



Eventi - Novi Ligure (Al): "La Cedraia – La Dimora del Gavi", dove la storia diventa un vino bianco piemontese per eccellenza

Alessandria - 10 mar 2026 (Prima Notizia 24) Un vino sostenibile che tutela la tipicità del Gavi e valorizza un ecosistema che unisce enogastronomia, cultura e identità.

“Per il legame affettivo con questa residenza estiva della mia famiglia, sento da sempre la responsabilità di custodire la tradizione mettendo l'ospite in dialogo con la storia di Villa La Cedraia e con il territorio circostante, ricco di prodotti di eccellenza – afferma Marco Cremonini proprietario dell'azienda vitivinicola “La Cedraia – La Dimora del Gavi” - in questo percorso mi impegno a difendere la tipicità del Gavi e a valorizzare un ecosistema che unisca enogastronomia, cultura e identità”. Villa La Cedraia è la realizzazione del sogno di Carlo, il padre di Marco Cremonini, ingegnere ambientale, che già a metà degli anni Sessanta aveva intuito le straordinarie potenzialità di questa location sulle colline del Gavi. La Villa è un'antica elegante dimora, circondata da un parco secolare, si estende su una superficie di circa tre ettari, metà dei quali coltivati a vigneto. E' situata sulle colline tra Novi Ligure e Gavi nella zona di produzione del Gavi DOCG. La casa padronale che domina il vigneto è un eccellente esempio di edificio realizzato con la tecnica seicentesca della terra cruda (pisè), recentemente restaurata per riportarla al suo antico splendore, utilizzando metodologie “naturali” di ripristino mediante intonaci in grassello e tinteggiature in calce. Quello che è oggi l'azienda è il risultato dell'impegno di Marco che, coadiuvato dalle figlie Francesca e Laura ne ha recuperato il lungo il percorso tracciato dal padre che gli ha trasmesso l'amore per la casa e per il terreno che la circonda. Completando gli interventi di restauro conservativo della storica villa, risalente a fine Settecento, e curando l'ampliamento della struttura per accogliere le attività enoturistiche Marco ha puntato anche alla vocazione vinicola dei terreni di proprietà, andata persa all'inizio degli anni '60. Ed è così che nel 2009 Marco Cremonini avvia anche l'impianto di un vigneto di Cortese, idoneo alla produzione di Gavi DOCG, proprio sulla collina che in passato aveva ospitato una viticoltura di pregio, purtroppo andata perduta alla fine degli anni Cinquanta. Forte di una consolidata esperienza come ingegnere ambientale nel campo della sostenibilità, maturata in ambito nazionale e internazionale, ha applicato sin dall'inizio i principi della sostenibilità ambientale alla produzione vinicola aderendo al programma Viva Sustainable Wine. Un programma del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica che dal 2011 promuove la sostenibilità del comparto vitivinicolo italiano volto a migliorare le prestazioni di sostenibilità della vitivinicoltura in Italia. Il prodotto di punta dell'azienda vitivinicola è il Gavi DOCG La Cedraia, ottenuto esclusivamente da vitigni di uva Cortese, prodotto attraverso un'attenta selezione delle uve e una vinificazione con pressatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Disponibile in due tipologie, la versione classica Gavi

DOCG La Cedraia, dal profumo fine e piacevolmente fresco, e il Gavi DOCG La Cedraia Etichetta Nera, la cui maturazione più prolungata in contatto con le fecce nobili ne evidenzia le note floreali e la persistenza al palato. Nella produzione anche la sua versione spumantizzata Brut La Cedraia, che elaborato da uve cortese vinificate in purezza, presenta spiccata vivacità e conserva il sapore decisamente secco caratteristico del Gavi. La positiva valutazione dei quattro indicatori specifici, aria, acqua, vigneto e territorio, in accordo ai Disciplinari Tecnici predisposti dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e la successiva validazione dei risultati da parte di RINA Agrifood, come Ente terzo indipendente, ha permesso al Gavi DOCG prodotto da La Cedraia di essere riconosciuto da parte del Ministero, insieme ad un ristretto numero di rinomati vini italiani, come Vino Sostenibile. “Il mio interesse per la storia del territorio mi ha portato ad approfondire il passato dell’area del Gavi, storicamente caratterizzata da una forte influenza genovese nell’Oltregiogo – racconta Marco Cremonini - In questo percorso ho cercato di ricostruire l’evoluzione della casa e della tenuta, raccogliendo quante più informazioni possibili sulla storia della Cedraia e sulle persone che ne hanno reso possibile la nascita, tra cui in primo luogo la nobile famiglia genovese Raggio. Dagli eredi la mia famiglia ha successivamente acquistato la proprietà”. Oggi Villa La Cedraia apre i propri cancelli per offrire ai suoi ospiti un tuffo nel passato della terra del Gavi, nella magica atmosfera di un’esperienza enoturistica e sensoriale di eccellenza, degustando i propri vini. Obiettivo dell’azienda è produrre un vino di qualità piacevole e fresco, che fa della sostenibilità la propria bandiera, nel pieno rispetto dell’ambiente e con costante attenzione allo sviluppo della vocazione vitivinicola ed enoturistica del territorio del Gavi. I vini dell’Azienda sono frutto della passione e dello sforzo di recupero del vigneto storicamente presente nella tenuta, che si sviluppa su un pendio esposto a sud e irradiato dai raggi solari per tutto l’arco della giornata, ad un’altitudine media di 250 metri sul livello del mare. Piena esposizione al sole, frescura ed umidità notturne e brezze asciutte provenienti da oltre Appennino costituiscono alternanze microclimatiche ideali per una completa maturazione dell’uva, premessa indispensabile per produrre un buon vino. In questa splendida villa settecentesca la degustazione diventa un’esperienza che unisce vino, territorio e cultura gastronomica attraverso degustazioni, cene a tema ed eventi enogastronomici dedicati ai sapori dell’Oltregiogo e della tradizione piemontese, valorizzando prodotti genuini e di filiera corta provenienti da piccoli produttori locali. In questo racconto del territorio la cucina ha un ruolo centrale, con la partecipazione di chef che interpretano i vini prodotti da La Cedraia, in chiave gastronomica, creando momenti conviviali in cui il Gavi dialoga con le eccellenze del territorio.

di Paola Pucciatti Martedì 10 Marzo 2026