

Mine

RASSEGNA STAMPA

MINE WINE e
Giusi Scaccuto Cabella
www.minewine.it



bubble's

31.12.2020

Gavi Docg Mine Wine

Nobile bianco piemontese

Testo di Sissi Baratella

Giusi Scaccuto Cabella fonda Mine Wine

Del Piemonte conosciamo i grandi rossi, celebri ormai in tutto il mondo. Ma c'è anche un vino bianco che sta facendo la differenza, da uva autoctona e incredibilmente versatile incontra il gusto dei più. È piacevole, fresco, sapido e delicatamente, ma non banalmente, profumato... è il Gavi docg, da uva cortese. Nel panorama di questa denominazione a sud del Piemonte che interessa 11 comuni in provincia di Alessandria, nel 2018 fa capolino una nuova etichetta. Fortemente voluta da una donna che, innamorata delle sue terre, non vedeva l'ora di trovare un modo per renderle omaggio. Giusi Scaccuto Cabella fonda così Mine Wine.

Un progetto unico e ambizioso

Dopo aver accumulato anni di esperienza e aver appreso i ritmi del vigneto e i segreti del vino che, prepotentemente, non vede l'ora di ribollire in cantina; dopo aver sperimentato che cosa significa produrre un vino fedele sia al suo territorio sia all'azienda a cui appartiene, Giusi Scaccuto Cabella decide, fondando il suo brand, di realizzare un'etichetta tutta sua dando vita a un progetto unico nel suo genere. Sarebbe stato un Gavi

docg, solo acciaio, da lieviti indigeni. A renderlo unico l'accurata selezione di uve appartenenti a vigneti presenti in tutti i comuni della denominazione. Il progetto ambizioso e coraggioso prende vita, e nasce Mine Wine 11 terre.

L'esperienza sul campo

Per anni Giusi ha lavorato sul territorio del Gavi docg come dipendente per altre aziende vinicole. Non è enologa, non è agronoma ma sono entrambi mestieri che ha appreso nel tempo e fatto suoi. Talvolta sbagliando, talvolta riprovandoci ancora più determinata di prima, fino a prendere il coraggio di realizzare qualcosa di suo. I valori in cui credo sono l'eco-sostenibilità e la valorizzazione del territorio. Da qui il progetto di rappresentare un'intera denominazione in un'unica bottiglia, seguendo personalmente i contadini che le conferiscono le uve e confrontandosi costantemente con loro nel corso dell'anno.

Le novità non finiscono qui

Dopo le sue prime 20.000 bottiglie di Gavi Mine Wine, che sono distribuite in Italia, in Europa e negli USA, Giusi ha altri sogni nel cassetto da realizzare. In primis un vino rosso, che già esiste e, per il momento, sta riposando in legno; anche in questo caso ha scelto di lavorare con un'uva rossa autoctona, estremamente verace. Uscirà il prossimo anno, e non vediamo l'ora di assaggiarlo. Le sperimentazioni di Giusi in territorio piemontese, però, non finiscono certo qui e presto ci regalerà anche qualche novità con le bollicine... cosa che, a noi di Bubble's, non può che fare un grande piacere!

So Wine So Food

28.12.2020

I migliori vini bianchi di questo 2020

Gavi Docg 2019 di Mine Wine

Un nobile bianco piemontese perfetto per le feste, l'unico della denominazione che nasce da uve provenienti da vigneti di tutte le **11 terre della denominazione**, composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Un vero e proprio omaggio alla denominazione e a questa tipologia voluto da [Giusi Scaccuto Cabella](#). "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – spiega Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione". Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino.

LIFESTYLE

#MADEINITALY

11.12.2020

Mine Wine Xmas Edition: cofanetti in legno fatti a mano

Per Natale fai un regalo speciale: un pezzo unico fatto a mano che racchiude un vino altrettanto speciale, Mine Wine, nelle nuove scatole natalizie



Se stai cercando un regalo unico e speciale per una persona altrettanto speciale e magari amate del buon vino, allora i **nuovi cofanetti handmade di Mine Wine in edizione limitata** sono l'idea giusta per te. Puoi scegliere tra tre diversi stili, da quello floreale per una mamma o la zia, a quella più colorata per un'amica fino a quelle più serie per i veri intenditori. Oltre a questi cofanetti in legno puoi regalare qualcosa di più classico, come la scatola in oro da tre bottiglie o il sacchetto con una sola bottiglia. E qualunque sarà la tua scelta, all'interno conterrà uno strepitoso [Gavi Docg 2019](#).

COME ABBINIAMO SULLA TAVOLA DI NATALE IL GAVI DOCG?

Il Mine Gavi Docg 2019 è un vino gastronomico dal naso complesso di note calcaree e iodate arricchite da un ricco ventaglio agrumato, che vira dal mandarino al lime, accenni di frutta rossa croccante, profumi di erbe aromatiche e biancospino. Al palato si presenta sapido complesso e strutturato con buona persistenza al punto da accompagnare molti piatti delle feste. Come ad esempio dei [muffin salati con salmone](#), le [capesante](#) e il [classico antipasto all'italiana](#).

Tra i primi piatti si accompagna molto bene ai tipici **ravioli di Gavi dalla sfoglia sottile ripieni di carne e borragine**, condSebbene faccia solo acciaio, il Mine Gavi Docg 2019, è un bianco con una struttura interessante che accompagna con stile anche le carni bianche, come una gallina ripiena o la faraona coi mandarini, fino ai formaggi di media stagionatura.

E a Natale provatelo con il tradizionalissimo **Cappon Magro!**

ABBINAMENTO POP PER TUTTO L'ANNO

Il Mine Gavi Docg 2019 è un vino POP, che si abbina benissimo allo street food italiano, da Nord a Sud. Provatelo con la pizza frita, i tramezzini alla veneziana, la focaccia ligure, la piadina con rucola e squacquerone, e la [mozzarella in carrozza](#) rigorosamente con l'acciuga!

IL GAVI DOCG DI MINE WINE, UN GAVI UNICO NEL SUO GENERE

Il Gavi Docg 2019 di Mine Wine è il regalo ideale per le feste, perché è davvero speciale. Infatti si tratta di un nobile bianco piemontese, unico della denominazione che nasce da uve provenienti da vigneti di tutte le 11 terre che ne fanno parte. Terre composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi.

Un vero e proprio omaggio alla denominazione e a questa tipologia voluto da **Giusi Scaccuto Cabella** che ha spiegato così il suo progetto: "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione".

Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino. "È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

Una scelta ispirata dai piccoli produttori di uva: "Non avrei potuto realizzare questo vino se non fossero presenti questi piccoli artigiani che producono uva con particolare attenzione. Non sono certificati bio, ma lavorano nel rispetto di sostenibilità e biodiversità. Sono tutti vigneti a conduzione familiare che non producono vino o non ne vinificano l'intera produzione, tanto da cedere l'uva eccedente. Sono la storia e la ricchezza di questo territorio: non ho fatto altro che attingere alla loro esperienza e selezionare le migliori uve per il mio progetto".

La presenza in percentuale di uve da ciascuna zona varia a seconda dell'annata. Le uve vengono vendemmiate a mano. Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio. Fermentazione che viene seguita da Giusi in prima persona fin dalla realizzazione del pied de cuve.

Quindi se volete rendere speciale questo Natale, regalate o regalatevi Gavi Docg 2019 di Mine Wine!



So Wine So Food

04.12.2020

Pizza e vino, la guida dell'Uomo delle Stelle sui migliori abbinamenti

Pizza Capricciosa e Gavi Docg

Questa pizza classica presenta un'insidiosità: la presenza del carciofo, considerato da tutti i sommelier non facilmente abbinabile a un vino. Ma [Mine Gavi Docg 2018](#) è un vino trasversale, dalla bella freschezza, profumi agrumati e palato e presenta una bella freschezza e sapidità. La particolarità è che nasce dall'unione di undici terre composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi da cui esce un Cortese 100% che racchiude in sé l'essenza stessa del [Gavi](#).



● Mine Gavi docg 2019, il progetto di Giusi Scaccuto Cabella, nato nel 2018 per raccontare in una sola etichetta le undici espressioni di Gavi, tanti i comuni della denominazione all'estremo angolo sud orientale del Piemonte.

argillose. Per il suo rilancio la regione Piemonte gli ha dedicato il biennio 20-21 con un progetto di valorizzazione. Lavorazione in acciaio e qualche mese di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Piacevole floreale che porta a un finale sapido e particolarmente intenso di mandorla amara. Permette abbinamenti

LIFESTYLE

#MADEINITALY

Settembre 1st, 2020

Gavi di Giusi Scaccuto Cabella: dichiarazione “d’amor (per il Cortese)”

Mine, l’unico Gavi Docg a racchiudere in sé le varie espressioni degli 11 territori della denominazione, nato dalla geniale intuizione di una donna coraggiosa Giusi Scaccuto Cabella

Chi pensa che il Piemonte sia patria solo di grandi [vini rossi](#) non conosce probabilmente il **Gavi Docg**, un nobile bianco proveniente dall’omonimo territorio in provincia d’Alessandria. Dagli aromi freschi e dall’acidità sostenuta, il Gavi nasce da **Cortese in purezza**, uva regina di queste zone, che negli 11 diversi comuni della Docg, si arricchisce di profonde sfaccettature, esprimendosi in modo originale a seconda della zona. Bosio, Capriata d’Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo: in altre parole 11 comuni del Gavi per 1500 ettari vitati.

IL MINE GAVI DOCG DI GIUSI SCACCUTO CABELLA

È dalla conoscenza profonda di questi comuni che parte l’avventura vinicola di **Giusi Scaccuto Cabella**, che decide di realizzare nel 2018 il suo primo vino, il **Mine Gavi Docg**, prodotto dalle uve di tutte le 11 terre della denominazione, composte dall’alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ne escono **20mila bottiglie** da Cortese 100%, distribuite in **Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia**, per un progetto che dimostra subito il coraggio di Giusi, che lascia tutto, dopo tanti anni passati in un’azienda del Gavi, per creare la sua MineWine.

Il Mine Gavi Docg di Giusi Scaccuto Cabella, dunque, più che un semplice progetto imprenditoriale è una vera e propria dichiarazione “d’amor (per il Cortese)”, che la porta a cambiare letteralmente vita in una manciata di anni.

“Ho lavorato per trent’anni nel territorio del Gavi, – racconta la produttrice – negli ultimi decenni occupandomi principalmente delle vigne di Cortese, della riconversione al biologico e della parte produttiva in cantina. Ho imparato moltissimo da quelle esperienze, anche i metodi dell’agricoltura biologica e biodinamica, che avevamo scelto per il rispetto ambientale, l’interazione con la natura e i suoi cicli naturali”.

Questa sensibilità e il desiderio di creare un vino da Cortese che portasse la sua firma, la porta a lasciare il certo per l’incerto, fondando la sua nuova azienda vinicola, MineWine. “Volevo fare un Gavi che fosse mio in tutto e per tutto, che racchiudesse la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – continua Giusi – Ecco perché ho scelto di fare un vino, a cui fino ad allora nessuno aveva mai pensato, nato da una selezione delle uve provenienti da tutti i comuni della denominazione. A tutt’oggi la scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell’andamento dell’annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione”.

LA SFIDA DI GIUSI

Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino. “È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata”.

Ma le caratteristiche uniche di questa produttrice vinicola sono appena iniziate, perché Giusi Scaccuto Cabella si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l’uno né l’altro!

La sua è una competenza che nasce dell’esperienza maturata in 30 anni di lavoro, che la rendono una produttrice di vino unica nel suo genere. Come un’appassionata *one woman band*, Giusi si occupa della selezione delle uve, sceglie le percentuali del blend delle 11 terre, cura l’imbottigliamento e persino la commercializzazione. A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa, la sua vera forza da cui trae l’energia e l’ispirazione per il suo lavoro.

In vigna si avvale di piccoli viticoltori, che hanno ispirato la scelta di Giusi per MineWine: “Non avrei potuto realizzare questo vino se non fossero presenti questi piccoli artigiani che producono uva con particolare attenzione. Non sono certificati bio, ma lavorano nel rispetto di sostenibilità e biodiversità. Sono tutti vigneti a conduzione familiare che non producono vino o non ne vinificano l’intera produzione, tanto da cedere l’uva eccedente. Sono la storia e la ricchezza di questo territorio: non ho fatto altro che attingere alla loro esperienza e selezionare le migliori uve per il mio progetto”.

La presenza in percentuale di uve da ciascuna zona varia a seconda dell’annata. Le uve vengono vendemmiate a mano. Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio; è Giusi che segue in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del *pie'de cuve*. Dalla vendemmia 2019 Giusi Scaccuto Cabella segue in prima persona uno dei vigneti che dà vita a MineGavi.

