



## ESSERE CORTESE: UNO STILE NEL SEGNO DEL VINO

*Successo per l'evento "Sulle vie del Cortese", incontro tra le due denominazioni Custoza e Gavi*

In un mondo che ha sempre più bisogno di gentilezza, "essere Cortese" diventa una scelta di carattere.

Un carattere che si esprime in due vini uniti da uno stesso vitigno, il Cortese, appunto, varietà esclusiva del Gavi e una delle quattro principali del Custoza, dove assume il nome di Bianca Fernanda.

Di questo si è parlato all'evento "*Sulle Vie del Cortese*", evento organizzato da AIS Veneto e che ha visto la partecipazione dei Consorzi di Tutela Vino Custoza DOC e Gavi DOCG. Manifestazione che ha fatto incontrare due regioni di grande importanza per la produzione del vino, il Veneto e il Piemonte, unite da un "fil blanc". Un'idea di confronto nata a Vinalty Special Edition 2021 e realizzata per creare una sinergia destinata a durare.

<< *Assieme si arriva più lontani* - ha affermato la vicepresidente della Regione Veneto Elisa De Berti, presente all'apertura dei lavori - *e sono felice che l'idea sia nata in un contesto fieristico tanto importante*>>.

Ad aprire l'evento sono stati i presidenti dei Consorzi di Tutela Custoza, **Roberta Bricolo**, e Gavi, **Maurizio Montobbio**, che, nel contesto del convegno moderato dal giornalista **Paolo Massobrio**, tra i primi a credere nella collaborazione tra le due realtà, hanno eletto "Incontro" e "Cortesia" a parole-guida di questo percorso.

Due vocaboli che uniscono anche queste due denominazioni, che hanno saputo continuare a puntare sugli autoctoni senza farsi ammaliare dai vitigni internazionali. Vitigni che, proprio grazie al radicamento sui due territori, si dimostrano anche più resistenti ai cambiamenti climatici. Il Cortese ne è un esempio perfetto, come evidenziato da **Costanza Fregoni**, nome noto del mondo scientifico, che ha spiegato come questa varietà sappia fronteggiare il cambiamento climatico grazie alla grande dotazione di acidità che non si degrada nemmeno con la maturazione delle uve. Un vitigno che ha viaggiato attraverso diverse regioni, dal Piemonte alla Basilicata, trovando il proprio habitat ideale in luoghi che affiancano specchi d'acqua e con suoli poveri in sostanza organica ma ricchi di minerali e che per la sua plasticità, che consente vinificazioni diverse, può essere paragonato allo Chenin Blanc.

Secondo **Paolo Massobrio**, altri due elementi comuni del Custoza e del Gavi sono la Distinzione e la Colleganza, ovvero un confronto costruttivo tra colleghi che desiderano fare un percorso assieme. Un percorso che non punta solo a valorizzare la freschezza e il carattere vibrante di questi vini in giovane età ma anche e soprattutto la loro capacità di evolvere nel tempo, evidenziando ancor più le caratteristiche del terroir. Una dote, questa, che il consumatore non conosce molto e rischia di non apprezzare perché manca ancora una vera cultura dei grandi vini bianchi da invecchiamento, come evidenziato da **Aldo Fiordelli**, corrispondente della rivista internazionale Decanter.

Eppure i tempi oggi sono maturi e, grazie ad un maggiore impegno di ristoratori e operatori, possiamo superare questa barriera, evitando di lasciare soli i produttori che hanno voglia di sperimentare e esaltare questa indole longeva. Proprio di ristorazione ha parlato **Nicola Bonera**, curatore della Guida Vitae di AIS, che ha definito questi vini estremamente moderni e contemporanei, belli da raccontare e che, grazie alla loro varietà di

interpretazioni, da quelli di annata a quelli da lunghi invecchiamenti, consentono al ristoratore di trovare sempre quel che sta cercando, senza dimenticare il rapporto equilibrato tra qualità e valore. Secondo **Costantino Gabardi**, consulente strategico e degustatore, “essere Cortese” significa essere rispettosi del consumatore, dell’ambiente e di chi lavora, valori quanto mai importanti oggi. Gavi e Custoza si trovano al centro di questo concetto, inoltre entrambi sono irripetibili e perfettamente contemporanei in questo momento storico.

Durante l’evento “*Sulle Vie del Cortese*” la perfetta regia di AIS Veneto ha permesso ai visitatori di scoprire oltre 80 vini e di abbinarli a specialità gastronomiche tipiche nell’area Food.

L’augurio di entrambi i Consorzi ora è che questo evento possa aprire la strada ad una collaborazione più ampia e continuativa, inaugurando un percorso auspicabile per l’intero vino italiano.

*Contatti per la stampa – Ufficio stampa Gheusis : [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)*