

X CANTINE

# BIODINAMICI E VINCENTI

**Intervista a Giorgio  
Rossi Cairo, fondatore  
e Presidente di Value  
Partners e proprietario  
dell'Azienda Agricola  
Biodinamica La Raia**

di Manuela Zennaro

Lei è il fondatore di Value Partners, società di consulenza strategica che opera a livello mondiale. Quanto ha influito questa esperienza nella felice gestione dell'azienda La Raia?

Non avevo nessuna intenzione di entrare nel business del vino. Sono capitato per caso a La Raia, cercando una casa in campagna, di cui sono stato sempre innamorato. Il luogo mi ha sorpreso: colline dolci, pochissima urbanizzazione, a meno di un'ora da Milano dove vivo. A La Raia c'erano anche i vigneti, alcuni davvero antichi, ottimamente esposti. Ho accettato di slancio la sfida, come spesso accade a ogni imprenditore che si innamora di un progetto. E ho costruito una squadra vincente di professionisti a partire da Lorenzo Castelli, il wine maker, Piero Ballario, l'enologo e Roberto Scotti, il responsabile commerciale, che hanno creduto da subito, come me, che si potesse ottenere un nuovo Gavi eccellente e un posto alla sua altezza sul mercato.



In apertura,  
Giorgio Rossi  
Cairo, proprietario  
dell'azienda.  
In questa pagina,  
la casa padronale

### Come e perché è avvenuto il passaggio all'agricoltura biodinamica?

Coltivare secondo i principi biologici non è una scelta economicamente semplice: implica costi di gestione superiori rispetto alla coltivazione convenzionale, la consapevolezza che le rese sono diverse e che il clima rappresenta una variante davvero determinante. I risultati sono tuttavia sempre più evidenti a tutti: una maggiore qualità delle produzioni, principi nutritivi più concentrati, gusto autentico e amplificato. Per quanto riguarda La Raia, tutto è nato dal suggerimento di mia figlia Caterina e di suo marito Tom Dean, che hanno accettato di trasferirsi a La Raia dando un grande contributo nella gestione di tutta la parte agricola. Hanno infatti entrambi un'educazione steineriana e avevano passato alcuni anni a Basilea ad approfondire i principi e le tecniche di coltivazione biodinamiche. Da subito quindi è partita la conversione dei vigneti il che significa nessuna chimica su terreni e uve, filari inerbiti di sovescio per ossigenare la terra e costringere le radici delle viti a scendere in profondità; potatura quando la stagione è mite e secondo le fasi lunari; utilizzo di corno letame e corno silice dinamizzati. Ma non solo: un'azienda biodinamica è un unicum in cui lavoro dell'uomo, coltivazioni, presenza degli animali sono organizzati secondo armonia. Oggi coltiviamo cereali antichi come il farro monococco, abbiamo mucche di razza fassone nei pascoli e, cosa che ci fa grande piacere, dopo anni le lucciole sono tornate tra i filari. Oggi La Raia non è solo un'azienda agricola: Caterina gestisce ormai da sette anni una scuola steineriana insieme all'associazione "Intorno al

melo", e Tom ha intrapreso un'attività indipendente di produzione e consegna a domicilio di alimenti biologici, che ha dato la possibilità a molti produttori locali di realizzare a loro volta l'opzione della coltivazione biodinamica, potendo contare su un accesso semplificato al mercato. L'azienda si chiama portaNatura e consegna a Genova, Milano e Torino.

lieviti. Un vino di straordinaria capacità evolutiva nel bicchiere e, eccezionale per un bianco, molto longevo. È il nostro cru, da molti critici ritenuto la migliore espressione del Gavi. Per noi questo significa che la scelta biodinamica è vincente e l'applicheremo anche alla decina di ettari che nei mesi scorsi abbiamo aggiunto alla proprietà. Da un paio



### I vini La Raia hanno ottenuto valutazioni lusinghiere da parte delle principali guide del settore.

Le valutazioni dei consumatori e degli esperti sono per noi uno stimolo a fare sempre meglio. Con questo spirito abbiamo accolto le prime lusinghiere recensioni del nostro Gavi Classico, e insieme al nostro enologo abbiamo deciso di valorizzare ulteriormente l'uva Cortese che, grazie al metodo biodinamico, ha riacquisito tutte le eccellenze di questo terroir: sapidità, mineralità, freschezza in primis. È nato così il nostro Gavi Pisè, che resta 12 mesi sui

d'anni produciamo anche un Riserva, dalle uve che arrivano dal vigneto della Madonnina. Si tratta di un prodotto che ci ha stupiti: perfetto già alla prima annata, molto apprezzato per la vena morbida di sottofondo. Siamo in Piemonte e quindi non possiamo rinunciare anche a una piccola produzione, attualmente circa tre ettari, di rosso. Abbiamo due Barbera, di cui una barricata che è molto amata all'estero.

