



## La bottiglia

# *Il Gavi della tenuta La Raia un vino di semplice bontà e davvero biodinamico*

di Marco Trabucco

### Agricoltura compatibile



Non solo vino  
a La Raia, ma  
agricoltura  
a 360° e anche  
un boutique hotel  
e un interessante  
ristorante

Viti, pascoli, terreni a seminativo e boschi, 180 ettari che formano una delle aziende agricole più interessanti del Piemonte, i poderi La Raia, sulle colline del Gavi. Interessante, prima di tutto perché qui l'agricoltura biodinamica è una faccenda seria, certificata da Demeter. Una scelta che la famiglia Rossi Cairo che ha acquistato la tenuta nel 2003 ha fatto quasi da subito, per, spiegano sul loro sito, «ritrovare la nota originaria di questo territorio che da secoli custodisce il vitigno autoctono dell'uva cortese. E per il desiderio di creare un luogo equilibrato e armonico in tutte le sue componenti: agricole e paesaggistiche ma anche architettoniche, sociali e culturali». Oggi la Raia oltre che tenuta agricola è una bella moderna locanda, è un buon ristorante, una scuola steineriana. È PortaNatura, azienda dedicata alla produzione, commercializzazione e consegna a domicilio di frutta, verdura e prodotti biologici. È Fondazione La Raia- arte cultura territorio che promuove una riflessione critica sul tema del paesaggio in collaborazione con artisti e intellettuali. Ed è, ci siamo arrivati, una pazienza vinicola di grande interesse. A noi piace, e molto, il loro Gavi docg nella versione base. Una bottiglia che ha un costo umano in enoteca (sui 12 euro). Il vino nasce dai terreni calcareo-argillosi, di una vigna esposta a sud. Il colore è giallo paglierino, il naso fine e minerale, con profumi di frutta e fiori bianchi. Vivace e equilibrato, di grande bevibilità. È ottimo abbinato ad antipasti e primi piatti al ragù di pesce o di verdure. O carni bianche.

**Società Agricola La Raia - Strada Monterotondo  
79, - Novi Ligure (Al) - [www.la-raia.it](http://www.la-raia.it)**