

La Raia per la prima volta a Summa 13

I vini biodinamici delle Colline del Gavi saranno all'appuntamento annuale organizzato a Magrè da Alois Lageder e dedicato ai vignaioli d'eccellenza di tutto il mondo

Magrè, 6/7 aprile 2013 - La Raia, azienda agricola biologico-biodinamica a marchio Demeter di Novi Ligure – nel cuore delle colline del Gavi - sarà presente con i suoi pregiati vini all'edizione 2013 di Summa, la vetrina internazionale d'eccellenza enologica e biologico-dinamica organizzata da Alois Lageder e riservata agli operatori del settore.

Ideata sul modello dei green event e caratterizzata quindi dal tema dell'ecosostenibilità, Summa si svolge da sempre nella storica e suggestiva cornice di Casòn Hirschprunn, un palazzo rinascimentale del XVII secolo a Magrè (BZ).

“Per noi – dichiara Alois Lageder, attuale proprietario della Tenuta - “ispirarsi ad un approccio olistico significa non soltanto agire in modo sostenibile, rispettare la natura e sentirci responsabili nei confronti delle generazioni future... per noi significa anche guardare al di là dalla mera produzione vitivinicola. Ecco perché nella nostra tenuta organizziamo regolarmente manifestazioni, progetti artistici, concerti e incontri culturali che raccontino in ogni loro aspetto la nostra filosofia aziendale e di vita”.

La manifestazione rappresenta un momento unico che accoglie esperti italiani e stranieri, offrendo loro la possibilità di degustare vini pregiati - e non solo - e di entrare in contatto diretto con i produttori. Appuntamento sempre più apprezzato dal mondo enogastronomico, nel 2012 la manifestazione ha dato il benvenuto a oltre 2.000 visitatori tra cui giornalisti e professionisti provenienti da oltre 25 paesi. Summa è organizzata in collaborazione con Aiutare senza Confini - ONLUS che ha l'obiettivo di aiutare i profughi della guerra civile in Birmania (Myanmar) - e l'anno passato ha raccolto e interamente devoluto all'associazione umanitaria oltre 34.000 euro.

La Raia proporrà a Summa 13 la sua intera produzione: tre Gavi D.O.C.G. - Gavi, Gavi Riserva e Gavi Pisé - e i due Barbera D.O.C. - Piemonte Barbera e Piemonte Barbera Largé affinata in barrique. I numerosi ospiti e addetti ai lavori che regolarmente partecipano alla manifestazione avranno così la possibilità di degustare, tra gli altri, i grandi vini biodinamici del Gavi, territorio dell'antico vitigno autoctono dell'uva Cortese. Nella zona del Gavi sono circa 1400 gli ettari vitati a Cortese, solo 70 sono coltivati secondo il metodo biologico-biodinamico, di cui una quarantina si trova all'interno de La Raia.

Tra i vini imperdibili di Summa 13 potrete degustare il Pisé, realizzato come tutti i vini de La Raia dall'enologo Piero Ballario, e, secondo le Guide di settore, da anni il miglior Gavi della denominazione. Questo grande bianco, grazie ad un passaggio di 12 mesi sui lieviti, si presenta straordinariamente longevo e con una grande capacità di evoluzione di gusto e profumo nel bicchiere. Quest'anno La Raia ha aggiunto alla sua produzione il Gavi DOCG Riserva - 5 grappoli già al suo esordio, l'unico Riserva oggi in commercio di questa denominazione - che nasce da una porzione antica dei vigneti della tenuta e dalla lavorazione di uve surmature. Un vino ancora tutto da scoprire.

"I vigneti La Raia - afferma Giorgio Rossi Cairo, proprietario della tenuta - 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. La nostra presenza a Summa è il coronamento di questo impegno da cui derivano non solo vini di forte personalità, ma anche una rinnovata e riconquistata bellezza per il territorio. Un bene, questo, che vogliamo tramandare e condividere".

A proposito di La Raia

La Raia è un'azienda agricola biodinamica, a marchio Demeter dal 2007. Si trova nel cuore delle colline del Gavi, una terra da sempre vocata alla viticoltura per il suo 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, insieme ai figli Caterina e Piero, ha acquistato la tenuta nel 2003 con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai principi biodinamici. L'azienda si estende per oltre 180 ettari, dei quali 42 coltivati a vigneto, 60 a seminativo con antiche varietà di cereali, i restanti occupati da pascoli per l'allevamento delle mucche fassone e da boschi di castagno.

A proposito di Alois Lageder

Sin dal 1823, la vitivinicoltura è parte integrante della storia della famiglia Alois Lageder. Giunta alla quinta generazione con l'attuale proprietario Alois Lageder, la tenuta, con sede a Magrè in provincia di Bolzano, si distingue per la filosofia ispirata all'approccio olistico e sostenibile e per la capacità di fondere sapientemente tradizione ed innovazione. Quasi 50 ettari di vigneti di proprietà vengono lavorati secondo i principi più stretti della coltivazione biologico-dinamica.

Ulteriori informazioni su Alois Lageder: www.aloislageder.eu

Ulteriori informazioni su La Raia: www.la-raia.it

Ufficio Stampa Alois Lageder

ZED_COMM

Valentina Fraccascia
Corso San Gottardo 19/B
20136 Milano
Tel: +39.02.36550569
Cell: +39.348 3633000
Email: valentina@zedcomm.it

Ufficio Stampa La Raia

Tina Guiducci
La Raia
Strada Monterotondo 79
15067 Novi Ligure (AL)
Tel: +39.0143.743685
Cell: +39 335 7295264
Email: tguiducci@laraia.it