

>LA BOTTIGLIA

MARCO TRABUCCO

La Raia, un grande Gavi certificato "bio"

NON È tutto oro quel che è biodinamico, c'è in giro al riguardo molta confusione e anche un po' di "furbizia". Ma qui a Monterotondo di Gavi, alla Raia, l'azienda agricola che Caterina Rossi Cairo e Tom Dean hanno rilanciato ormai quasi quindici anni fa, non ci sono trucchi né inganni. Tutte le coltivazioni sono in biodinamica certificata e non ci si limita a questo: è stata creata una scuola steineriana, da poco più di un anno è partito il progetto "Portanatura", un servizio di consegna a domicilio di verdure, frutta, pane fresco, carne, latticini, olio, miele e conserve, tutti coltivati o realizzati secondo i principi della moderna agricoltura biodinamica.

Alla Raia però soprattutto si produce vino: anzi, questo è uno dei centri protagonisti del rilancio

del Gavi, il grande bianco piemontese da uve Cortese che è stato di grande successo negli anni Sessanta e Settanta per poi conoscere una fase di stanca. Tre i Gavi prodotti in vigne che hanno dai 10 ai 70 anni d'età: il Pisè, la gamma "alta" dal cru più prestigioso (e dalle vigne più vecchie), un bianco che non teme confronti, il Gavi Riserva, e il "semplice" Gavi Docg, quello che noi oggi consigliamo, un bianco di grande freschezza adatto all'estate e dallo straordinario rapporto qualità prezzo.

Ps. I Rossi Cairo da qualche tempo hanno acquisito una cascina anche a Serralunga d'Alba: arriverà anche il loro Barolo.

Società agricola La Raia, strada Monterotondo, Novi Ligure (Al) tel. 0143.743685

IL VINO "VERDE"
Il Gavi Docg 100 per 100 "bio" della azienda La Raia di Novi Ligure



© RIPRODUZIONE RISERVATA

