

# VIGNE, OSPITALITÀ E ARTE

Dal nord al sud del Belpaese, grandi e virtuosi imprenditori del vino si votano non solo al sostenibile, ma anche a una sana e colta ospitalità, arricchita persino dall'arte

di Olivia Cremascoli



Giorgio Rossi Cairo è un uomo in tutti i sensi vulcanico, che di certo aborre il tedio. Professionalmente è difficile stargli dietro per la diversificazione di interessi, attività e investimenti; più facile limitarsi a uno dei suoi progetti più entusiasmanti – affrontato dal 2002 insieme a tutta la sua famiglia – che è La Raia (la-raia.it), azienda agricola biodinamica certificata Demeter (marchio di qualità per prodotti derivanti dall'agricoltura biodinamica, che oggi in Italia certifica solo 47 aziende vitivinicole), alligata sulla Strada del vino di Gavi (Al) Un eco-sistema che si snoda su 180 ettari di terreno, di cui 42 coltivati a vigneto, 60 a seminativo (il farro monococco e dicocco, il farro spelta e la segale) e i rimanenti adibiti a pascolo (fassone) ed erba medica, nonché a boschi di castagno, acacia, tiglio e ciliegio (perciò, produzione di mieli biologici), La Raia, oltre a rappresentare un'oasi di bio-diversità, produce tre tipi di Gavi D.O.C.G. e due tipi di Piemonte D.O.C. Barbera. E, come se non bastasse, la famiglia Rossi Cairo nel 2015 ha acquisito a Serralunga d'Alba (Cn) anche la tenuta Cucco (azienda di Barolo su 12,5 ettari), ma questo è un altro *terroir* e un altro discorso. Tra le più recenti novità relative a La Raia c'è da citare l'omonima fondazione dedicata ad arte, cultura e territorio (nata nel 2013 con lo scopo di promuovere una riflessione critica sul paesaggio, che ha già ospitato Gilles Clément e l'Atelier Coloco, che ha fornito il *concept* del giardino principale de La Raia, per cui sono state selezionate solo specie autoctone legate al mondo agricolo). Inoltre, da sottolineare il recentissimo *esprit* verso l'ospitalità, che nel 2015 ha portato al restauro di Borgo Merlassino (www.borgomerlassino.it), un'ottocentesca cascina del *compound*, riconvertita ad agriturismo, e, quest'anno, all'inaugurazione della Locanda La Raia (www.locandalariaia.it), ottocentesca ex-posteria, riconvertita in 12 camere diverse una dall'altra, in bilico tra *objets trouvés*, design e opere d'arte della galleria milanese Viasaterna (www.viasaterna.com), con tanto di ristorante (le cui materie prime sono provenienti da coltivazioni e allevamenti dell'azienda), spa (palestra, sauna, bagno turco, piscina interna-esterna) e bottega in cui degustare e acquistare tutti i prodotti dell'azienda.



Inaugurata pochi mesi fa, la **Locanda La Raia** (www.locandalariaia.it), ottocentesca ex-posteria conclusa tra un giardino di erbe aromatiche e vigne, è stata ristrutturata su progetto dello studio **De Amicis Architetti** di Milano, che ne ha ripristinato le strutture originali, a volte e ad archi, e aperto grandi spazi finestrati che guardano sui vigneti dell'omonima azienda agricola biodinamica. A piano terra, un soggiorno dall'antico camino in pietra è allestito con pezzi di design, in primis *Driade* e *Fontana Arte*.

La cantina de **La Raia**, di Novi Ligure (Al), edificata grazie all'antica tecnica naturale del *pisé* (o terra cruda), per applicare la quale è stato chiamato **Martin Rauch**, progettista austriaco che ne è uno dei massimi esperti. Accanto: fassone attorno all'installazione di **Remo Salvadori** "Il sabato piantare il cipresso..." (essenze, pietra di Venezia, piombo, acqua), che, nel 2013, ha inaugurato il progetto "Nel Paesaggio".







**La Baronìa** di Capo Milazzo (Me), quinta e più piccola (otto ettari di vigne per Mamertino doc) cantina siciliana di **Planeta**, progetto di viticoltura sostenibile, sia dal punto di vista della coltivazione e della produzione, ma anche da quello ambientale, sociale, economico, che conta sull'effetto-traino per il territorio circostante.



