



Castellari Bergaglio

Der Cortese-Spezialist

- Mit der über vier Generationen gesammelten Erfahrung im Weinbau verfügt das Weingut über eine hervorragende Kompetenz.
- Die Bereitung von Cortese-Weinen in sieben höchst unterschiedlichen Varianten ist einmalig und macht die Rebsorte interessant und spannend.
- Die Familie besitzt 12 Hektar Reben um die Ortschaften Gavi und Tassarolo und mit einer Lage in Rovereto den mit über 80 Jahren ältesten Weinberg im Gebiet.

An der Grenze des Piemonts mit Ligurien liegt eine Landschaft von außergewöhnlicher Schönheit und Ruhe, mit intakten Wäldern, sanften Hügeln und sorgsam gepflegten Weinbergen. Eine Landschaft, in der die Zeit langsamer zu vergehen scheint.

In dieser Region für große Weine wird seit Jahrhunderten die Rebsorte Cortese kultiviert und daraus ein besonderer Weißwein mit ganz eigenem Charakter bereitet – der Gavi del comune di Gavi. In den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts waren es einige wenige Erzeuger, die von dort die Geschichte des modernen italienischen Weißweins begannen.

Marco Castellari Bergaglio gehört bereits zu einer neuen Generation von Winzern, die aus dieser Geschichte heraus eine gute Balance zwischen Tradition und Innovation entwickelte. Sein Ziel ist es, dem Gavi noch mehr Persönlichkeit zu geben. Dazu schenkt er seine volle Aufmerksamkeit der Rebsorte Cortese und versucht, die Eigenheiten der unterschiedlichen Bodenformationen in den einzelnen Weinen auszudrücken.

Er bereitet seine Cortese-Weine in sieben verschiedenen Varianten. Beginnend mit dem schäumenden *Ardé Metodo Classico*, der 18 Monate auf der Hefe und anschließend weiter in der Flasche





reift, und dem *Salluvii Gavi DOCG* setzt sich die Reihe fort über den *Fornaci Gavi del comune di Tassarolo*, dessen Trauben auf ausgesprochen lehmhaltigem Terroir wachsen, sowie den *Rolona Gavi del comune di Gavi*, dessen Duft und Geschmack vom Kalkboden geprägt werden. Ergänzt wird das Portfolio durch den *Rovereto Vignavecchia* aus Trauben des ältesten Weinbergs im Gavi-Gebiet, der am Weingut noch mindestens ein Jahr auf der Flasche reift, und den *Pilin*, der aus etwa 30-40 Tage an der Luft getrockneten Trauben mit an die Fermentation anschließenden Ausbau im Barrique entsteht. Den krönenden und süßen Abschluss bildet der *Gavium Passito*.

Besucher werden am Weingut in Marcos moderner „Gaviteca“ empfangen, die einem Weinkultur in allen Aspekten nahebringen soll. Sie bietet die Möglichkeit zur Verkostung seiner Weine und ist ein Ort für Veranstaltungen im kulturellen Bereich bzw. zur Aus- und Weiterbildung.