

# RÉVA

# JAMES MAGAZINE

JAMESMAGAZINE.COM – 20 APRILE 2021

## **RÉVA, GIOVINEZZA DI LANGA**

**Sofia Landoni**

Ha quasi dell'incredibile, o perlomeno dello straordinario, quel raro fenomeno che vede una gemma irrompere nel mondo facendosi largo attraverso il sughero di un tralcio, in quella porzione di pianta dove ci si aspetterebbe di trovare solo corteccia e potenza portante. Invece, la pianta emette ancora una volta l'accordo su cui insiste la vita, mostrandone tanto la fragilità e la delicatezza quanto la coraggiosa caparbia. Essere un viticoltore non significa indossare i panni di un ruolo, ma piuttosto armarsi di empatia con tutto ciò che della vita assume i contorni, muovendosi con la discrezione socratICA di chi osserva poiché ancora non sa.



Chi conosce **Gabriele Adriano**, oggi responsabile della produzione della cantina **Réva** di **La Morra**, sa che lui antepone, nel lavoro, la sua curiosità di uomo all'abilità di viticoltore o di enologo. Lo strato impalpabile che lo distingue dagli altri dimora sotto la pelle e colora gli occhi, sotto lo stimolo costante di un cuore di carne ben lontano dalla freddezza del calcolo.

# RÉVA



*Gabriele Adriano, responsabile della produzione di Réva.*

Insieme a un team di sette giovani e al proprietario **Miroslav Lekes** che fondò Réva nel 2012, Gabriele conduce quotidianamente l'azienda attraverso le sfide del quotidiano che, in una realtà come quella agricola, non sottostanno mai alle formule da manuale, alle discipline e all'idea di precisione millimetrica. La sinergia tra l'uomo e la pianta, in una vita come questa, spoglia il primo delle sue pretese, lasciandogli spesso la sola possibilità dell'improvvisazione o, nel caso più tenero, del dialogo silenzioso.

