comune di Tassarolo, centro abitato collinare conosciuto fin dall'antichità non solo come luogo di passaggio dei pellegrini, diretti nel centro Italia, ma anche come zona vitivinicola i cui vigneti, impiantati dai frati, risalgono addirittura all'anno 1000. Del resto, il suo nome la tenuta lo mutua dalla piccola chiesa del convento benedettino che, qui, si trovava già nell'XI secolo e il cui francescanesimo si ritrova di riflesso nella conduzione di una vigna a corpo unico che si estende su 35 ettari, dei totali 65, issati prevalentemente in collina, a 300 m s.l.m., e condotta a Cortese più una piccola parte di vitigni da uve autoctone come l'Albarossa, la Barbera, il Nibiö. Presente anche una vigna centenaria prefillossera: Gorrina. Menzione a parte merita lo Chardonnay, impiegato qui con lungimiranza nella produzione degli Spumanti. Garanti di questa produzione, l'esposizione da un lato e l'identità collinare dall'altro, elementi che fungono da naturali dissuasori di ristagni d'acqua, mentre i venti marittimi che soffiano dalla Liguria fanno crescere asciutte e salubri le uve, foriere di un ventaglio aromatico vivo, oltre che ragguardevole, e una sapidità che proviene loro dal suolo ancora punteggiato di fossili marini e conchiglie. In futuro c'è anche un resort, per il momento è attivo un elegante e grande spazio nel centro milanese su più piani presto orientato anche al pernottamento, che vede protagonista l'executive Chef Sergio Mei ([www.tenutasanpietro.it](http://www.tenutasanpietro.it)). 🍷



### LA RAIÀ APRE LA LOCANDA

Biodinamica certificata Demeter, La Raia in Gavi vanta 180 ettari di proprietà: 42 a vigneto, 60 al seminativo, i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco. Il tutto coltivato secondo la sensibilità della famiglia Rossi Cairo che, nel 2003, ha acquistato l'azienda (nel 2015 ha poi acquisito Tenuta Cucco a Serralunga d'Alba) valorizzando l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ispirato ai principi biodinamici. «La mia famiglia, da quando ha iniziato a condurre La Raia», spiega Piero Rossi Cairo, seconda generazione in azienda, «ha investito in iniziative che aprissero l'azienda al territorio. Mia sorella Caterina ha fondato con l'associazione Intorno al melo un asilo e una scuola elementare Waldorf Steiner all'interno della Tenuta e dal 2013 la Fondazione La Raia - arte cultura territorio invita artisti e organizza incontri pubblici dedicati al grande tema del paesaggio». Ad aprile ha aperto Locanda Raia, una grande casa verde circondata dai vigneti, pascoli e boschi dell'azienda. Camere (nella foto sopra), suite e appartamenti, arredati con mobili di antiquariato della tradizione piemontese, riflettono il gusto della proprietà. Quadri antichi di famiglia si accostano a opere contemporanee selezionate dalla galleria milanese Viasaterna. Un giardino all'italiana di erbe aromatiche accoglie gli ospiti, mentre verso i vigneti si sviluppa un giardino esteso realizzato dal team Coloco, allievi e collaboratori del paesaggista Gilles Clément. Locanda La Raia è affidata a Stéphanie e João, coppia di solida esperienza nell'hôtellerie internazionale. A corredo piscina, area benessere e palestra attrezzata. ([www.la-raia.it](http://www.la-raia.it)).

Sopra, a sinistra, le colline di Tassarolo con i 35 ettari di vigneti (anche nell'altra pagina) della Tenuta San Pietro: l'imprenditore milanese Corrado Alota (a destra) l'ha acquisita nel 2002 con l'obiettivo di farne il suo «buen rifugio» familiare, quindi si è dedicato al recupero e alla valorizzazione dell'ecosistema originale attraverso nuovi programmi di coltivazione biologici-biodinamici.