IL VINO E LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: MINE GAVI DOCG 2019

Dal colore giallo paglierino, con riflessi luminosi. Al naso si percepiscono note calcaree e iodate arricchite da un ricco ventaglio agrumato, che vira dal mandarino al lime, accenni alla frutta rossa croccante, profumi di erbe aromatiche e biancospino. Il sorso è dagli aromi intensi, con una buona componente alcolica riequilibrata in freschezza e tanta sapidità. Il retronasale restituisce un aroma netto di mandarino; buone la persistenza e notevole la complessità. Un vino di facile beva e comprensione, che permette abbinamenti trasversali dai calamari alle acciughe fritte, dal risotto agli scampi fino all’insalata di pollo alla griglia.



Gavi DOCG 2019 Mine

di [BARBARA AMOROSO](#), 21 Luglio 2020

Il Gavi mi sta simpatico, è un rapporto cominciato col piede giusto che ancora non mi ha deluso, regalandomi la scoperta di un vitigno e un gruppo di colleghe diventate all'imprinting amiche. Vi pare poco? Quando Gavi Mine 2019 è atterrato sulla mia tavola, lo ammetto, aveva già un posticino nel mio cuore. Se aggiungete prodotto da una donna da una selezione delle uve degli 11 comuni della denominazione...

Profumo di lime e mela verde, guizzo minerale, biancospino armonizzante, parte anche lui col piede giusto e non si smentisce in bocca, dove freschezza e sapidità accendono le papille. Il suo giallo paglierino scarico è invece bugiardo, perchè intensità e persistenza vanno un po' oltre le aspettative.

In enoteca a 12,50 euro: è già nella lista dei vini da buonumore estivo.

Giusi Scaccuto e il suo Gavi con le uve di 11 Comuni



Giusi Scaccuto Cabella

MIRIAM MASSONE

Lei lo chiama «il caso», più poeticamente «il destino». Nella vita di Giusi Scaccuto Cabella ha avuto un ruolo fondamentale: condurla al Gavi, il vino Docg dell'ultimo lembo di Piemonte prima della Liguria. «Non avrei mai pensato di lavorare con il vino, ero attratta dal-

della Liguria. «Non avrei mai pensato di lavorare con il vino, ero attratta dalle arti ma poi ho trovato la creatività in vigna». Dopo la prima vendemmia («Da ragazzi si usava partecipare») rimane a lavorare nelle aziende del territorio per anni, ma sempre con ruoli amministrativi o commerciali. Fino a quando interrompe l'ultima collaborazione per cimentarsi in un'impresa ardita e mai tentata prima: «Volevo creare un Gavi che li contenesse tutti». Si riscopre, così, produttrice, senza essere né agronoma né enologa, ma un'appassionata one woman band, in grado di dare alla luce il suo «Mine Wine», il «mio vino, il mio sogno». La sua creatura, un unicum ma anche l'unica: «Produco solo quest'etichetta: 35 mila bottiglie l'anno».

È un blend che nasce dalle uve provenienti dai vigneti di tutte le 11 terre della denominazione «dunque dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi: rappresenta davvero e per intero i 1500 ettari del-

merciali. Fino a quando interrompe l'ultima collaborazione per cimentarsi in un'impresa ardita e mai tentata prima: «Volevo creare un Gavi che li contenesse tutti». Si riscopre, così, produttrice, senza essere né agronoma né enologa, ma un'appassionata one woman band, in grado di dare alla luce il suo «Mine Wine», il «mio vino, il mio sogno». La sua creatura, un unicum ma anche l'unica: «Produco solo quest'etichetta: 35 mila bottiglie l'anno».

È un blend che nasce dalle uve provenienti dai vigneti di tutte le 11 terre della denominazione «dunque dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi: rappresenta davvero e per intero i 1500 ettari del-

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STAMPA

Miriam Massone

20.07.2020

Il vino e la sua forma

Cosa cambia dopo il 2020

Come sta andando il settore del vino post pandemia? Quali sono i cambiamenti in atto? Abbiamo intervistato diverse cantine per capire il futuro del mondo enoico

di Camilla Rocca



MINE GAVI

Prevedete una ripresa dei mercati entro tempi ragionevoli?

Sì, ma non si tratta di fortuna: gli operatori del settore a livello nazionale e internazionale hanno lavorato duramente durante tutta l'emergenza, trovando soluzioni creative per mantenere attiva l'attenzione attraverso incontri video, degustazioni on line e comunicazioni social.

Il canale privati vi può interessare più di prima ?

È sicuramente un target destinato a crescere. In questo periodo il ristorante ha perso la centralità di sede e occasione di godersi un buon vino e molte persone si sono create piccole cantine personali nelle proprie case. Inoltre, le campagne di promozione dei prodotti nazionali come #iovevoitaliano hanno sicuramente ridestato la curiosità e la voglia di scoprire i prodotti nostrani.

Servizio del vino al ristorante: cosa cambierà?

Più che nelle modalità del servizio credo che i cambiamenti riguarderanno il cliente stesso: chi non ha voluto rinunciare a gustarsi un bicchiere di vino durante la quarantena si è dovuto rendere parte attiva nella ricerca di bottiglie di proprio gusto, aumentando la consapevolezza delle proprie scelte. Inoltre, il passaggio al formato digitale della maggioranza delle carte dei vini permette l'inserimento di molte più informazioni, favorendo una scelta più mirata a soddisfare il proprio palato e aumentando in linea generale la conoscenza dei prodotti.

Il vino più iconico: MINE GAVI DOCG 2018

L'unico Gavi prodotto dagli 11 territori della denominazione, tanto diverse per caratteristiche, altitudine, composizione dei suoli. Dal colore paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta intenso, complesso e persistente di delicate erbe aromatiche. Saporito e minerale, ha una gradevole vena acida che garantisce una lunga persistenza in bocca.



N° 108 Luglio - Agosto 2020

BARTÙ

Bar | Alberghi | Ristoranti

COVER STORY

Vino: quali saranno i nuovi scenari

VENEZIA
I cocktail
amati da Clooney

ASIA 50 BEST
Umberto Bombana
è sempre protagonista

RISTORANTI
Bites, giovani
alla riscossa

ALBERGHI
La nuova sicurezza
parte da Merano



WINE TASTING: MINE 11 TERRE 2019, GIUSI SCACCUTO CABELLA



WINE TASTING – a cura di Giovanna Romeo



- di [GIOVANNA ROMEO](#)
- Posted on 13/07/2020

Illuminata e sottile l'intuizione di **Giusi Scaccuto Cabella**: raccontare in una sola etichetta 11 espressioni di Gavi. Un progetto diverso che racchiude in sé, oltre al coraggio di Giusi, la vera anima del Cortese, vitigno coltivato e ampiamente diffuso nel nord Italia, ricco di aromi e acidità, capace di assumere espressioni uniche e originali a seconda della zona di provenienza. Nasce da questi presupposti **Mine Wine**, una "filosofia di produzione" che contiene tutta la preparazione di Giusi. Né enologa e nemmeno agronoma, con determinazione e caparrietà, dopo ben trent'anni di competenze acquisite, è stata capace di mettere insieme i mille volti di un bianco piemontese proveniente dai vigneti delle undici aree della denominazione. Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo sono i comuni di riferimento che ospitano tanti piccoli viticoltori, generalmente proprietari di un solo ettaro di filari. Un "punto e virgola" in una regione enologicamente ampia come il Piemonte che racchiude, nel complesso, 1.500 ettari vitati di Gavi DOCG. Tre, almeno, i tipi di terreno: terre rosse, marne arenarie e marne argillose che si combinano ai differenti microclimi. *"È stata una sorpresa anche per me – riferisce Giusi – scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata"*.

- **LA DEGUSTAZIONE**
- **MINE 11 TERRE 2019**
- Ventimila bottiglie 100% Cortese, in una trama giallo paglierino intenso, vivida e brillante. Il naso è ampio e seducente, una palette di profumi che abbracciano la florealità del biancospino e i sentori agrumati di cedro e mandarino. La bocca è voluminosa, fresca, caratterizzata da note gessose e iodate, in un finale sapido e particolarmente intenso di mandorla amara. Un'annata, la 2019, estremamente felice che, nonostante una primavera molto piovosa, ha saputo approfondire un vino dove le importanti escursioni termiche di settembre, ne hanno forgiato l'essenza, arricchendolo di fragranze e vitalità.

Mine, il Gavi Docg che non c'era: unico nel territorio

Dario Bordet - Piemonte -
22 Giugno 2020

Giugno 2020. Un progetto ambizioso che racchiude in sé tutte le caratteristiche del territorio. Nasce da una donna coraggiosa, che ha voluto creare un vino unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora. Il nuovo progetto di Giusi Scaccuto Cabella si chiama Mine Wine, un nome che la dice lunga su quanto questo vino sia suo e rappresenti completamente il suo sogno. Il Mine Gavi Docg è un bianco piemontese, che nasce dalle 11 terre della denominazione, composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ne escono 20mila bottiglie da Cortese 100%, distribuite in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. Un nobile bianco piemontese, che racchiude in sé l'essenza stessa del Gavi.

Nessuno mai ci aveva pensato: 11 terre per 1 sola etichetta.

Non esiste un altro vino che rappresenti così integralmente tutte le caratteristiche del Gavi. Un'idea che sembra l'uovo di Colombo a cui nessuno aveva mai pensato: "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – spiega Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione". Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino. "È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea

di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

Giusi, one woman band

Giusi si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l'uno né l'altro. La sua è una competenza che nasce dall'esperienza maturata in 30 anni di lavoro, che la rendono una produttrice di vino unica nel suo genere. Tenace e coraggiosa, Giusi non ha paura di rischiare. Ne è prova il fatto che dopo tanti anni spesi in un'azienda del Gavi decide di lasciare tutto per creare un suo progetto vinicolo: Mine Wine. Come un'appassionata one woman band, Giusi si occupa della selezione delle uve, sceglie le percentuali del blend delle 11 terre, cura l'imbottigliamento e persino la commercializzazione. A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa, la sua vera forza da cui trae l'energia e l'ispirazione per il suo lavoro. Una storia fatta di profonda conoscenza del territorio, cominciata trent'anni fa, proprio dopo una vendemmia fatta quasi per scherzo. "Da quella vendemmia, sono entrata a far parte di un'azienda del Gavi, occupandomi della parte amministrativa, ma quel ruolo mi stava stretto. – spiega Giusi - Sentivo il desiderio di stare in vigna, a contatto con la terra, e poi in cantina, confrontandomi con chi ne sapeva più di me. Ho imparato tanto, tantissimo in quegli anni". Lascia quella cantina per occuparsi di consulenza per altre aziende piemontesi, ma sente forte il richiamo alla terra, quasi fosse il canto di una sirena a cui non sa resistere. Accetta di entrare in un'altra cantina del territorio, dove si occupa principalmente delle vigne, della riconversione al biologico e della parte produttiva in cantina. "In quel periodo la scelta di praticare i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica sono stati dettati dal rispetto per l'ambiente, l'interazione con la natura e i suoi cicli naturali. Una consapevolezza e sensibilità, che mantengo salde anche nel mio nuovo percorso lavorativo, tanto che sia in campagna che nella produzione dei vini seguo un'etica fondata sui principi della sostenibilità, della tutela ambientale e del vino sano e naturale". Oggi tutta quest'esperienza e la conoscenza maturata in tanti anni di lavoro, sono a servizio del suo progetto vinicolo.

Mine Wine un sogno in un bicchiere

1 SETTIMANA AGO by [CAMILLA GUIGGI](#)

Un progetto ambizioso che vuole racchiudere in sé tutte le caratteristiche del territorio del Gavi. Un sogno chiamato **Mine Wine** nato dall'intraprendente mente di **Giusi Scaccuto Cabella**, una donna coraggiosa, che ha voluto dar vita a un progetto unico nel suo genere: un Gavi DOCG che nasce dalle uve provenienti da vigneti di tutte le **11 terre della denominazione**, composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ne escono **20mila bottiglie**, Cortese 100%, che racchiudono in sé l'essenza stessa del Gavi.

Mine Wine: 11 terre per 1 sola etichetta.

“Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – spiega Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione”. Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino. “È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata”.



MINE WINE: AUDACE E CORTESE

Giugno 23, 2020 [Dorina Palombi](#) [Primo Piano](#) [Wine](#)

Audace agg. [dal lat. audax -acis, der. di audere «osare»]. Che ha coraggio Gavi Docg conta 1500 ettari vitati in totale. Da nord a sud non passano più di 20 km e il numero di piccoli viticoltori, che in media conducono non più di un ettaro, è ancora molto presente. Sono stati piccoli produttori di uva a ispirare la scelta di Giusi per Mine: *“Non avrei potuto realizzare questo vino se non fossero presenti questi piccoli artigiani che producono uva con particolare attenzione. Non sono certificati bio, ma lavorano nel rispetto di sostenibilità e biodiversità. Sono tutti vigneti a conduzione familiare che non producono vino o non ne vinificano l'intera produzione, tanto da cedere l'uva eccedente. Sono la storia e la ricchezza di questo territorio: non ho fatto altro che attingere alla loro esperienza e selezionare le migliori uve per il mio progetto”*.