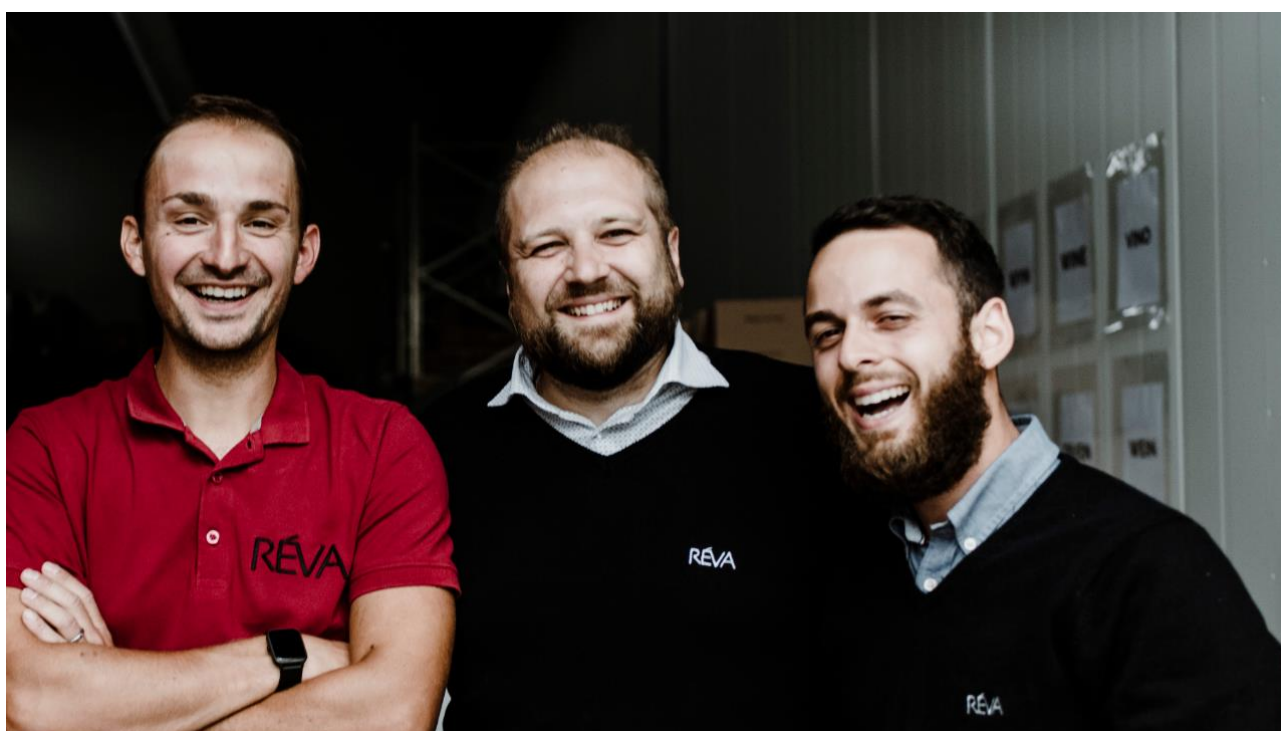




# RÉVA

*Miroslav Lekes, proprietario dell'azienda Réva.*

*“Senti l'aria fredda? Questa proviene dalle montagne di Cuneo, passa da Monchiero e arriva fin qua, rendendo questo vigneto il più tardivo di tutti, fra i nostri appezzamenti”.* Gabriele volge le spalle a una stradina che attraversa alcuni vigneti della **Ravera** e guarda il vallone, indicando i filari acquistati qui nel 2015 con l'obiettivo di ricavarne il vino più rappresentativo dello stile Réva. Una scelta quanto mai azzeccata, questa, se si considera che il tratto inconfondibile della mano aziendale è quello che disegna profili eleganti per caratteri forti. La Ravera, ai suoi nati, regala esattamente questa combinazione di temprata e finezza, che si riassume in nettari tanto scuri, complessi e incisivi, quanto delicati, soavi e affascinanti.



*Da sinistra: Gabriele Adriano, responsabile della produzione, Daniele Gaia, direttore commerciale, e Francesco Spadaro, commerciale dell'azienda Réva.*

*“Tutto era nato quasi per gioco, nel 2012, quando Miroslav rilevò la cantina originaria a Monforte”* racconta Gabriele *“Si pensava di attestarsi sulle 30.000 bottiglie, all'epoca, suddivise in 5 o 6 vini. Poi lo slancio creativo è cresciuto e, con esso, è cresciuta anche l'azienda, rendendo necessario un trasferimento per ragioni di spazio. Réva di oggi è una realtà in continua espansione, suddivisa fra la cantina sita a La Morra e il Wine Resort a Monforte, al quale sono accorpate 4 ettari di terreno. Proprio qui c'è la vigna di Nebbiolo più vecchia che abbiamo”* dice, indicando un vigneto in pendenza limitrofo al Resort che ospita al suo interno il Ristorante Fre, insignito della Stella Michelin nel 2019. In tutto, gli ettari vitati di cui dispone l'azienda sono circa 23, dislocati tra la zona di Barolo (**Cannubi**), Serralunga d'Alba (**Lazzarito**), Novello (**Ravera**), Monforte d'Alba, Grinzane Cavour e Roddino.

*“Con me i vini li assaggi prima in vasca e in botte. Solo dopo, in bottiglia”* dice Gabriele, aprendo le porte della cantina come farebbe un premuroso padrone di casa. E così è stato.

# RÉVA

## **DOLCETTO D'ALBA 2019** **95/100**



Naso di frutta rossa, scura e croccante, ravvivato da una punta di scorza d'arancia. Racconta uno stile antico e tradizionale, con quella bocca scura e fruttata capace di affascinare e coinvolgere. Ottimo equilibrio e perfetto intreccio tra freschezza e tannino.