### La Raia non produce solo vino.

Come dicevo, siamo un'azienda agricola che punta all'equilibrio delle sue molte presenze. Abbiamo una

**GAVI DOCG 2012****Cortese 100%****12,5% vol****€ 10,00**

Le viti sono allevate senza l'impiego di prodotti chimici, in un terreno di matrice calcareo – argillosa ubicato a 400 metri slm. La vendemmia manuale si svolge nella seconda metà di settembre; dopo la diraspatura le uve sono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto segue la decantazione naturale, quindi fermenta in vasche d'acciaio. La sosta sur lie si protrae per circa 4 mesi, quindi avviene la stabilizzazione a freddo cui segue l'imbottigliamento nel mese di marzo. Colore giallo paglierino, naso gradevole che apre con un delicato sentore fruttato (mela, agrumi) e di fiori bianchi (gelsomino), proseguendo con una nota minerale che diviene via via maggiormente percettibile. Bocca leggiadra e di estrema freschezza, lieve sapidità e sensazione pseudocalorica che conferisce la giusta struttura. Leggermente ammandorlato sul finale, è un vino equilibrato e di pronta beva, da accompagnare a un risotto con scampi e zucchine.

**GAVI DOCG RISERVA 2011****Cortese 100%****13,5% vol****€ 15,00**

Le uve provengono dal vigneto collinare della Madonnina, esposto a sud est. La semina avviene a mezzo di sovescio a base di favino, pisello e trifoglio che mutano naturalmente in concime e humus. Vendemmia manuale alla fine del mese di settembre, seguita da selezione dei grappoli, diraspatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto decanta naturalmente a bassa temperatura e la fermentazione è svolta per circa 25 giorni all'interno di piccoli serbatoi di acciaio. Trascorso questo periodo il vino viene trasferito in vasca di acciaio dove sosta per sei mesi che precedono l'imbottigliamento. Dopo ulteriori sei mesi il vino è pronto per essere immesso nel mercato. Colore giallo paglierino con lievi nuance dorate. Naso intenso, floreale nell'immediato, arricchito da sfumature agrumate (bergamotto) e minerali. Sorso di notevole morbidezza, buona sapidità bilanciata da una corretta spalla acida. Un vino dalla buona evoluzione e persistenza che denota una struttura elegante; estremamente equilibrato e dal corpo adatto ad accompagnare preparazioni a base di crostacei.

**GAVI DOCG PISÉ 2012****Cortese 100%****13% vol****€ 23,00**

Questo vino è ottenuto da uve allevate nel vigneto La Cascinetta, il più antico dell'azienda, situato a 400 metri slm. Il terreno sabbioso è ottimamente drenato, per garantire una eccezionale qualità del prodotto e i vigneti vengono trattati con dosi moderate di zolfo e rame. Vendemmia manuale, diraspatura e pressatura soffice sono le fasi che precedono la decantazione del mosto che avviene a bassa temperatura e senza alcuna addizione. 25 giorni di fermentazione a temperatura controllata quindi permanenza sur lie e affinamento per 12 mesi in acciaio. Imbottigliamento preceduto da stabilizzazione a freddo. Colore giallo paglierino, con nuance verdoline. Al naso è delicatamente fruttato (pera, pesca bianca, susina) con intense note di miele di acacia e finale lievemente minerale. In bocca si caratterizza per una bella freschezza e sapidità composta, il tutto corredo da un corpo vellutato e morbido. Un vino elegante ed equilibrato, di buona persistenza. Ottimo con una classica spigola al forno con patate.

Grappoli di uva cortese del vigneto "La Cascinetta"



sessantina di ettari destinati a coltivazioni di farro monococco, spelta e dicocco. Il Pastificio d'Alba, che lavora solo materie prime biologiche e selezionatissime, dal miglio alla curcuma, ha scelto il nostro farro per tutti i suoi formati. Coltiviamo anche la segale, un prodotto la cui specificità è apprezzata da panifici come Davide Longoni e Grazioli.

### Una delle particolarità dell'azienda La Raia è senza dubbio la Cantina in Pisé.

Nello spirito della azienda agricola c'è una ricerca di armonia che si esplicita anche nella scelta e nell'utilizzo di materiali antichi e fortemente connotati con il luogo. Per la cantina abbiamo scelto materiali essenziali: il legno lamellare e, per il muro perimetrale, la tecnica costruttiva del pisé. Si tratta di una modalità di costruzione tipica del novese, che utilizza terre di risulta pressate tra due casseri in legno e che nei secoli si è purtroppo perduta, come accade per molte tecniche artigianali. Per realizzare questa intenzione siamo dovuti ricorrere a Martin Rauch, architetto austriaco, che ha realizzato quello che oggi è l'elemento distintivo della nostra cantina, e il nome del nostro vino di punta. Con la sua superficie granulosa, i colori della terra che virano dal giallo al bruciato, è il fondale su cui tutti i visitatori de La Raia amano farsi fotografare.