La presenza in percentuale di uve da ciascuna zona varia a seconda dell'annata. Le uve vengono vendemmiate a mano; Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio; è Giusi che segue in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del pied de cuve. Dalla vendemmia 2019 Giusi Scaccuto Cabella segue in prima persona uno dei vigneti che dà vita a Mine Gavi.e lo dimostra esponendosi in imprese difficili o pericolose... Molto originale, di una novità ardita o addirittura rivoluzionaria.

Ecco, potendo scegliere una parola tra tutte, quella che meglio descrive **Giusi Scaccuto Cabella** e il suo modo di concepire il vino. È con l'audacia che è nato **Mine**, un nome che la dice lunga su quanto questo Cortese sia suo e rappresenti completamente il suo sogno. Il **Mine Gavi Docg** è un bianco piemontese che nasce dalle 11 terre della denominazione, composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ne escono 20mila bottiglie da

Cortese 100%, distribuite in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. Un nobile bianco piemontese, che racchiude in sé l'essenza stessa del Gavi. È solo conoscendo le regole che si possono infrangere così, dopo trent'anni nel campo del vino, tra una vendemmia nata per gioco, anni in amministrazione e consulenza per aziende vinicole, Giusi decide di tuffarsi in un progetto tutto suo, insieme al marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa. La preparazione è compiuta, ora serve l'ambizione di creare qualcosa di diverso che gira nella mente da un po' di tempo. *“In quel periodo la scelta di praticare i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica sono stati dettati dal rispetto per l'ambiente, l'interazione con la natura e i suoi cicli naturali. Una consapevolezza e sensibilità che mantengo salde anche nel mio nuovo percorso lavorativo, tanto che sia in campagna che nella produzione dei vini seguo un'etica fondata sui principi della sostenibilità, della tutela ambientale e del vino sano e naturale”*.

“Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione. È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata”.



#ragionevolezzacontroilvirus l'intervista a Giusy Scaccuto di Mine Gavi

REDAZIONE
19/05/2020

#ragionevolezzacontroilvirus

l'intervista a Giusy Scaccuto Cabella, owner e viticoltrice di Mine Gavi

Come stai gestendo questa crisi?

All'inizio di marzo, quando il governo ha approvato una serie di provvedimenti per contrastare la diffusione del virus, non pensavo, come credo tutti, che la situazione potesse essere così grave e coinvolgere, nello stesso modo, tutto il mondo. Il pericolo sembrava lontano. Invece, la quarantena ha stravolto in poco tempo le abitudini quotidiane, le relazioni sociali, il lavoro, le certezze. Ho rispettato, prima di tutto, tutte le regole per evitare il contagio lavorando da casa il più possibile e operando in cantina e nei vigneti solo quando strettamente necessario.

La campagna non si ferma, ma come state lavorando per dare continuità alla gestione del vigneto?

Sì, la campagna prosegue il suo ciclo vegetativo, oggi più che

mai ci dimostra la sua forza contrapposta alla vulnerabilità dell'uomo. Proprio in questi giorni stiamo eseguendo manualmente la palizzazione dei tralci e meccanicamente i trattamenti fitosanitari, nonostante la difficoltà di reperire personale stagionale. Ogni operatore, compreso chi lavora sui trattori, adotta mascherina e guanti, si rispettano le distanze di sicurezza e

la nostra fortuna è quella di poter lavorare all'aria aperta.

Hai pensato di istituire un servizio e-commerce e come state potenziando la vendita diretta?

La chiusura delle attività di ristorazione, enoteche, wine bar ha inevitabilmente rallentato le vendite. Mi sono organizzata, di conseguenza, con una vendita diretta a privati in Italia comunicando questa iniziativa sui miei canali social [Instagram](#) e [Facebook](#) e sul [sito aziendale](#). Avevo già in previsione di implementare una sezione e-commerce sul sito e ho accelerato i tempi per metterla a punto in questo momento. Mine è anche presente su altre piattaforme di vendita on line, la più importante è Winelivery. Gli italiani non rinunciano e non rinunceranno mai alla qualità sulle loro tavole e io ho voluto fare la mia parte con Mine.

Qualche iniziativa particolare in questo periodo?

Ho tenuto fede alla linea di comunicazione e promozione aziendale dando anche risalto alla possibilità di ricevere al proprio domicilio il vino. La mia è stata una comunicazione volta a ispirare ottimismo e fiducia nel Made in Italy. In questa situazione difficile, ho ritenuto giusto aiutare il mio territorio ed

insieme ad un gruppo di imprenditori abbiamo fatto donazioni ad associazioni di volontariato locali.

Il rapporto con i tuoi clienti stranieri è cambiato? Che messaggio vorresti inviare al mondo sul made in Italy e l'ospitalità italiana?

Alle prime notizie dell'epidemia in Italia, la reazione dei clienti esteri è stata di grande solidarietà cercando rassicurazioni sulle condizioni di salute mie e della mia famiglia. Nonostante la cancellazione delle due fiere internazionali di settore più importanti e il blocco delle frontiere che non mi ha permesso di affiancare gli operatori in loco, siamo rimasti presenti e attivi sui mercati esteri sfruttando la tecnologia organizzando videocall e video presentazioni. Con sorpresa, le occasioni di vedersi e parlarsi sono addirittura aumentate. Il made in Italy non è semplicemente un marchio ma rappresenta la sintesi delle tradizioni, della storia, della cultura, dell'arte, del territorio e di tutte le eccellenze che contraddistinguono un intero popolo. Niente, neanche una pandemia, può fermare il cuore dell'Italia, la sua generosità e la sua ospitalità.

Come pensi andrà il settore del turismo, della ristorazione e del vino e quali sono le azioni che il governo dovrebbe fare per aiutare il comparto? Quale pensi dei tre sia quello che supererà con maggiore facilità la crisi e quale meno?

I tre settori sono strettamente collegati e dipendono l'uno dall'altro. Per esempio, chi visita le colline di Gavi lo fa per ammirarne il paesaggio, assaporare i prodotti tipici e godere del servizio delle strutture alberghiere. Credo e spero che il vino sarà uno strumento di rilancio dell'intero sistema accoglienza in

quanto si fa portavoce del proprio territorio in Italia e nel mondo. Sicuramente ci sarà bisogno di forti misure di sostegno per tutti i settori, purtroppo non sta a me dire come dovranno essere attuate, io mi (pre)occupo di produrre un buon vino.

La tua è una piccola realtà produttiva dove il rapporto umano, tra te e i tuoi clienti, è molto importante e a un livello sicuramente più profondo e personale rispetto a una grande azienda dalla rete vendita strutturata. Come stai gestendo queste relazioni in questo momento così diverso da prima? Cosa è cambiato?

Per me il valore umano è essenziale. Mine è un progetto estremamente personale e per questo mi sono sempre affiancata a persone che ci credono. Credo che sia proprio grazie alla forte empatia con i miei clienti che le barriere, legate ad una comunicazione sempre più mediata dalla tecnologia, sono state superate. In molti casi quelle che erano simpatie sono diventate vere e proprie amicizie e non vedo l'ora di poterle andare a trovare.



MY FUNNY QUARANTINE

La selezione dei migliori assaggi “da quarantena” di Luca Matarazzo

Di **Luca Matarazzo** pubblicato il 3 Maggio 2020



“11 TERRE” 2019 GAVI DOCG – Mine Wine: nato dal coraggio e dalla passione di Giusi Scaccuto Cabella, che ci ricorda come non solo la vita, ma anche la vite vada avanti. Un comprensorio di ben 11 comuni spesso dimenticato ed immeritadamente dalle scelte del consumatore. Non siamo qui a capirne le motivazioni, quanto piuttosto le “sensazioni”. Il vino si presenta di un intenso giallo paglierino, molto vivace. Una annata di potenza muscolare, ravvisabile ancorchè in gioventù, da fiori di ginestra e zagare ed un frutto interamente declinato verso la morbidezza a pasta bianca (pera). Erbe officinali in chiusura riconducono al timo e alla menta piperita. Il sorso è dinamico, dimostra pienezza senza celare una vena sapida ben equilibrata con le altre componenti. L’allegria scanzonata di “Gianna” del compianto Rino Gaetano



FOOD & BEVERAGE

Mine Wine: la riscoperta del tempo in bottiglia

By Tommaso Lavizzari 26 Aprile, 2020

Mine Wine: la viticoltura che resiste e la riscoperta del tempo in bottiglia.

In questo periodo storico così difficile, che sta mettendo a dura prova tutti gli italiani, senza distinzione di genere o estrazione sociale, ci sono piccole azioni quotidiane che ci ricordano non solo che [la vita va avanti](#), ma che la *vite* va avanti.

Mine Wine al tempo del Covid-19

Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine, viticoltrice in Gavi, ce ne dà prova con questa foto, pubblicata sui social (lei è tra le produttrici che continuano a [raccontarsi](#) anche attraverso la [rete](#), *N.d.R.*), specchio del momento che stiamo vivendo. China sulle sue viti, intenta a sistemare i giovani germogli, indossa guanti e mascherina di protezione. Speriamo tutti un giorno di guardare a foto come questa, simile forse a quella di centinaia di altri produttori vinicoli, con la certezza di avercela fatta a superare uno dei momenti più duri dell'era contemporanea. Oggi, nel presente, non possiamo fare a meno di domandarci:

Cosa sta succedendo agli artigiani del vino italiano?

Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine è una di loro. Con una produzione di appena 20.000 bottiglie all'anno di Gavi Docg, Mine Wine è una piccola azienda unica nel suo genere, proprio come la donna che l'ha fondata. Il suo Mine Gavi Docg è, infatti, il solo a essere prodotto da uve Cortese proveniente da tutti gli 11 comuni della denominazione. A selezionarle personalmente, ancora lei, Giusi, che ha scelto con grande cura i contadini (teste dure, a detta sua, ma che sanno il fatto loro), che di anno in anno l'aiutano a creare il suo vino, testimone di un territorio piemontese nobile e storico.



Scopri i Viaggi del Gusto

Mine wine, 11 terre del Gavi racchiuse in un'unica bottiglia

Un'etichetta, **Mine Wine**, che racchiude tutte le caratteristiche di un territorio di ben undici terre. Voluto e creato da una donna, **Giusi Scaccuto Cabella**, che ha così prodotto **un vino bianco unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora**.

Mine... il mio Gavi

*“Ci sono piccole azioni quotidiane che ci ricordano non solo che la vita va avanti ma che **la vite va avanti**.”* – parole di **Giusi Scaccuto Cabella**, viticoltrice in Gavi dette in un periodo del tutto particolare – *“Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto e che racchiuda la vera anima di questi 11 comuni dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli”*. **Una sfida** non facile quella di leggere i vari territori, i tanti doni dei vitigni nelle stagioni che passano e **armonizzare** poi le diverse anime in un unico vino. **Una storia** di coraggio, impegno e sentimento. Nasce così **“Mine, il mio Gavi!”**

Mine wine, personalità femmina

*“E' stata una sorpresa anche per me – **si racconta ancora Giusi** – scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un **Gavi**, che rappresenti la*

*mia **personalità**, tanto complessa quanto sfaccettata”*. E di personalità nel lavoro che ne è venuto fuori ne abbiamo trovata tanta.

C'è tanto **carattere** in questo **blend cortese, piacevolmente saporito, elegante e gradevole**. C'è la mano di una donna!

Serve protezione in vigna come nella vita di oggi

“La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione” – **spiega ancora Giusi**. La sua foto **china sulle sue viti**, intenta a sistemare i giovani germogli, mentre indossa guanti e mascherina di protezione è la sintesi dello stato d'animo – oggi – di tanti altri produttori vinicoli. Una foto che testimonia il coraggio e la costanza del lavoro ma nello stesso tempo ci mostra **“protezione”, come solo una donna sa fare**, con la certezza di aver fatto tutto il possibile per superare uno dei momenti più duri dei nostri tempi, quello della pandemia da **#coronavirus**.

Un terroir, un vino... un sogno

Il **Mine Gavi Docg** è un bianco piemontese che nasce dagli **11 comuni della denominazione** – *Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo* – in 1500 ettari vitati dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ad ispirare il sogno di Giusi sono stati, appunto, 11 piccoli produttori di uva, in un territorio di appena 20 km con tutti vigneti a conduzione familiare che **“non producono vino o non ne vinificano l'intera produzione, tanto da cedere l'uva eccedente”**. Escono così bottiglie da **Cortese 100%**, distribuite in **Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia**. Un nobile bianco piemontese che racchiude in sé l'essenza stessa del **terroir Gavi**.

