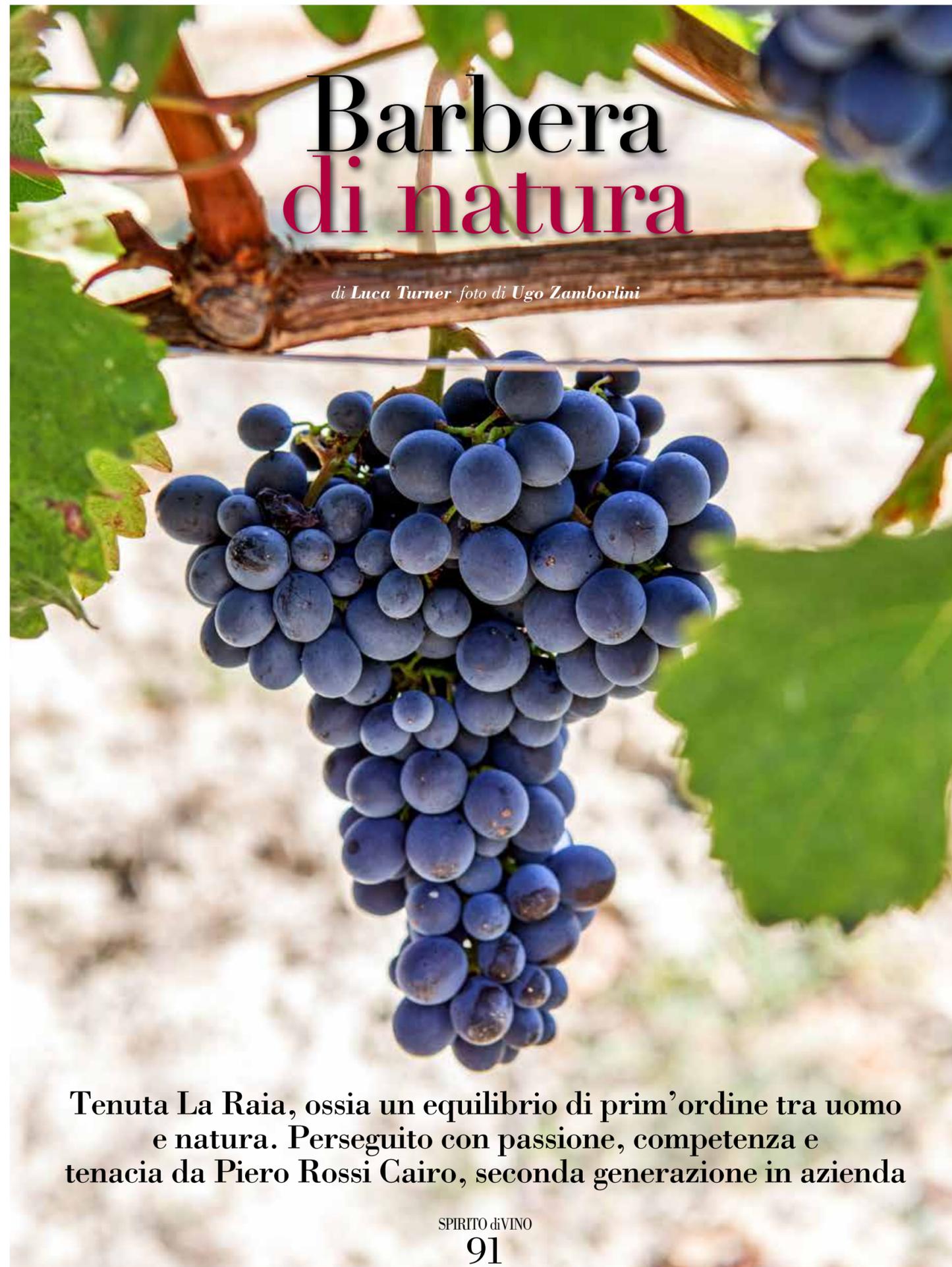




In questa pagina, Piero Rossi Cairo seduto su un bancale sul suo Barbera (nella pagina a fianco, un grappolo della nota uva) che affina nei grandi contenitori in acciaio alle sue spalle: formazione legale e internazionale, Piero rappresenta la seconda generazione della famiglia e la grande passione per la natura, la campagna e il vino lo hanno portato occuparsi di La Raia.



Barbera di natura

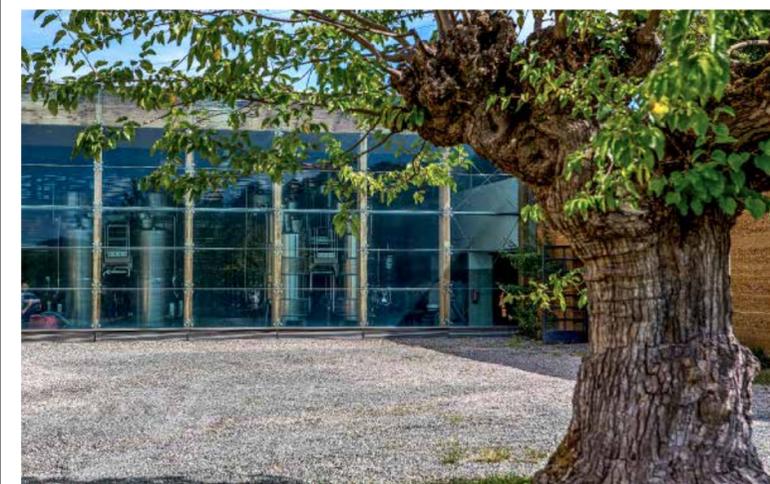
di Luca Turner foto di Ugo Zamborlini

Tenuta La Raia, ossia un equilibrio di prim'ordine tra uomo e natura. Perseguito con passione, competenza e tenacia da Piero Rossi Cairo, seconda generazione in azienda



