Il Poggio di Gavi, sinceramente autentici

scritto da Fabio Piccoli | 24 Agosto 2020

Non è semplice scrivere di persone che ti sono entrate nel cuore e che consideri ormai amiche. Magari rischi di non essere completamente obiettivo ma non penso che questo sia un problema, alla fine non esiste nulla di assolutamente oggettivo, quello che conta è riuscire ad esprimere con sincerità i propri sentimenti, le proprie sensazioni.

E’ questo il caso di Francesca Poggio che ho conosciuto un paio di anni fa grazie all’Associazione Donne del Vino, di cui lei fa parte, è che l’aveva scelta per “regalarle” un corso al nostro Campus Impresa.

E’ arrivata da noi in “punta dei piedi” non solo non

ostentando mai il suo ruolo di imprenditrice del vino ma manifestando sempre la sua umiltà: “Ho ancora tantissimo da imparare, talvolta penso di sbagliare tutto”.

In realtà Francesca ha sempre avuto le idee molto chiare anche nella scelta coraggiosa di investire nel suo luogo di infanzia, quel Poggio di Gavi che da campo giochi da bambina si è trasformato in abitazione poi per diventare da alcuni anni azienda vitivinicola e delizioso wine resort.

Grazie al nostro Italian Wine Tour, dopo averne sentito parlare per tanto tempo durante le lezioni, siamo finalmente riusciti ad arrivare con il nostro camper Gino nella suggestiva collina di Rovereto, ma non quello trentino, bensì nel cuore del territorio di Gavi.

Arriviamo a Gavi che nel tardo pomeriggio nel bel mezzo di un potente temporale che ci trasporta, però, verso un tramonto fantastico, con una luce particolarissima che illumina lo stupendo orizzonte vitato di questo territorio.

Un territorio, quello di Gavi, che ha conosciuto un vero e proprio rinascimento in quest’ultimo decennio, dopo una fase di appannamento nonostante lo storico prestigio della denominazione.

Una rinascita dettata anche da piccole realtà come quella di Francesca che ci ha messo tutta la sua competenza e passione per esaltare al meglio le peculiarità di questa terra.

E per essere il più autentica possibile si è fatta aiutare da quello che si può considerare l’enologo italiano più controcorrente in assoluto, che ha investito una vita professionale per interpretare i terroir viticoli nella modalità più genuina e “pulita” possibile. Qualcuno l’ha definito il pioniere del pensiero biodinamico ma penso che ogni descrizione stia stretta ad uno come Gaspare Buscemi.

Oggi Gaspare ha più di ottant’anni ma il suo impegno

professionale è ancora forte e con il suo furgone continua a partire da Cormons per raggiungere i diversi suoi luoghi di lavoro in giro per l'Italia.

Tra questi da un po' di anni c'è anche il Poggio di Gavi.

Conosco Gaspare Buscemi da parecchi anni ma non avevo mai avuto la fortuna di incontrare direttamente ma solo attraverso i suoi vini e alcune letture di suoi pensieri. Grazie a Francesca ho avuto modo di conoscerlo durante una piacevolissima cena.

Grazie alle sue parole ho potuto ulteriormente capire i vini del Poggio di Gavi che sono lontani anni luce da quei prodotti che ammiccano, "piacioni", o come si usa dire, ruffiani.

Gaspare vuole sempre arrivare all'essenza più autentica di un vitigno, alla sua espressione più vera senza quegli abbellimenti ottenibili quasi sempre con un impatto delle pratiche enologiche molto potente.

"Continuo ad essere coerente con il mio pensiero vitienologico – ci ha raccontato Gaspare con un tono deluso – sapendo però che non sarò mai compreso, almeno in questa vita, e questo un pò mi fa arrabbiare. Ma ho detto sempre no al facile successo pur di non tradire quello che io considero l'unico modo onesto per fare il vino e garantire sia la sua vera anima sia il rispetto dell'ambiente".

Certo, c'è onestà enologica nei vini del Poggio di Gavi e questo rispecchia anche lo stile di vita di Francesca ben lontana anche dallo stereotipo della donna imprenditrice del vino, spesso descritta più nei suoi aspetti glamour od estetici più che quelli legati alla sua filosofia produttiva.

Invece, devo ammettere, anche in questo nostro Italian Wine Tour abbiamo potuto incontrare donne del vino impegnate con tanta concretezza nei diversi ruoli che coprono all'interno delle aziende. Donne con grande personalità, coraggio e

intraprendenza.

Francesca è sicuramente una di queste e ho capito che il fattore “femminile” è ben presente nella sua famiglia e ho anche avuto la fortuna di conoscere sua madre e le sue quattro sorelle. Senza dimenticare la figlia Giorgia, già fortemente impegnata in azienda e la sorella Alessandro suo braccio destro nella gestione dell’attività di accoglienza.

Un’avventura quella del Poggio di Gavi iniziata nel 2004 e dalle 4.000 bottiglie iniziali si è passate alle circa 40.000 attuali ma sempre tutte all’insegna del garantire il più possibile il rispetto con le reali caratteristiche del vitigno e del terroir nel suo complesso.

Caratteristiche che ho ritrovato nei due vini degustati il Sole sul Poggio 2016 e il Gavi Etichetta Nera sempre 2016. Due vini ottenuti nella collina Rovereto a circa 350 m slm e che testimoniano le peculiarità di un’uva come la Cortese capace di poter regalare sia vini di pronta beva sia molto più longevi.

In tutte e due i vini sono evidenti le note minerali (i terreni da cui provengono sono “rossi” con un alto contenuto di ferro), fresche, l’elevata acidità, indice di garanzia per una maggiore longevità di queste due tipologie di Gavi. Ma anche vini altamente gastronomici che sono una delle altre importanti peculiarità di questo territorio.

Abbiamo dormito nel piccolo wine resort del Poggio di Gavi, dopo tante notti passate dentro Gino ritrovare un comodo letto è stato decisamente confortevole.

Ma nulla a confronto con lo stare con amici come Francesca che ha sbagliato molto meno di quanto lei talvolta immagina.