Un vino che rappresenta undici territori del Gavi Docg: così Giusi ha vinto la sfida

17 aprile 2020

di **Michele Pizzillo**

Pranzo di Pasqua? Quello che offre la dispensa, insomma, di scorte ante quarantena. E, quindi, spaghetti prodotti dal pastificio salernitano Vicedomini, molto buoni, conditi con sughetto di pomodoro e pezzetti di pesce spada "pescati" in un angolo del freezer.

Praticamente, una piccola riserva di casa messa da parte quando nessuno avrebbe immaginato quello che sta succedendo in tutto il mondo. E, da bere? I ricordi vanno ad una elegante bottiglia di Gavi, Mine, prodotta da Giusi Scaccuto Cabella, che mi dispiaceva aprire per non perdermi della bellezza che mi regalava ogni volta che capitava a portata di occhi, ed anche per non sacrificarla con un piatto un po' modesto, visto che il vino era il ricordo della colazione della sua presentazione ufficiale avvenuta nel primo ristorante vegetariano italiano ad aver conquistato la stella Michelin, il milanese Joia di Pietro Leeman. Lo straordinario Mine ha reso grandissimo il piatto di spaghetti, oltre che a trasformare una colazione da "recluso", in un pranzo sontuoso. Ed avviene proprio quando la bella e determinata Giusi diffonde sui social una foto che la vede china sulle sue viti intenta a sistemare i giovani germogli, indossare guanti e mascherina di protezione per coccolare – in questo momento davvero triste - la sua "ricchezza", cioè, quelle piantine che gli assicurano le uve che gli permettono di produrre un vino unico.

E sì. Perché Giusi Scaccuto Cabella, con Mine Wine, una piccola azienda monoprodotto, da 20.000 bottiglie l'anno di Gavi docg, è il solo produttore che propone un vino di uva Cortese, proveniente da tutti gli 11 comuni della denominazione. A selezionarle, le uve, è sempre solo lei che il territorio lo conosce bene, avendo lavorato per molte aziende della zona, occupandosi un po' di tutto. E, quindi, ha un fiuto straordinario nell'individuare i contadini (teste dure, a detta sua, ma che sanno il fatto loro, oltre a praticare i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica), che dal 2018 l'aiutano a creare il suo vino, testimone di un angolo di Piemonte molto suggestivo e decisamente vocato a produrre ottima uva a bacca bianca. Non esiste un altro vino che rappresenti così integralmente tutte le caratteristiche del Gavi. Un'idea che



sembra l'uovo di Colombo, ma nessuno ci aveva mai pensato: "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di questi 11 comuni dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione - rammenta Giusi quando pensava ad un suo vino - E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

SpecialeItaliadelGusto

venerdì 10 aprile 2020

#minegavi #minewine #ladymine La viticoltura che resiste e la riscoperta del tempo in bottiglia

Aprile 2020. In questo periodo storico così difficile, che sta mettendo a dura prova tutti gli italiani, senza distinzione di genere o estrazione sociale, ci sono piccole azioni quotidiane che ci ricordano non solo che la vita va avanti, ma **che la “vite” va avanti.**

Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine, viticoltrice in Gavi, ce ne dà prova con questa foto, pubblicata sui social (lei è tra le produttrici che continuano a raccontarsi anche attraverso la rete), specchio del momento che stiamo vivendo. China sulle sue viti, intenta a sistemare i giovani germogli, indossa guanti e mascherina di protezione. Speriamo tutti un giorno di guardare a foto come questa, simile forse a quella di centinaia di altri produttori vinicoli, con la certezza di avercela fatta a superare uno dei momenti più duri dell'era contemporanea. Ma oggi, nel qui e ora del presente, non possiamo fare a meno di domandarci cosa stia succedendo agli artigiani del vino italiano.

Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine è una di loro. Con una produzione di appena 20.000 bottiglie all'anno di Gavi Docg, Mine Wine è una piccola azienda unica nel suo genere, proprio come la donna che l'ha fondata. Il suo Mine Gavi Docg è infatti il solo a essere prodotto da uve Cortese proveniente da tutti gli 11 comuni della denominazione. A selezionarle personalmente, ancora lei, Giusi, che ha scelto con grande cura i contadini (teste dure, a detta sua, ma che fanno il fatto loro), che di anno in anno l'aiutano a creare il suo vino, testimone di un territorio piemontese nobile e storico.

È proprio di questi giorni l'uscita della **nuova annata 2019**, che dovrà attendere qualche mese in più per ricevere l'attenzione che merita. È evidente che con un mercato Horeca completamente bloccato, sia in Italia che all'estero, molti vini italiani saranno costretti a riposare ancora qualche mese in cantina.

A voler guardare il bicchiere mezzo pieno, c'è un interessante risvolto positivo: **la riscoperta del tempo in bottiglia**. Quell'affinamento che l'alta domanda del mercato non permetteva, oggi, volenti o nolenti, diventa obbligatorio. Così il Mine Gavi Docg 2019, sonnecchiante ancora per qualche tempo in cantina, ne guadagnerà di complessità e profondità.

Grandi Storie di Piccoli Borghi

venerdì 10 aprile 2020

#minegavi #minewine #ladymine La viticoltura che resiste e la riscoperta del tempo in bottiglia

Aprile 2020. In questo periodo storico così difficile, che sta mettendo a dura prova tutti gli italiani, senza distinzione di genere o estrazione sociale, ci sono piccole azioni quotidiane che ci ricordano non solo che la vita va avanti, ma **che la "vite" va avanti.**

Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine, viticoltrice in Gavi, ce ne dà prova con questa foto, pubblicata sui social (lei è tra le produttrici che continuano a raccontarsi anche attraverso la rete), specchio del momento che stiamo vivendo. China sulle sue viti, intenta a sistemare i giovani germogli, indossa guanti e mascherina di protezione. Speriamo tutti un giorno di guardare a foto come questa, simile forse a quella di centinaia di altri produttori vinicoli, con la certezza di avercela fatta a superare uno dei momenti più duri dell'era contemporanea. Ma oggi,

nel qui e ora del presente, non possiamo fare a meno di domandarci cosa stia succedendo agli artigiani del vino italiano.

Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine è una di loro. Con una produzione di appena 20.000 bottiglie all'anno di Gavi Docg, Mine Wine è una piccola azienda unica nel suo genere, proprio come la donna che l'ha fondata. Il suo Mine Gavi Docg è infatti il solo a essere prodotto da uve Cortese proveniente da tutti gli 11 comuni della denominazione. A selezionarle personalmente, ancora lei, Giusi, che ha scelto con grande cura i contadini (teste dure, a detta sua, ma che fanno il fatto loro), che di anno in anno l'aiutano a creare il suo vino, testimone di un territorio piemontese nobile e storico.

È proprio di questi giorni l'uscita della **nuova annata 2019**, che dovrà attendere qualche mese in più per ricevere l'attenzione che merita. È evidente che con un mercato Horeca completamente bloccato, sia in Italia che all'estero, molti vini italiani saranno costretti a riposare ancora qualche mese in cantina.

A voler guardare il bicchiere mezzo pieno, c'è un interessante risvolto positivo: **la riscoperta del tempo in bottiglia.** Quell'affinamento che l'alta domanda del mercato non permetteva, oggi, volenti o nolenti, diventa obbligatorio. Così il Mine Gavi Docg 2019, sonnecchiante ancora per qualche tempo in cantina, ne guadagnerà di complessità e profondità.



bartumagazine • Segui già
Gavi



bartumagazine Nonostante i problemi, nonostante le difficoltà pratiche e organizzative di questi giorni, la vita va avanti. La primavera arriva e le viti si risvegliano. In tutta Italia ci sono migliaia di produttori che, con passione, continuano a curare le proprie piante. Una nuova stagione arriverà e i nostri produttori la stanno già preparando!

In foto le viti di @minewine.it nel Gavi!

#bartumagazine #bartùmagazine
#andràtuttobene #andratuttobene
#andràtuttobene 🌈 #instabile #Gavi
#igerspiemonte #winelovers
#vinoitaliano #signorvino #ladolcevita



Piace a m_b_ita e altri 37

7 APRILE

Aggiungi un commento...

Pubblica



Massimiliano Bianconcini intervista Giusi Scaccuto Cabella di Mine Wine per Foodie in Town su Radio Godot.

2 aprile 2020

I migliori vini per brindare alla Pasqua di BARTù

28 Marzo 2020

Ci meritiamo un brindisi. Per essere stati sempre a casa, per aver rispettato le regole e perché è giusto festeggiare, che si possa uscire e forse ancora di più quando non è possibile.

Che siate a casa con la famiglia, con la vostra compagno o compagno, o in solitudine, non lasciatevi sfuggire un motivo per sorridere o per bere un bicchiere di vino in compagnia: ricordatevi, c'è sempre la possibilità di una degustazione con call con gli amici, per essere in tante case diverse, senza doversi spostare.

Servizio a cura di Camilla Rocca



Mine Gavi DOCG, un vino di facile beva e comprensione, che permette abbinamenti trasversali dai calamari alle acciughe fritte, dal risotto agli scampi fino all'insalata di pollo alla griglia. Perfetto anche con la pasta al pesto.

07 MAR2020

LIETI CALICI PER IL BRINDISI DELL'8 MARZO GIORNATA DELLA DONNA

Articolo di: [Michele Pizzillo](#)

Chiamarla **Festa della donna** potrebbe essere riduttivo. Tant'è che l'Onu preferisce che l'8 marzo sia la **Giornata mondiale dei diritti delle donne** "per riflettere sui progressi fatti e invocare un cambiamento, ma anche per ricordare gli atti di coraggio di donne normali che hanno indirizzato la storia". Il tema di quest'anno, quindi, è #EachforEqual, slogan che invita a impegnarsi attivamente per l'eguaglianza. Speriamo che il 2020 sia veramente l'anno della svolta. Questo, però, non deve fare dimenticare il lato godereccio della Festa della donna e, cioè, brindare con un calice di ottimo vino – abbiamo scelto quelli curati da donne o che in etichetta portano il nome di una donna -, soddisfarsi con un buon cioccolatino, magari scegliere un ristorante dove si è accolti da una donna gentilissima e, perché no, farsi regalare qualcosa di utile. Di seguito la nostra piccola carrellata. I vini



Mine – Tassarolo (AI)

Gavi docg 2018 Tutta la filosofia del progetto di Giusi Scaccuto Cabella è sintetizzata in sei righe scritte in rilievo sull'aderentissima retro-etichetta. Praticamente, quella di aver racchiuso in questo vino tutta la sua passione per un territorio ricco di storia e di caratteristiche geologiche e atmosferiche uniche. Tanti vero che per il suo primo Gavi, Giusi, con tre decenni di esperienza nel settore, ha selezionato le uve Cortese di 11 territori, racchiudendo così tutta l'area di produzione del Gavi, circa 1.500 ettari. Ottenendo un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, bouquet complesso che va dalle erbe aromatiche e biancospino a frutta come pera e albicocca, sostenute da una bella nuance agrumata. È un vino elegante, saporito, fresco, con una gradevole vena acida e lunga persistenza in bocca. E' anche eccellente come aperitivo.

CORRIERE DELLA SERA



CORRIERE.IT

LE 40 BOTTIGLIE PER FESTEGGIARE SAN VALENTINO

14 febbraio 2020



Il Gavi è un territorio che alterna vigneti, boschi, valli e colli. Comprende undici comuni ed è diviso in due parti: una sostituita principalmente da terre bianche, ricche di calcare e l'altra caratterizzata da terre rosse, ricche di argilla. Le prime donano ai vini finezza e longevità, le seconde conferiscono opulenza ai profumi e una buona struttura. Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo, da queste 11 terre del Gavi nasce Mine Wine dal progetto di Giusi Scaccuto Cabella che ha voluto creare un vino unico nel suo genere. La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione.



Nasce Mine Wine 11 territori in uno

Una donna coraggiosa che ha voluto creare un vino unico nel suo genere: Giusi Scacuto Cabella ha sognato di prendere l'anima vinicola di 11 territori della denominazione per farne un'unica etichetta. "Volevo rappresentare il Gavi in tutta la sua forza. La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata" ci racconta.



TRA LE PROPOSTE DI VINI CONSIGLIATI DA BARTU'

13 febbraio 2020

11 febbraio 2020



Gli innamorati e i vini, i consigli di Sissi

È la settimana degli innamorati... e che lo siate, oppure no, questi consigli leggerli ugualmente, potranno sempre tornarvi utili in futuro!