È un ecosistema a tutto tondo quello offerto da La Raia, messo splendidamente a punto da Piero Rossi Cairo. Un'azienda agricola e vitivinicola che ha puntato su scelte ecosostenibili, su un approccio che si concentra sulla natura, sull'uomo, su tutte le forme di vita animali e vegetali. Un'azienda che vive alla ricerca di un equilibrio che rispetti la storia, la tradizione e il territorio. La reintroduzione di varietà quasi scomparse di cereali come, per esempio, il farro spelta, il monococco e il dicocco, ma anche segale, lucciole, farfalle e api che, insieme ad altri insetti impollinatori, sanno creare l'ambiente ideale per la produzione di miele biologico. Insetti e animali che tornano in grande numero a popolare gli spazi coltivati, come le mucche di razza fassone; un generoso uso di tecniche e modi naturali, caratterizzano tutti i 180 ettari, 42 dei quali vitati, 60 a seminativo e i restanti a pascolo con cornice di boschi di castagno, acacia e sambuco in cui animali selvatici vivono liberi in un'oasi pura e incontaminata. Barbera e Cortese, come territorio comanda, gestiti e controllati secondo i ritmi e le regole steineriane: potatura che segue la fase discendente della luna, sovescio con leguminose, cornoletame dinamizzato e stallatico per fertilizzare, aerazione profonda, assenza di pesticidi, modiche quantità di rame e di zolfo di cava spruzzate con parsimonia solo per reale necessità. Un equilibrio di prim'ordine tra uomo e natura che Piero Rossi Cairo, seconda generazione in azienda, vive quotidianamente: 32 anni, formazione legale e internazionale, una grande passione per la natura, la campagna e il vino. Da qui l'idea, prima, e la scelta poi di dedicarsi completamente alla coltura della vite e ai suoi frutti. Un impeto e una forza fuori dal comune, una curiosità proverbiale, un'attenzione al dettaglio al limite del maniacale disegnano un viticoltore di straordinaria passione e rigore. Nel passeggiare tra i vigneti controlla grappoli, acini, foglie, erbe, zolle, non gli sfugge nulla. In cantina pulizia e ordine regnano in armonia con tutti gli addetti alle attività. Il respiro è internazionale, piovono ordini in inglese, francese, tedesco, cinese, a voler citare solo le lingue più im-

L'ambiente dell'azienda biodinamica La Raia riconcilia con la natura: sono 180 gli ettari della tenuta, 42 dei quali vitati, 60 a seminativo e i restanti a pascolo con cornice di boschi di castagno, acacia e sambuco in cui animali selvatici vivono liberi in un'oasi pura e incontaminata. Un ambiente che Piero Rossi Cairo (sopra, in centro) vive quotidianamente dedicandosi alla coltura della vite.





portanti: tutti clienti che ritornano. Un ottimo successo, un grande consenso. Quasi a voler rinobilitare un grande vino italiano, il Gavi, Doc dal 1974 e Docg dal 1998, che negli ultimi anni ha indubbiamente perso un minimo di lustro. Non da meno le intenzioni con la Barbera attraverso due etichette, una da legno e una da acciaio.

Eleganza, pulizia e profondità d'espressione si rintracciano in tutti i vini de La Raia. Non una sola sbavatatura che si evidenzi, alla vista, al profumo, al gusto. Come se il vino stesso raccontasse l'azienda e l'idea che ha originariamente portato a concepirla. C'è nel bicchiere il racconto e la storia di questa giovane e al contempo singolare e vigorosa realtà. Colline sinuose e rigogliose a Monterotondo di Novi Ligure, poco più di un'ora da Milano, un tiro di schioppo dalla più vicina uscita autostradale, per trovarsi immersi in un paesaggio che rasserena l'animo e invita a riconciliarsi con la natura. Nella nostra visita abbiamo vissuto l'esperienza di una grande e pulsante energia, viva e avvolgente, un silenzio interrotto soltanto dai suoni della natura attraversata da una leggera brezza (siamo a circa 300 metri di altitudine e a poco più di 40 chilometri dalla costa ligure) colori di un'estate che tende all'autunno, fassone al libero pascolo, ingredienti a chilometro zero che vengono serviti in eleganza e sobrietà agricola per il pranzo. Insieme al vino, Gavi e Barbera, tutti gli elementi sono protagonisti nati e cresciuti in La Raia, dal pane al farro, dalle verdure al miele. Un'azienda che diventa un ideale circolare in cui il sistema agricolo accompagna l'uomo nel suo vivere quotidiano. Non una filosofia ma un vero e proprio modello che si concentra e si esprime attraverso eccellenti prodotti.

Cinque le etichette che caratterizzano La Raia, tutte figlie di una precisa viticoltura biodinamica: Gavi, Gavi Riserva, Gavi Pisé, Piemonte Barbera Largé e Piemonte Barbera. Cinque etichette che divengono naturalmente bandiere e ambasciatrici di un voler intendere il vino come un prodotto naturale figlio di una terra che se lasciata libera di esprimersi nel rispetto dei cicli della natura può concedere grandi soddisfazioni e mille emozioni. 🌸

I vigneti di Cortese e Barbera (in alto) sono impiantati in terreni calcarei e argillosi, hanno una densità media di circa 4.500 piante per ettaro e un'età dai 9 ai 70 anni. Ma c'è spazio nella tenuta anche per le fassone al libero pascolo (nell'altra pagina). In centro, Gavi Docg Pisé 2010. La Raia si trova a Novi Ligure (Alessandria), strada Monterotondo 79, tel. 0143.743685, la-raia.it.