### Da circa un anno ha preso vita la Fondazione la Raia.

La Fondazione è nata per restituire al territorio una parte della bellezza e della piacevolezza che la mia famiglia ha ricevuto in questi anni dalla vita nella tenuta. Dedicata all'arte, alla cultura e al territorio si aprirà nel tempo ad arti, e artisti, diversi che guarderanno gli spazi e le colline de La Raia in modo critico, proponendo suggestioni nuove. Così è stato con il progetto "Nel Paesaggio" e le opere di Remo Salvadori con cui sono iniziate le attività della Fondazione nel giugno scorso. Si tratta di tre opere site specific, aperte al pubblico: "Nel Momento", sulla parete sud della casa, "Continuo infinito presente", di fronte la cantina e "Il Giardino del Sabato", realizzata in essenze, pietra di Venezia, piombo e acqua, che si trova tra i vigneti. Una sorpresa per chi passeggia lungo i filari. Il programma di attività della Fondazione è continuato con incontri dedicati al tema del Paesaggio, l'ultimo dei quali ha visto a confronto i filosofi Paolo D'Angelo e Adriana Verissimo Serrao. Il programma per i prossimi mesi è ricchissimo, a cominciare dai workshop di fotografia in primavera.



Il muro in pisé  
(terra cruda)  
della cantina.  
In basso, mucche  
di razza Fassone  
al pascolo.

## LA RAIÀ

Strada Monterotondo, 79  
1567 Novi Ligure (AI)  
[www.la-raia.it](http://www.la-raia.it)

Per visitare La Raia e le opere di Remo Salvadori  
che si trovano all'interno della tenuta scrivere  
[a winetour@la-raia.it](mailto:winetour@la-raia.it)



### Cosa può dirci in merito ai volumi di prodotto e ai principali Paesi in cui viene esportato?

Quest'anno abbiamo superato le 100mila bottiglie, erano poco meno di cinquemila solo 10 anni fa, ma la nostra politica resta quella di crescere con una grande attenzione alla qualità. Crediamo che l'avvio di mercati chiave per il vino come la Cina, la Russia, il Giappone e gli Stati Uniti ci permetterà di aumentare ulteriormente i volumi ma soprattutto di confrontarci con le aspettative e le richieste di consumatori diversi tra loro per gusti, culture alimentari, modalità di consumo.

### Recentemente Lei è entrato in società con EcorNaturaSi.

La scelta di entrare nel capitale di EcorNaturaSi, leader nella produzione e distribuzione di prodotti biologici in Italia, per un'azienda agricola come

La Raia, con una produzione diversificata, ha una doppia valenza: sia di principio, perché penso che la scelta di un'agricoltura di qualità, sana e sostenibile non sia un lusso nel nostro paese ma un obiettivo possibile e raggiungibile; sia imprenditoriale, perché ci ha permesso di avere un accesso diretto al mercato.



## AD OGNI VINO IL SUO PIATTO

**La Raia Gavi Docg Riserva incontra le Aringhe e il Baccalà in salsa verde. (Chef Elio Sironi, ristorante Ceresio7)**

*4 tamburelli di baccalà  
dissalati  
2 aringhe affumicate  
buccia di lime e limone  
grattata al microplatin di  
tartufo nero  
2 Spicchi di aglio  
200 gr Olio di oliva*

**Per la salsa verde**  
*200 gr Arselles nane  
1 gamba di sedano verde  
30 gr di scalogno  
mezzo bicchiere di vino  
bianco del tipo Vernaccia  
60 gr di Prezzemolo riccio  
80 gr di Olio di oliva extra  
vergine*

Sfilettate le aringhe affumicate avendo cura di mantenere la polpa intatta, incidete con un coltello i tamburelli di baccalà, riempite i tagli con i filetti di aringa. Stendete un foglio di carta da forno, conditela con un pizzico di sale e filo di olio. Strofinare con lo spicchio d'aglio, unite la buccia degli agrumi grattugiata, il tartufo nero e successivamente il tamburello fritto di baccalà.

Chiudete a mo' di pacchetto sigillando gli estremi con uno spago. Mettete l'olio sul fuoco in un rondò e portatelo a 70°.

Unite i pacchetti di baccalà, mantenendo la temperatura di 70° cuocete per 13-15 m, togliete dall'olio e lasciate riposare.

#### **Per il brodetto verde:**

In un rondò con filo di olio fate sudare lo scalogno e il sedano tagliuzzato, unite le arselles. Bagnate col vino, coprite e fate cuocere fino alla loro apertura. Fate riposare e recuperate il brodo di cottura.

Filtrate il tutto e fate ridurre ad 1/3 del suo volume iniziale a fuoco lento.

Togliete dal fuoco, unite le foglie di prezzemolo ed emulsionate con filo di olio, aggiustate di sale.

Coprite il fondo del piatto con la salsa verde, adagiate il tamburello di baccalà e guarnite con un filetto di peperone arrostito alla brace e uno spicchio di arancio sanguinello.