Per chi è in procinto di organizzare una cenetta a due nell'intimità di casa propria ho individuato **5 vini da suggerirvi**, 5 tipologie tra cui scegliere. Badate bene, il mio consiglio è di **bere bene e brindare all'amore**... non certo di bere al punto di dimenticarvi il nome del vostro amore, quindi non dovete berli tutti per forza... scherzi a parte, cominciamo!

Consiglio n.º2



Mine Gavi

Passo nel vivo della cena e degli abbinamenti, se siete amanti del bianco questo lo dovete provare!

Faccio un salto in Piemonte per scoprire un progetto, tutto al femminile, che conosco da vicino e mi entusiasma sempre tantissimo. Si chiama Mine Wine e nasce da una donna innamorata del suo territorio... il suo unico vino (per ora!) è **Mine Gavi docg 2018**, 100% uva cortese. Vinificato in acciaio mantiene integri i suoi profumi fruttati, mediamente corposo in bocca lascia comunque delle intriganti sensazioni di freschezza e pulisce il palato. Lo consiglio per un primo piatto con sugo di verdure, carni bianche o pesce.

Costo 12,5€ a bottiglia, lo potete acquistare online.

www.minewine.it

SCATTIDIGUSTO

Di Camilla Rocca -28 Dicembre 2019

10 vini che ho apprezzato e che forse conoscete meno

Volete stupire amici e commensali con qualche bottiglia poco conosciuta?

Ecco 10 etichette di altrettante cantine che ho conosciuto in viaggio e che mi hanno appassionato.

3. Gavi

Un Gavi diverso dai soliti, un vino già poco conosciuto: il Gavi Mine Wine, è l'unico della Docg a essere prodotto dagli 11 comuni della denominazione da Giusi Scaccuto Cabella. Si tratta di un 100% cortese dal sapore minerale, elegante, con una gradevole vena acida e una lunga persistenza in bocca.

VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

5 dicembre 2019



Sul settimanale VOI Gilda Ciaruffoli propone i piatti dello chef Pietro Leemann in abbinamento a Mine Gavi Docg. Joia - Alta Cucina Vegetariana

Instagram

Gilda Ciaruffoli

novembre 2019



@gilda_ciaruffoli Succedeva qualche giorno fa, ci ho messo un po' a elaborare. Perché è stato un pranzo di lavoro sì, ma anche qualcosa di molto personale. Quindi grazie @minewine.it per l'invito e l'ottimo Gavi, grazie @pietroleemann per le emozioni, e grazie a quel sentimento che immagino in lingue più malinconiche dell'italiano abbia una parola tutta sua, la nostalgia di ciò che avrebbe potuto essere, che quando arriva o ti uccide o ti dà la misura di tutte le cose.

Instagram

Pietro Leemann official

14 novembre 2019





ilgiornalepopolare.it

<https://www.ilgiornalepopolare.it/un-vino-firmato-gentil-sesso/>

Maria Enrica Bozzo

25 novembre 2019

UN VINO FIRMATO GENTIL SESSO

DA GAVI LIGURE UN BIANCO ECCELLENTE TUTTO AL FEMMINILE

Lei è Giusi, anzi il suo nome è Giusi Scaccuto Cabella, una donna piemontese di Gavi Ligure, cittadina in provincia di Alessandria, nota zona vinicola del Piemonte al confine con la Liguria.

Qui la produzione del Cortese, nobile bianco piemontese è diffusa e piuttosto famosa, perché il Gavi si può definire uno dei migliori bianchi del Piemonte: la Docg Gavi o Cortese di Gavi copre ben circa 1500 ettari di superfici vitate su 11 comuni e conta la bellezza di 440 aziende tra produttori, vinificatori ed imbottigliatori.

Non si tratta di numeri da poco.

Normalmente si suddivide il famoso terroir di Gavi in tre zone: le terre rosse, originate dalla miscela ferrosa delle ghiaie miste ad argilla, antichi depositi alluvionali che si trovano soprattutto a nord, la fascia centrale, con un'alternanza di marne e arenarie e, infine, la parte meridionale, che si fa più ripida per l'approssimarsi dei rilievi dell'Appennino, composta da marne argillose bianche, la cui origine marina è evidente, anche per la presenza di numerosi fossili. Ebbene su queste terre si sono sempre creati vini di varie tipologie tenendo conto di queste caratteristiche che servono a produrre tipologie di Cortese diverse per sentori e sapidità.

Poi è arrivata Giusi, ha pensato di riunire tutte le peculiarità che possono offrire questi terroir in una solo bottiglia, in un solo vino: idea vincente che nessuno prima di ora aveva preso in considerazione.

“Volevo fare un Gavi che fosse mio in tutto e per tutto, e che racchiudesse la vera anima di questi 11 comuni dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine che per composizione dei suoli. Da quel momento ho cercato di realizzare la mia idea e ho creato un nuovo vino”.
E' nato Mine Wine 11 terre che è un Gavi Docg la cui produzione è iniziata solo nel 2018 con 20.000 bottiglie per ampliarsi a 35.000 nel 2019, con l'intenzione di proseguire.

Il vino è distribuito in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. il mercato estero è in continua crescita a conferma del fatto che la fama e l'apprezzamento di questa Docg sono un dato di fatto.

Un grande successo, quindi: “ E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata”.

Giusi si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l'uno né l'altro. La sua è una competenza che nasce dall'esperienza maturata in 30 anni di lavoro, che la rendono una produttrice di vino unica nel suo genere.

Tenace e coraggiosa, non ha avuto e non ha paura di rischiare. Si occupa praticamente di tutto il processo di produzione: sceglie le percentuali del blend delle 11 terre, cura l'imbottigliamento e persino la commercializzazione.

A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il **figlio Gabriele** e la sorella Maria Teresa, la sua vera forza da cui trae l'energia e l'ispirazione per il suo lavoro.

Una storia fatta di profonda conoscenza del territorio, cominciata trent'anni fa. Un progetto ambizioso di una donna coraggiosa, che ha voluto creare un vino unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora.

Una storia di impegno e passione.

<https://www.onavnews.it/mine-wine-il-gavi-delle-11-terre/>

Guido Montaldo

19 novembre 2019

Mine Wine, il Gavi delle 11 terre

Bei riflessi luminosi in un colore sostanzialmente giallo paglierino. Al naso ricco e ben equilibrato con note agrumate, di varia intensità, dalle quali emerge soprattutto il sentore di mandarino, note aromatiche morbide e balsamiche, frutta bianca. In bocca regala una percezione gustativa armonica ed equilibrata, freschezza, e sapidità: un vino piacevole e intenso, raffinato e di buon abbinamento, lieve e complesso, un vino “femminile”.

L'autrice è, infatti, una donna: Giusi Scaccuto Cabella ha creato Mine Wine, un bianco piemontese, Gavi Docg, che, con progetto innovativo, nasce dall'uva prodotta negli 11 comuni della denominazione Gavi, terreni composti dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, caratterizzati da diversi microclimi.

Nessuno mai ci aveva pensato: 11 terre per 1 sola etichetta; non esiste un altro vino che rappresenti così integralmente tutte le caratteristiche del Gavi.

Giusi, che ha presentato il suo vino a Milano, presso il Ristorante Joia – Alta Cucina Vegetariana – in abbinamento con i piatti dello chef Pietro Leemann, racconta: - “dopo aver lavorato in varie aziende vinicole e dopo aver accumulato esperienza sia in vigna che in cantina, un giorno mi è venuta in

mente un'idea interessante, quella di armonizzare le varie anime del terroir di Gavi in un unico prodotto.

Come si sa, a Gavi, le terre rosse sono originate dalla ferrettizzazione delle ghiaie miste ad argilla, antichi depositi alluvionali che si trovano soprattutto a nord, verso Tassarolo e Novi, dove le colline sono più dolci e le vigne si alternano a boschi di quercia. La fascia centrale, verso Serravalle, vede un'alternanza di marne e arenarie e, infine, la parte meridionale, che si fa più ripida per l'approssimarsi dei rilievi dell'Appennino, è composta da marne argillose bianche, la cui origine marina è evidente anche per la presenza di numerosi fossili.

Con l'esperienza maturata in anni di lavoro in vigna e in cantina, Giusi ha condotto la scelta delle percentuali di ciascuna terra, tenendo conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione. Ha poi seguito in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del pied de cùve, mantenendo una fermentazione senza utilizzo di prodotti chimici, completamente naturale: una sfida per capire come armonizzare le varie anime in un

unico vino. “E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo. “Di fatto – conclude Giusi – credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata”.



Giovanna Romeo

mercoledì 20 novembre 2019

MINE, il Cortese di Gavi Docg da 11 Terre Con Giusi Scaccuto Cabella, i progetti al femminile di un Cortese che non c'era.

Si parla spesso di Donne del vino, di imprenditoria femminile, di progetti audaci che mostrano idee innovative e straordinarie potenzialità. Abbiamo incontrato **Giusi Scaccuto Cabella**, one woman band del **Cortese di Gavi Docg**. E New York e Miami già la amano.

Giuseppina Scaccuto Cabella fa vino senza vigne e cantina, si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l'uno né l'altro. Trent'anni, per l'esattezza, è l'esperienza maturata tra le aziende vitivinicole piemontesi dove, tra la vita in vigneto e molte altre mansioni, ha maturato un'idea e nello stesso concretizzato un sogno: realizzare un'etichetta mettendo in bottiglia 11 diversi territori che compongono il Cortese di Gavi.

Ma andiamo per ordine. Giuseppina "Giusi" ha sfruttato un talento e un'opportunità, una storia che potremmo definire sia di coraggio sia di follia, certamente ricca di molto impegno. MINE è il punto di partenza del suo sogno in un territorio, quello del Gavi Docg, che parla di Cortese, uva autoctona nobile piemontese. Undici comuni e un'area di circa 1500 ettari nella provincia di Alessandria dove i suoli cambiano alternando marne arenarie, marne argillose bianche e terre rosse. Una geologia ricca e complessa come spesso si trova in Piemonte che incide fortemente sul vino caratterizzandolo in modo unico da versante a versante, da collina a collina.

Non possiede vigneti dicevamo, non possiede una cantina, non è un'enologa. Fa tutto lei e per la sua prima bottiglia di Mine Gavi Docg 2018 (in commercio è già finita), ha acquistato le uve da piccoli produttori degli undici diversi territori. Sono selezionati personalmente e con criteri molto rigidi: sono innanzitutto artigiani e conducono i vigneti in modo biologico, rispettosi della campagna e del territorio, scelti anche per i rapporti di stima e amicizia

costruiti in tanti anni di attività. Ciò di cui non ci si capacita osservando Giusi, donna semplice, a tratti timida, è la straordinaria determinazione con cui sta rivoluzionando anche il concetto di imbottigliamento, partendo dalla scelta della cantina a Francavilla Bisio (AL), affittata ad hoc, e dove ha iniziato a vinificare Mine in prima persona. "Il mio Gavi è ottenuto dalle migliori uve di cortese, la vera anima del Gavi è racchiusa in questo vino, espressione della ricchezza, del gusto e dei profumi che queste terre regalano" racconta così alla stampa milanese presentando al Joia, Ristorante di Alta Cucina Vegetariana di Pietro Leemann il suo progetto a cui nessuno aveva mai pensato sin d'ora.

Solo ventimila bottiglie prodotte da uve trasformate con fermentazioni a temperature controllate, avviate da una pied de cuve di lieviti indigeni: vinificazione in acciaio, nessuna chimica, solo altissima tecnologica. Mine Gavi 2018, sottolineiamo noi, è un grande vino: il calice giallo paglierino chiaro è brillante, il naso floreale e di grande freschezza. In bocca ha verve, sostanza, dinamicità; permette abbinamenti trasversali grazie a una buona struttura e una buona componente alcolica. "Ho pensato di fare buon uso della mia esperienza, della passione per il vino e dell'amore per il mio territorio".

Con già in testa l'evoluzione del progetto, in cantina è in affinamento il grande rosso di Mine Wine, questa prima edizione di Cortese di Gavi 11 Terre è già terminata a conferma che anche la denominazione ha un preciso riscontro e apprezzamento in tutto il mondo. Il 70% per cento della produzione è stata acquistata dal mercato estero come USA, soprattutto New York e Miami. Molto bene anche la richiesta in Svizzera, Polonia e Russia.

