



LA RAIA AL CONVEGNO L'AGRICOLTURA È SALUTE, L'AGRICOLTURA È ARTE

Expo Days ~ Il mondo a tavola

Milano, 5 maggio 2012 – La Raia è un'azienda agricola biodinamica, a marchio Demeter dal 2007; è una delle 38 aziende vitivinicole certificate in Italia. Si trova nel cuore delle colline del Gavi, in una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima grazie ad un microclima unico, dove l'influsso del mare tempera i rigori dell'inverno e le alte escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la maturazione dell'uva.

Giorgio Rossi Cairo l'ha acquistata nel 2003, con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai principi biodinamici. È iniziata da subito la riconversione delle coltivazioni delle viti da tradizionali a biologiche; è stata costruita una nuova cantina in materiali naturali; è stata ripristinata la rotazione dei terreni e sono state recuperate coltivazioni antiche come il farro monococco; infine, è stato reintrodotta l'allevamento del bestiame a pascolo.

La Raia si estende per oltre 130 ettari, dei quali 32 coltivati a vigneto, 50 a seminativo e i restanti occupati da pascoli, boschi di castagno, acacia e sambuco che proteggono numerose specie di animali selvatici. Qui produciamo tre tipi di Gavi D.O.C.G. – Gavi, Gavi Riserva e Gavi Pisé, che ha un passaggio sui lieviti – e due tipi di Barbera D.O.C. – Piemonte Barbera e Piemonte Barbera Largé, che, affinata in barrique di rovere per 18 mesi, continua il suo invecchiamento in bottiglia.

Da questo impegno non sono scaturiti solo vini di forte personalità e sorprendente capacità evolutiva, ma anche una rinnovata e riconquistata bellezza per il territorio. Un bene, questo, che vogliamo tramandare e condividere.

La terra del Gavi da secoli custodisce il vitigno autoctono dell'uva Cortese. I vigneti La Raia affondano le loro radici in un terreno calcareo, argilloso e marnoso, ben drenato, che gode di una piena esposizione a sud. I vigneti de La Madonnina e de La Cascinetta sono quelli più antichi, con viti di oltre 70 anni. Grazie alla scelta del metodo biodinamico, abbiamo riscoperto e portato alla loro massima peculiarità tutte le caratteristiche originarie e vitali di questo territorio, arrivando così a produrre vini di forte identità, genuini, sapidi e dai caratteristici toni minerali. Sono vini longevi, come il Gavi Pisé, i cui aromi evolvono in modo sorprendente nel bicchiere. Come a continuare il racconto di una storia di natura lunga secoli.

Giorgio Rossi Cairo

AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA

Società Agricola La Raia s.s.

Strada Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure - Alessandria - Italia

T +39.0143.743.685 F +39.0143.320765 E info@la-raia.it

Partita I.V.A. e C.F. 01998450066 - R.E.A. di Alessandria n° 217552

la-raia.it