## **LANGHE NEBBIOLO 2019** **94/100**



Quasi pungente, al naso, composto in un bouquet prettamente floreale che tende però a una penetrante nota agrumata, sorretta da una trama terrosa e fitta. La bocca è finemente tannica e decisamente fresca, in un bilanciamento di buon equilibrio.

# RÉVA

## **BAROLO RAVERA 2016** **96/100**



Ricalca lo stile Réva, ma soprattutto racconta delle origini della porzione di terra che lo ha generato. Il frutto è asprigno, elevato da una complessità ancora in potenza. Esiste la parte terrosa ed esiste ancora la parte erbacea, che dipingono l'affascinante rudezza della Ravera procedendo a braccetto con l'eleganza del fiore e del frutto. Fine e incisivo, in bocca, si afferma in un equilibrio di sensazioni e di gusto, componendosi in un sorso che sa essere tagliente e accogliente insieme. Ma, soprattutto, un sorso che si fa ricordare, persistendo a lungo sul palato e nella memoria.

## **SAUVIGNON 2020** **ASSAGGIO DI VASCA**

All'inconfondibile tratto erbaceo varietale ribatte un timbro snello, appuntino, affilato, privo di stucchevoli tentativi di copertura zuccherina posti in nome di un equilibrio costruito. Dritto anche al gusto, fresco e soprattutto sapidissimo. Un vino destinato a invogliare la beva.

## **MALVASIA MOSCATA 2020** **ASSAGGIO DI ANFORA**

Un azzardo. O forse la soddisfazione di una curiosità che prosegue l'indole giocosa del proprietario e del suo team. La Malvasia Moscata è un vitigno piemontese originario delle zone di Saluzzo. Réva ne ha piantate alcune viti nel 2016, iniziando le prime vinificazioni di prova nel 2018. A seguito dei 3 mesi di macerazione in acciaio affina in anfora, impregnandosi di un tratto terroso ed esaltandosi nella trama aromatica del frutto e del fiore, sebbene la parte preponderante sia quella balsamica di resina e pino mugo. Al gusto ripropone il frutto e il fiore, ma stupisce particolarmente per una connotazione tannica, che ben si lega all'espressione aromatica e alla freschezza.

## **NEBBIOLO 2020** **ASSAGGIO DI BOTTE**

Naso che riporta alla Langa, fatta di abitudini quotidiane ma non per questo banali o scontate. Il profumo del Nebbiolo è riconoscibile a occhi chiusi, con quella traccia di liquirizia e di violetta che in gioventù lascia trasparire delle tipiche note di acciuga e finocchietto selvatico. La sapidità è ulteriore firma di un vitigno che non è solo complessità, longevità e trama tannica, ma anche salinità sottile e incisiva, freschezza di beva e piacevolezza.

# RÉVA

## **BARBERA D'ALBA 2020**

### **PROVENIENZA MONFORTE – ASSAGGIO DI BOTTE**

Colore incantevole, denso, brillante. Il naso è scuro quanto l'aspetto, e altrettanto denso nelle note di frutti rossi e ciliegia matura, su uno sfondo che accenna a qualcosa di leggermente balsamico. Molto fresco. Anch'esso è probabilmente destinato alla piacevolezza di beva.

## **BARBERA D'ALBA 2020**

### **PROVENIENZA NOVELLO – ASSAGGIO DI BOTTE**

Più complesso del precedente, in tutte le sue parti. La prima impressione parrebbe quella di un vino più morbido e mansueto, che invece svela molteplici sfaccettature, sia al naso che al gusto. La bocca è tesa, vibrante ma già definita da un bellissimo equilibrio.

## **BAROLO RAVERA 2020**

### **ASSAGGIO DI BOTTE**

Ripropone, al naso, la sopracitata traccia di gioventù del vitigno. Il naso è ancora in erba, delegando i suoi colori al timbro varietale. La bocca è tannica, fresca e già intuibile nel suo prossimo incedere elegante.

[REVAWINERY.COM](http://REVAWINERY.COM)