VINI & VITIGNI

Blog di interesse enologico, con degustazioni e note di viaggi alla ricerca di aziende vinicole ed approfondimento su vitigni e terroir, caratteristiche ambientali e pedoclimatiche.

sabato 16 novembre 2019

Mine Wine, un Gavi al femminile

Mine Wine è il nome del vino progettato ed inventato da Giusi Scaccuto Cabella ed è un bianco piemontese di Gavi, Cortese al 100%, che nasce dall'uva raccolta dagli 11 comuni della denominazione, luoghi caratterizzati da suoli molto vari a seconda delle zone, marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Come si sa, a Gavi, le terre rosse sono originate dalla miscela ferrosa delle ghiaie miste ad argilla, antichi depositi alluvionali che si trovano soprattutto a nord, verso Tassarolo e Novi, dove le colline sono più dolci e le vigne si alternano a boschi di quercia; la fascia centrale, verso Serravalle, vede un'alternanza di marne e arenarie e, infine, la parte meridionale, che si fa più ripida per l'approssimarsi dei rilievi dell'Appennino, è composta da marne argillose bianche, la cui origine marina è evidente, anche per la presenza di numerosi fossili.

Tenendo conto di queste caratteristiche che servono a produrre varie tipologie di Cortese dai sentori e dalle diverse sapidità, Giusi ha pensato di riunire tutte le peculiarità che possono offrire questi terroir in una sola bottiglia, in un solo vino: idea vincente che nessuno prima di ora aveva preso in considerazione." Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di questi 11 comuni dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione". E' stata indubbiamente una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino. Ma anche una vittoria. "E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

<https://mariaenrica-vinivignini.blogspot.com/2019/11/mine-wine-un-gavi-al-femminile.html?spref=bl&fbclid=IwAR221d9kv9wPr2-zQSNbIDtriVT-Z5uInDr6vY0ZsF-2AYr-HpZFGtqUsQk>

Giusi si è comportata come un agronomo, ha lavorato come un enologo, senza essere né l'uno né l'altro. La sua competenza è nata soprattutto dall'esperienza maturata in 30 anni di lavoro in vigna e in cantina, che l'hanno resa una produttrice di vino unica nel suo genere.

Ha deciso di rischiare di portare a termine il suo progetto occupandosi prima della selezione delle uve, scegliendole personalmente, poi della vinificazione ed, infine, anche della commercializzazione. A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa, la forza della famiglia da cui trae l'energia e l'ispirazione per il suo lavoro. Una storia fatta di profonda conoscenza del territorio, cominciata trent'anni fa.

Mine Wine è nato nel 2018 con 20.000 bottiglie ed ha proseguito nel 2019 con 35.000. Ha già viaggiato per il mondo con successo, oltre che in Italia, in Europa, Svizzera, Usa e Russia. E' un nobile bianco piemontese, che racchiude l'essenza del Gavi.

Bei riflessi luminosi in un colore sostanzialmente giallo paglierino. Al naso ricco e ben equilibrato con note agrumate, di varia intensità, dalle quali emerge soprattutto il sentore di mandarino, note aromatiche morbide e balsamiche, frutta bianca. In bocca regala una percezione gustativa armonica ed equilibrata, freschezza, e sapidità: un vino piacevole e intenso, con una buona componente alcolica riequilibrata in freschezza e tanta sapidità. Un vino di facile beva e comprensione, che permette molti abbinamenti Presentato a Milano, presso il Ristorante Joia - Alta Cucina Vegetariana - si è dimostrato un vino versatile e di ottimo abbinamento con i piatti dello chef Pietro Leemann.

Italia a Tavola

Gabriele Ancona

15 novembre 2019

Mine Gavi Docg, bianco di terroir nato dalla passione e da 11 vigne

Un nome che ha senso, in quanto questo Cortese in purezza è proprio "suo", di Giusi Scaccuto Cabella, imprenditrice del vino che non è enologa né agronoma, ma tra i filari e in cantina ci sa fare.

Dopo trent'anni nel mondo del vino, Giusi Scaccuto Cabella ha avuto un'idea brillante: mettere insieme i tre suoli diversi del Gavi e le uve di 11 contadini, in rappresentanza degli 11 Comuni della Docg. «La passione per la campagna e per il vino mi ha spinto a dar vita a questo progetto in autonomia - racconta - Volevo valorizzare quest'area e metterne tutte le caratteristiche in bottiglia. Così ho scelto i vigneti e con la vendemmia 2018 è nato Mine».

La scelta delle percentuali di ciascun appezzamento ha tenuto conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione. «È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo», sottolinea.

Il risultato è un vino complesso, maturo, sapido, minerale, mandorlato e agrumato, frutto di un inverno nevoso, di una primavera con abbondanti piogge, un'estate calda e un settembre con buone escursioni termiche.

«La produzione, sul mercato dallo scorso maggio - spiega Giusi Scaccuto Cabella - è di 20 mila bottiglie, di cui il 70% esportato tra Stati Uniti, Russia e Paesi europei».



A Milano è stato presentato in osmosi con la cucina di alto palato e grande raffinatezza di Pietro Leemann. Ricette che richiedono un'attenta riflessione in fase di abbinamento enologico.

Un matrimonio felice che a visto Mine Gavi Docg 2018 a tutto pasto al Joia con Tuberi tiepidi con patate, cavolo rapa, barbabietole, paté di cannellini e wasabi, Gnocchi di patate farciti con olive e capperi, sfere di fonduta, pera in dolce-forte, vellutata di sedano rapa, Pesto di sedano verde, salsa di morchelle, falafel di cicerchie e dragoncello, cubi di ricotta affumicata e melograno. Le 11 vigne imbottigliate Mine hanno avvolto anche la Terrina di cioccolato e cocco, salsa di mango e di lapsang, spuma di mandorle armelline e gelato di mela cotogna allo zenzero.

Giusi Scaccuto Cabella, imprenditrice del vino senza vigne, cantina e linea di imbottigliamento, ha pensato anche a un rosso, ma alla sua maniera. Riscoprendo alcuni vigneti di 80-100 anni, anche prefilllosserici. «Con la vendemmia 2019 - racconta - da uve in purezza dal vitigno Nibiö, un clone del Dolcetto, abbiamo ottenuto un rosso dal colore viola pieno e dai tannini aggressivi che richiedono un po' di riposo in legno. Un vino intenso che sa invecchiare». Appuntamento tra qualche anno.

Per informazioni: www.minewine.it

Maria Enrica Bozzo

16 novembre 2019

Gavi 11 terre, un bel progetto al femminile

Con coraggio e sensibilità creativa, Giusi Scaccuto Cabella ha creato un suo vino, unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora. Il nuovo progetto si chiama Mine Wine ed è un Gavi Docg la cui produzione è iniziata solo nel 2018 con 20.000 bottiglie per ampliarsi nel 2019, con l'intenzione di proseguire.

Cosa presenta di diverso dai tanti Gavi che vengono prodotti nel territorio?

Il Mine Gavi Docg 2018 è un bianco piemontese, che nasce dalle uve allevate in tutti gli 11 comuni della denominazione, caratterizzati da suoli di diversa composizione e struttura: marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi.

Come si sa, a Gavi, le terre rosse sono originate dalla miscela ferrosa delle ghiaie miste ad argilla, antichi depositi alluvionali che si trovano soprattutto a nord, verso Tassarolo e Novi, dove le colline sono più dolci e le vigne si alternano a boschi di quercia, la fascia centrale, verso Serravalle, vede un'alternanza di marne e arenarie e, infine, la parte meridionale, che si fa più ripida per l'approssimarsi dei rilievi dell'Appennino, è composta da marne argillose bianche, la cui origine marina è evidente, anche per la presenza di numerosi fossili.



Con l'esperienza maturata in anni di lavoro in vigna e in cantina, Giusi ha condotto la scelta delle percentuali di ciascuna terra, tenendo conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione.

Da queste terre, dalla scelta di queste uve, ha creato un vino molto particolare: un bel colore giallo paglierino con riflessi luminosi, un naso ricco, con note agrumate al mandarino, una bella balsamicità con sentori di frutta; in bocca armonico, piacevole, delicato e intenso, di lunga persistenza: un vino lieve e complesso, che definirei "femminile" per l'eleganza e la classe. Presentato a Milano presso il Ristorante Joia - Alta Cucina Vegetariana - in abbinamento con i piatti dello chef Pietro Leemann, ha mostrato tutta la sua versatilità e la sua gradevolezza.

Giusi racconta che la scelta di praticare i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica sono stati dettati dal rispetto per l'ambiente e da un'etica fondata sui principi della sostenibilità, della tutela ambientale e del vino sano e naturale.

"E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo. "Di fatto - conclude Giusi - credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata". Nel 2018 sono state prodotte 20.000 bottiglie di Cortese, diventate poi 35.000 nel 2019 e la produzione è decisa ad aumentare. Il vino è distribuito in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia.

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Francesca Ciancio

4 ottobre 2019

Mine Wine, Docg Gavi Mine 2018

Più suo di così non poteva essere. Giusi Cabella ha messo nell'etichetta e nel nome dell'azienda l'appartenenza stretta a questa nuova esperienza, il fare vino a Gavi. E non è un Gavi come gli altri, il suo, bensì un compendio degli 11 comuni della denominazione che vanno a comporre questa Docg piemontese. Uve con diverse esposizioni, diversi terreni - da suoli marnosi a calcarei e argillosi - e diverse altitudini che Giusi stessa seleziona. Non è un'enologa né una agronoma, ma ha lavorato 30 anni sul territorio di Gavi e lo conosce a tal punto da aver deciso di iniziare un percorso personale che da addetta all'amministrazione in un'azienda della zona l'ha portata a diventare produttrice. Con lei c'è la famiglia, dal marito al figlio alla sorella. La presenza in percentuale di uve da ciascun comune varia a seconda dell'annata. Le uve vengono vendemmiate a mano. Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio; è Giusi che segue in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del pied de cuve. Un vino, dunque, che sarà molto diverso anno dopo anno e che vedrà impegnata Giusi nella ricerca dell'equilibrio. Questa prima annata piace perché è fresca e sa di agrumi: richiama il mandarino, il lime, la scorza di arancia. Ci sono note di biancospino e di erbe aromatiche. La beva torna su note citrine e colpisce anche per la buona sapidità sul finale di bocca.



VENDEMMIA: 2018

UVAGGIO: Cortese

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000

PREZZO ALLO SCAFFALE: € 12,50

AZIENDA: Mine Wine

PROPRIETÀ: Giusi Scaccuto Cabella

ENOLOGO: Giusi Scaccuto Cabella

TERRITORIO: Gavi

Vero settimanale n.°27

Simona Cortopassi

settembre 2019

Shopping Cucina

È ARRIVATO L'AUTUNNO, È TEMPO DI VENDEMMIA

Dal Veneto al Friuli, dalle Marche al Piemonte,
vi proponiamo una selezione di cinque vini
da scoprire e da tenere in cantina
per fare bella figura con gli ospiti
in ogni occasione



BIOLOGICO E SENZA SOLFITI

Lo Puro, Rosso Igp, prodotto senza solfiti aggiunti dalla cantina Costadoro di Offida (Ascoli Piceno), ha ottenuto la certificazione biologica. Sano e genuino, questo vino nasce da una selezione di uve Sangiovese e Montepulciano e viene poi vinificato in botti d'acciaio, con macerazione lunga delle uve a temperatura controllata. Ogni fase della movimentazione si svolge senza contaminazione d'ossigeno. Il momento dell'imbottigliamento avviene senza l'aggiunta di solfiti, in assenza di ossigeno e con battente di azoto.

Lo Puro Rosso Igp, Costadoro, prezzo da rivenditore.

NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA

La fama della Valpolicella (Verona) e dei suoi vini è ormai nota in tutto il mondo. L'azienda Corteforte, in zona classica, produce nove differenti referenze a partire dal blend tradizionale di uve autoctone. Nasce qui il Valpolicella Classico Superiore Ripasso Podere Bertarole. In confronto agli altri grandi rossi della denominazione, il Ripasso ha un carattere più quotidiano. Gradevole al palato, è prodotto con la tradizionale tecnica del "ripasso", ovvero la rifermentazione del vino sulle vinacce dell'Amarone.

Valpolicella Classico superiore ripasso Podere Bertarole 2017, da 13 euro.



LA DOGC SPEGNE 50 CANDELINE

L'azienda agricola La Tordera è situata sulle colline di Valdobbiadene (Treviso), nel cuore dell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc. Fiore all'occhiello della cantina è il Brunel Brut, caratterizzato da una spiccata acidità che lo rende fresco e armonico in bocca. Il perlage è scarico, ma il gusto rivela una fragrante miscela di fiori e frutti con sentori di pera acerba, mela verde e litchi, mischiata a note di gelsomino e timo, con un leggero retrogusto di lime per un profumo originale e dalla forte personalità. Uno spumante ideale come aperitivo, che ha già conquistato la Medaglia d'Argento ai Decanter World Wine Awards.

Brunel Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc, da 10 euro.



BIANCO, NOBILE, PIEMONTESE

Nasce in Piemonte, in un territorio, quello dell'Alessandrino, che alterna vigneti, boschi, valli e dolci colli, con microclimi diversi, il Mine Gavi Docc 2018. Fortemente voluto da Giusi Scaccuto Cabella, che cura la selezione delle uve, l'imbottigliamento e persino la commercializzazione, è un nettare dal colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e luminosi. Al palato è fresco, sapido e invitante, di buona persistenza e complessità, grazie alle note fruttate di pesca, pompelmo e biancospino. Un vino versatile che permette abbinamenti trasversali.

Mine Gavi Docc 2018, da 12,50 euro.



UN CANTINO DI NOTE SENSORIALI

Monvieri in Friuli è un "canto aperto" ed è il nome non solo di uno dei Colli Orientali del Friuli, ma anche di un'azienda vinicola fedele alla tradizione e attenta a portare in bottiglia solo le migliori uve del territorio. Qui nasce il Friulano, un vino di gusto pieno, ampio, sapido e persistente, che all'olfatto ricorda sentori di camomilla, ananas maturo e fiori di tiglio: contemporaneamente di carattere e armonico, si sposa bene con piatti diversi ed esalta egregiamente i salumi.

Friulano Monvieri, da 20 euro.



SOCIAL

Instagram

@biancovino_25 settembre

13,2 mila follower



Oggi, sul blog, vi racconto la storia di Giusi Scaccuto Cabella che con il suo #MineWine - Gavi Docg 2018 ha fatto bingo!

Un vino bianco nato dalla voglia di sperimentare e creare qualcosa di nuovo in una terra, il Piemonte, palcoscenico di grandi vini.

Il vino pensato e realizzato da Giusi è uno ma ha l'anima di 11 terre, assemblate sapientemente da lei stessa: un Gavi unico dalle mille sfaccettature conferite da terreni molto diversi. Il risultato? Un vino complesso che rappresenta a pieno la sua personalità!

Lo conoscete?

Lo avete già assaggiato?

BIANCOVINO

E DOVE NON È VINO NON È AMORE...

Claudio Limina

24 settembre

MINE WINE – GAVI DOCG: Un vino nato dalla voglia di sperimentare

Uno, undici, ventimila, quattro. Non stiamo dando i numeri ma vi stiamo per raccontare una storia, quella di Giusi Scaccuto Cabella: lei con il suo Mine Gavi Docg 2018 ha fatto bingo. Un bianco tutto suo, nato dalla voglia di sperimentare e creare qualcosa di nuovo in una terra, il Piemonte, palcoscenico di grandi vini. Per saperne di più basta trasformare quei numeri in parole, perciò iniziamo il "conto".

Mine Wine | Un progetto di "vite"

Una vita trascorsa tra i filari, l'amore per il vino e la conoscenza del territorio hanno convinto Giusi a intraprendere il progetto di MineWine. Da mamma di questo progetto si occupa personalmente di tutte le fasi della produzione del suo Gavi Docg: dalla selezione delle uve alla commercializzazione del prodotto. Il vino pensato e realizzato da Giusi è uno ma ha l'anima di 11 terre, assemblate sapientemente dalla produttrice: un Gavi unico, un bianco dalle mille sfaccettature conferite da terreni molto diversi. Il risultato è un vino che rappresenta a pieno la sua personalità.

Mine Wine | 11 terre in un calice

Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia, Tassarolo: le 11 anime del Mine Wine Gavi, i comuni della denominazione del bianco piemontese. Terreni, microclimi, paesaggi molto diversi che si combinano grazie alle competenze e al cuore della produttrice.

Protagonista assoluta di questo territorio è l'uva Cortese che ne costituisce al 100% la Docg e che si arricchisce di molteplici sfaccettature delle terre (bianche, rosse e di mezzo) in cui è prodotta.



Un'uva dagli aromi freschi e dall'acidità sostenuta da cui deriva un vino di grande intensità e struttura. Il risultato finale ha la firma di Giusi: è lei a scegliere le percentuali del blend delle 11 terre.

Mine Wine | Promosso o bocciato?

Un vino che parte da un'idea forte ed originale. Un gavi appena nato e con poca esperienza, ancora troppo presto ipotizzarne longevità ed evoluzioni. Indubbiamente, dal punto di vista tecnico, si tratta di un vino "fatto bene": elegante, equilibrato,

piacevolmente agrumato e molto beverino. Mi aspettavo forse un maggior coinvolgimento al naso, visto la quantità di uve e le diverse composizioni dei terreni da cui provengono. Si tratta, tuttavia, di un prodotto da provare e da poter abbinare a tutto pasto. Staremo a vedere come si svilupperà questo interessantissimo progetto, sperando che l'idea non risucchi il vino stesso!

Il Mine Wine Gavi Docg 2018 è giovane ma ha già fatto tanta strada, grazie all'intraprendenza di Giusi. Un bianco piemontese che ha superato i confini italiani e le sue 20mila bottiglie vengono distribuite oltre che in Italia, anche nel resto d'Europa, negli Usa e in Russia.



Marco Bormolini

14 agosto 2019

MINE WINE: UNA CARICA ESPLOSIVA NEL CUORE DI GAVI

Un mina vagante, una carica esplosiva nel cuore della già dinamica zona di Gavi. Del resto il nome Mine Wine ci dice già molto su questo nuovo progetto davvero interessante che porta la firma di Giusi Scaccuto Cabella. Un vino territoriale che di più non si può, un concetto unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora. Il Mine Gavi Docg 2018 è un bianco piemontese, che nasce da 11 comuni composti dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, sullo sfondo microclimi diversi. "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli – spiega Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione". Una sfida con la comprensione e armonizzazione di questi terroir in un unico vino per Giusi, un'autodidatta nel mondo del vino con una competenza che nasce dell'esperienza maturata in 30 anni di lavoro, per una produttrice di vino unica nel suo genere. Tenace e coraggiosa, non ha paura di rischiare, dopo tanti anni spesi in un'azienda del Gavi decide di lasciare tutto per creare un suo progetto vinicolo: Mine Wine. Si occupa della selezione delle uve, sceglie le percentuali del blend

delle 11 terre, cura l'imbottigliamento e persino la commercializzazione, con il supporto di tutta la sua famiglia per un Gavi dalla grande personalità.

"E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata". [...] Non sono certificati bio, ma lavorano nel rispetto di sostenibilità e biodiversità. Sono tutti vigneti a conduzione familiare che non producono vino o non ne vinificano l'intera produzione, tanto da cedere l'uva eccedente. Sono la storia e la ricchezza di questo territorio: non ho fatto altro che attingere alla loro esperienza e selezionare le migliori uve per il mio progetto". La presenza in percentuale di uve da ciascun comune varia a seconda dell'annata. Le uve vengono vendemmiate a mano. Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio; è Giusi che segue in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del pied de cuve. Attualmente Mine Gavi è distribuito nelle principali città italiane e internazionali come Milano, Bergamo, Roma, New York e Miami. Presente anche in Svizzera, Corsica e Polonia, il mercato estero di questo vino è in continua crescita a conferma del fatto che la fama e l'apprezzamento di questa Docg sono un dato di fatto, 20mila bottiglie da Cortese 100%, distribuite in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. Dal colore giallo paglierino, con riflessi luminosi. Al naso si percepiscono note calcaree e iodate arricchite da un ricco ventaglio agrumato, che vira dal mandarino al lime, accenni alla frutta rossa croccante, profumi di erbe aromatiche e biancospino. Il sorso è dagli aromi intensi, con una buona componente alcolica riequilibrata in freschezza e tanta sapidità. Il retronasale restituisce un aroma netto di mandarino; buone la persistenza e notevole la complessità. Un vino di facile beva e comprensione, che permette abbinamenti trasversali dai calamari alle acciughe fritte, dal risotto agli scampi fino all'insalata di pollo alla griglia.

Sito: www.minewine.it



Mariella Belloni

9 agosto 2019

Il vino dell'estate, il Mine Gavi Docg: unico nel territorio

E' un Gavi unico nel suo genere, prodotto dagli 11 comuni della denominazione, composti dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ne esce un Gavi dal colore giallo paglierino, con riflessi luminosi. Al naso si percepiscono note calcaree e iodate arricchite da un ricco ventaglio agrumato, che vira dal mandarino al lime, accenni alla frutta rossa croccante, profumi di erbe aromatiche e biancospino. Il sorso è dagli aromi intensi, con una buona componente alcolica riequilibrata in freschezza e tanta sapidità. Il retronasale restituisce un aroma netto di mandarino; buone la persistenza e notevole la complessità. Un vino immediato, che permette abbinamenti trasversali dai calamari alle acciughe fritte, dal risotto agli scampi fino all'insalata di pollo alla griglia.

La filosofia

Un progetto ambizioso che racchiude in sé tutte le caratteristiche del territorio. Nasce da una donna coraggiosa, che ha voluto creare un vino unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora. Il nuovo progetto di Giusi Scaccuto Cabella si chiama Mine Wine, un nome che la dice lunga su quanto questo vino sia suo e rappresenti completamente il suo sogno. Ne escono 20mila bottiglie da Cortese 100%, distribuite in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. Un nobile bianco piemontese, che racchiude in sé l'essenza stessa del Gavi.

Il Gavi che non c'era: 11 territori in una bottiglia

Non esiste un altro vino che rappresenti così integralmente tutte le caratteristiche del Gavi. Un'idea che sembra l'uovo di Colombo a cui nessuno aveva mai pensato: "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di questi 11 comuni dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – spiega Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione". Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare queste anime in un unico vino. "E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

Il territorio

Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo: in altre parole le 11 terre del Gavi per 1500 ettari vitati. E' da qui che è partita Giusi per realizzare il suo Mine Gavi Docg, attraverso la conoscenza trentennale di questi comuni dalle caratteristiche estremamente diverse. I paesaggi del Gavi sono un alternarsi di vigneti, boschi, montagne, pianure e castelli nell'arco di una manciata di chilometri da Parodi a Pasturana. La geologia del Gavi è quanto di più ricco e complesso si possa immaginare, suddivisa in tre fasce, che incidono fortemente sulle caratteristiche del vino. Nella parte nord di Gavi, tra Tassarolo e Novi Ligure, sulle dolci colline di boschi di robinia e quercia, i suoli sono segnati dalle terre rosse, composti da ghiaie, antichi depositi alluvionali e argilla rossa, che conferiscono ai vini opulenza nei profumi e buona struttura. Nelle terre di mezzo, tra Serravalle, Gavi e San Cristoforo, i suoli sono composti da marne e arenaria, che danno bianchi carichi di sapidità, nerbo e mineralità. A sud, infine, ci sono le terre bianche, proprio dove si avvicinano gli Appennini e i rilievi si fanno più irti, tanto da trovare le marne Serravalliane. Questi suoli donano ai vini finezza e longevità.

Cortese

Coltivato e molto diffuso nel nord Italia, è sicuramente una delle uve bianche piemontesi più rappresentative. Dagli aromi freschi e dall'acidità sostenuta, il Cortese è l'uva regina del territorio del Gavi e

ne costituisce per il 100% la Docg. In un territorio complesso, costituito da 11 diversi Comuni, l'uva Cortese si arricchisce in profonde sfaccettature, esprimendosi in modo originale a seconda della zona. Dal generare vini freschi, fini ed eleganti, quest'uva è in grado di stravolgere il risultato finale conferendo al vino anche forza, densità e struttura. Capace di invecchiare, è in grado di affrontare maturazioni in legno ed è perfetta per essere spumantizzata. Un'uva decisamente in grado di stimolare la fantasia di vignaioli e vignaiole. Coltivato a guyot, con rese massime di 95 q/Ha nella Docg, è considerato un vitigno generoso.

Giusi, one woman band

Giusi si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l'uno né l'altro. La sua è una competenza che nasce dell'esperienza maturata in 30 anni di lavoro, che la rendono una produttrice di vino unica nel suo genere.

Tenace e coraggiosa, Giusi non ha paura di rischiare. Ne è prova il fatto che dopo tanti anni spesi in un'azienda del Gavi decide di lasciare tutto per creare un suo progetto vinicolo: Mine Wine. Come un'appassionata one woman band, Giusi si occupa della selezione delle uve, sceglie le percentuali del blend delle 11 terre, cura l'imbottigliamento e persino la commercializzazione. A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa, la sua vera forza da cui trae l'energia e l'ispirazione per il suo lavoro.

Una storia fatta di profonda conoscenza del territorio, cominciata trent'anni fa, proprio dopo una vendemmia fatta quasi per scherzo. "Da quella vendemmia, sono entrata a far parte di un'azienda del Gavi, occupandomi della parte amministrativa, ma quel ruolo mi stava stretto. – spiega Giusi - Sentivo il desiderio di stare in vigna, a contatto con la terra, e poi in cantina, confrontandomi con chi ne sapeva più di me. Ho imparato tanto, tantissimo in quegli anni".

Lascia quella cantina per occuparsi di consulenza per altre aziende piemontesi, ma sente forte il richiamo alla terra, quasi fosse il canto di una sirena a cui non sa resistere. Accetta di entrare in un'altra cantina del territorio, dove si occupa principalmente delle vigne, della riconversione al biologico e della parte produttiva in cantina.

"In quel periodo la scelta di praticare i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica sono stati dettati dal rispetto per l'ambiente, l'interazione con la natura e i suoi cicli naturali. Una consapevolezza e sensibilità, che mantengo salde anche nel mio nuovo percorso lavorativo, tanto che sia in campagna che nella produzione dei vini seguo un'etica fondata sui principi della sostenibilità, della tutela ambientale e del vino sano e naturale".

Oggi tutta quest'esperienza e la conoscenza maturata in tanti anni di lavoro, sono a servizio del suo progetto vinicolo.

La produzione

Gavi Docg conta 1500 ettari vitati in totale. Da nord a sud non passano più di 20 km e il numero di piccoli viticoltori, che in media conducono non più di un ettaro, è ancora molto presente. Sono stati 11 piccoli produttori di uva a ispirare la scelta di Giusi per Mine: "Non avrei potuto realizzare questo vino se non fossero presenti questi piccoli artigiani che producono uva con particolare attenzione. Non sono certificati bio, ma lavorano nel rispetto di sostenibilità e biodiversità. Sono tutti vigneti a conduzione familiare che non producono vino o non ne vinificano l'intera produzione, tanto da cedere l'uva eccedente. Sono la storia e la ricchezza di questo territorio: non ho fatto altro che attingere alla loro esperienza e selezionare le migliori uve per il mio progetto".

La presenza in percentuale di uve da ciascun comune varia a seconda dell'annata. Le uve vengono vendemmiate a mano. Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio; è Giusi che segue in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del pied de cuve.

Mine nel mondo

Attualmente Mine Gavi è distribuito nelle principali città italiane e internazionali come Milano, Bergamo, Roma, New York e Miami. Presente anche in Svizzera, Corsica e Polonia, il mercato estero di questo vino è in continua crescita a conferma del fatto che la fama e l'apprezzamento di questa Docg sono un dato di fatto.



Andrea Di Bella

Luglio 2019

“Mine”, Gavi Docg: 11 territori in una bottiglia. Una storia di coraggio al femminile

L'unico Gavi a essere prodotto dagli 11 territori della denominazione. Un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, per un progetto intrigante, una sfida che porta il nome di una donna del vino, Giusi Scaccuto Cabella, che ha saputo capire e armonizzare le varie espressioni in un unico vino.

Non esiste un altro vino che rappresenti così integralmente i caratteristici territori del Gavi. Un progetto ambizioso che nasce dall'idea intelligente di una donna coraggiosa, che ha voluto creare un vino unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora. Il nuovo progetto di Giusi Scaccuto Cabella si chiama Mine Wine, un nome che la dice lunga su quanto questo vino sia suo e rappresenti completamente il suo sogno.

Il Mine Gavi Docg 2018 è un bianco piemontese, che nasce da 11 terre composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnati dai microclimi diversi. Ne escono 20mila bottiglie da Cortese 100%, distribuite in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. Un nobile bianco piemontese, che racchiude in sé l'essenza stessa del Gavi.

GIUSI, ONE WOMAN BAND

Giusi si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l'uno né l'altro. La sua è una competenza che nasce dell'esperienza maturata in 30 anni di lavoro, che la rendono una produttrice di vino unica nel suo genere. Tenace e coraggiosa, Giusi non ha paura di rischiare. Ne è prova il fatto che dopo tanti anni spesi in un'azienda del Gavi decide di lasciare tutto per creare un suo progetto vinicolo: Mine Wine. Come un'appassionata one woman band,

Giusi si occupa della selezione delle uve, sceglie le percentuali del blend delle 11 terre, cura l'imbottigliamento e persino la commercializzazione. A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa, la sua vera forza da cui trae l'energia e l'ispirazione per il suo lavoro.

Una storia fatta di profonda conoscenza del territorio, cominciata trent'anni fa, proprio dopo una vendemmia fatta quasi per scherzo. “Da quella vendemmia, sono entrata a far parte di un'azienda del Gavi, occupandomi della parte amministrativa, ma quel ruolo mi stava stretto. – spiega Giusi - Sentivo il desiderio di stare in vigna, a contatto con la terra, e poi in cantina, confrontandomi con chi ne sapeva più di me. Ho imparato tanto, tantissimo in quegli anni”.

**DONNA
MODERNA**

n: 32 Donna Moderna

promo dal luglio a dicembre 2019

**DONNA
MODERNA**





L'angolo del gusto *en rose*

29 LUGLIO 2019 by CAMILLA GUIGGI

Mine il Gavi DOCG che non c'era

Mine Gavi DOCG che racchiude in sé le 11 terre del Gavi

Il Gavi è un territorio che alterna vigneti, boschi, valli e dolci colli; comprende undici Comuni ed è sostanzialmente diviso in due parti: una, più a Sud, costituita principalmente da terre bianche, ricche di calcare e l'altra caratterizzata da terre rosse, ricche di argilla. Le prime donano ai vini finezza e longevità, le seconde conferiscono opulenza ai profumi e una buona struttura.

Bosio, Capriata d'Orba, Carrosio, Francavilla Bisio, Gavi, Novi Ligure, Parodi Ligure, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia e Tassarolo, da queste 11 terre del Gavi nasce Mine Wine dal progetto di Giusi Scaccuto Cabella che ha voluto creare un vino unico nel suo genere. "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – spiega Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione. È stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

(...)





LangheRoeroMonferrato.net
QUOTIDIANO DEL TERRITORIO PATRIMONIO DELL'UMANITA'

Andrea Di Bella

24 luglio 2019

E' l'unico Gavi a essere prodotto dagli 11 territori della denominazione. Un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, per un progetto intrigante, una sfida che porta il nome di una donna di coraggio, Giusi Scaccuto Cabella, che ha saputo capire e armonizzare le varie espressioni in un unico vino.

Un progetto ambizioso che racchiude in sé tutte le caratteristiche del territorio. Nasce da una donna coraggiosa, che ha voluto creare un vino unico nel suo genere, a cui nessuno aveva mai pensato finora.

Il nuovo progetto di Giusi Scaccuto Cabella si chiama Mine Wine, un nome che la dice lunga su quanto questo vino sia suo e rappresenti completamente il suo sogno.

Il Mine Gavi Docg 2018 è un bianco piemontese, che nasce da 11 terre composte dall'alternanza di suoli marnosi, calcarei e argillosi, segnate dai microclimi diversi.

Ne escono 20mila bottiglie da Cortese 100%, distribuite in Italia, Europa, Svizzera, Usa e Russia. Un nobile bianco piemontese, che racchiude in sé l'essenza stessa del Gavi.

Unico nel territorio: nessuno mai ci aveva pensato, 11 terre per 1 sola etichetta.

Un'idea che sembra l'uovo di Colombo a cui nessuno aveva mai pensato: "Voglio fare un Gavi che sia mio in tutto e per tutto, e che racchiuda la vera anima di queste 11 terre dalle caratteristiche tanto diverse, sia per clima, altitudine e composizione dei suoli. – sottolinea

Giusi – La scelta delle percentuali di ciascuna terra tiene conto dell'andamento dell'annata e di come si sono espresse le zone nel corso della stagione". Una sfida per Giusi, che ha dovuto capire e armonizzare le sfaccettature delle varie terre in un unico vino. "E' stata una sorpresa anche per me scoprire le caratteristiche organolettiche di un blend nato da terre rosse, bianche e di mezzo, perché non avevo idea di come si potessero esprimere in un unico prodotto. Di fatto, credo di aver realizzato un Gavi, che rappresenti la mia personalità, tanto complessa quanto sfaccettata".

I paesaggi del Gavi sono un alternarsi di vigneti, boschi, montagne, pianure e castelli nell'arco di una manciata di chilometri da Parodi a Pasturana. La geologia del Gavi è quanto di più ricco e complesso si possa immaginare, suddivisa in tre fasce, che incidono fortemente sulle caratteristiche del vino. Nella parte nord di Gavi, tra Tassarolo e Novi Ligure, sulle dolci colline di boschi di robinia e quercia, i suoli sono segnati dalle terre rosse, composti da ghiaie, antichi depositi alluvionali e argilla rossa, che conferiscono ai vini opulenza nei profumi e buona struttura.

Giusi, one woman band

Giusi si comporta come un agronomo, lavora come un enologo, ma non è né l'uno né l'altro. La sua è una competenza che nasce dell'esperienza maturata in 30 anni di lavoro, che la rendono una produttrice di vino unica nel suo genere. Tenace e coraggiosa, Giusi non ha paura di rischiare. Ne è prova il fatto che dopo tanti anni spesi in un'azienda del Gavi decide di lasciare tutto per creare un suo progetto vinicolo: Mine Wine. Come un'appassionata one woman band, Giusi si occupa della selezione delle uve, sceglie le percentuali del blend delle 11 zone, cura l'imbottigliamento e persino la commercializzazione. A darle supporto la sua famiglia: il marito Ivo, il figlio Gabriele e la sorella Maria Teresa, la sua vera forza da cui trae l'energia e l'ispirazione per il suo lavoro.

Una storia fatta di profonda conoscenza del territorio, cominciata trent'anni fa, proprio dopo una vendemmia fatta quasi per scherzo.

La novità Nuovo progetto imprenditoriale di Giusi Scaccuto Cabella

Al Vinitaly c'è Mine Wine: un ensemble di uve cortese

MARZIA PERSI
m.persi@ilnoveese.info

» Il mondo del vino è in fermento, mancano solo tre giorni all'apertura del Vinitaly, la fiera internazionale del vino che si svolgerà, a Verona, dal 7 al 10 aprile prossimi. Il Vinitaly rappresenta da sempre la più importante vetrina del "nettare di Bacco", quest'anno ci sarà una novità legata al territorio novese, si tratta del nuovo progetto imprenditoriale di Giusi Scaccuto Cabella. Giusi Scaccuto Cabella è una donna di esperienza nel settore vitivinicolo infatti ci racconta che: "Opero nel mondo del vino da più di trent'anni. Ho iniziato in area amministrativa, poi, come consulente e ancora, come responsabile aziendale, presso cantine della nostra zona, occupandomi in prima persona degli aspetti agricoli, di produzione vino ma anche della comunicazione e dello sviluppo di nuove linee di prodotto." Porterai la bandiera delle colline novesi al Vinitaly con un tuo nuovo progetto, di cosa si tratta esattamente?

"Esatto, si tratta di un progetto ambizioso, basato su una nuova filosofia di produzione vinicola. L'idea è quella di reinterpretare la massima espressione di un territorio di origine, in ambito ovviamente enologico." Che cosa intendi precisamente?

"Pensiamo al Gavi: la superficie complessiva dell'area Docg supera di poco i 1.500 ettari e comprende 11 Comuni della provincia di Alessandria differenti tra loro per l'alternanza di terre rosse, marni arenarie e marni argillose bianche, le esposizioni, l'altitudine dei vigneti e il microclima. E' possibile



creare un vino in grado di riassumere tutte queste caratteristiche così diverse? La vera anima del Gavi, per così dire. La risposta è sì... anche se non è per niente banale, ed è per perseguire questo ideale che mi sono messa in gioco." Aggiunge Giusi Scaccuto: "Questo vino è ottenuto con le migliori uve Cortese provenienti dai vigneti degli 11 Comuni e al Vinitaly presenterò la nuova produzione dedicata al Gavi Docg, il grande bianco piemontese. Il mio particolare metodo di vinificazione prevede una lavorazione naturale senza l'utilizzo di prodotti chimici, sfruttando esclusivamente l'alta tecnologia dei macchinari che oggi abbiamo a disposizione. Si tratta di una metodologia affinata in tanti anni di lavoro." Una nuova avventura imprenditoriale dal novese direttamente al Vinitaly dunque. "E' proprio così. Ho costituito la Mine Wine proprio con questo scopo con l'aiuto di Roberto Rota - novese anch'egli - attivo in qualità di socio e esperto in scienze dell'Informazione. Abbiamo infatti intenzione di sfruttare al massimo le nuove forme di comunicazione digitale a vantaggio di questo business, tradizionalmente ancorato a schemi più classici. Anche questa è una bella e stimolante scommessa. Tra parentesi offriamo anche servizi di consulenza comunicazione e marketing, pre e post-vendita, per il settore vitivinicolo." Allora adesso non rimane che assaggiare Mine Wine che sarà al Vinitaly 2019 all'interno dello stand dell'associazione delle Città del Vino, nel Padiglione 8 (Stand G7). Per informazioni potete scrivere a info@minewine.it, o fare riferimento al sito web <https://www.minewine.it>