Da cinque secoli, attraverso 17 generazioni, le Aziende agricole Planeta ([www.planeta.it](http://www.planeta.it)) attraversano la Sicilia da ovest a est, grazie ai loro cinque *terroir* (Dispensa e Ulmo a Menfi; Dorilli a Vittoria; Buonvini a Noto; Feudo di Mezzo all'Etna; La Baronìa a Capo Milazzo, per una superficie totale di vigna di 374 ettari), in cui fanno nascere i propri vini e olii (prodotti su 98 ettari dell'oasi di Capparrina, vicino a Menfi), nonché Le Foresterie, luoghi d'ospitalità familiari. Non a caso, facendo tappa presso le sopraccitate proprietà, si compie realmente un viaggio attraverso la Sicilia e, allora, perché non trasformarlo pure in un itinerario d'arte contemporanea? Detto fatto: *Viaggio in Sicilia*, progetto di Planeta per l'arte e il territorio, giunto nel 2017 alla sua settima edizione, è una nomadica residenza per artisti con mostra collettiva finale, quest'anno al Museo archeologico regionale Antonino Salinas di Palermo, fino al 10 settembre. Comunque, in primis, Planeta ha da anni deciso di focalizzarsi sulle tre 'e' - economicamente sostenibile, ecologicamente attento, equo socialmente - e non c'è da stupirsi, dato che l'azienda ha tra l'altro varato *Planeta Terra*, marchio apposto su molte delle azioni, protocolli e procedure che la famiglia Planeta adotta a favore dell'ambiente - bio-architettura, tutela del paesaggio, energie rinnovabili, materiali riciclati - che puntualizzano sempre più l'obiettivo dell'azienda verso la sostenibilità. Ma esiste ormai dal 2010 anche SOSTain ([www.sostain.it](http://www.sostain.it)), progetto di certificazione viticola-ambientale italiano, su modello di quello della *California Sustainable Winegrowing Alliance* ([www.sustainablewinegrowing.org](http://www.sustainablewinegrowing.org)), sviluppato dall'Università di Piacenza in collaborazione con l'Università di Milano, che prevede un percorso di miglioramenti continui verso livelli crescenti di sostenibilità: Planeta e Tasca d'Almerita lo stanno trasformando in un tassello fondamentale per il futuro della viticoltura in Sicilia, coniugando viticoltura tradizionale e biologica, con l'applicazione di innovazioni scientifiche e tecnologiche.



Qui sopra: **Dispensa** di Menfi (Ag), la prima e storica tenuta di Planeta, cui nel 2009 s'è integrata **La Foresteria** di Menfi, il primo wine resort dei Planeta; mesi fa s'è aggiunta **La Foresteria** di Palermo (sotto), sette appartamenti in centro storico. (sottostante foto).



Nell'immagine accanto, uno scorcio di **Casòn Hirschprunn** (XIII secolo), tenuta acquistata nel 1991 da **Alois Lageder**, vigneto incluso, al cui interno sorge anche l'**Enoteca Paradeis** (nella foto sopra). Sotto, **Tòr Löwengang**, fondata all'inizio del XIX secolo, un tempo era la residenza dei nobili von Graun e in seguito del conte Melchiori; oggi la tenuta ha una cantina che Alois Lageder ha fatto ristrutturare nel 1995 secondo criteri di bio-edilizia, con energie rinnovabili e materiali a basso impatto ambientale.

A Magrè (Bz) l'Alois Lageder 1823 vanta una storia familiare che abbraccia cinque generazioni ispirate al rispetto per la natura e tutti gli esseri viventi, cioè un approccio olistico e biodinamico ai vigneti (50 ettari), dove si lavora in sintonia coi ritmi, i cicli e le forze naturali, così come concepito da Rudolf Steiner nel 1924. Va da sé che i vini Lageder ([www.aloislageder.eu](http://www.aloislageder.eu)) prodotti nelle storiche tenute Tòr Löwengang e Casòn Hirschprunn sono certificati Demeter Italia, associazione di produttori, trasformatori e distributori di prodotti agricoli e alimentari biodinamici, di cui - dal settembre scorso - Alois Lageder è diventato il presidente. Non pago del suo impegno come vigneron, vent'anni fa, senza certo immaginare che peso avrebbe poi assunto l'iniziativa, Lageder ha creato *Summa*, annuale consesso internazionale di vini d'eccellenza (in parte biologici o biodinamici, ma non esclusivamente), che si svolge nelle due sopraccitate tenute, durante il fine-settimana che precede il *Vinitaly* di Verona. Interrogato sul perché si fosse preso la briga di creare un *FuoriSalone* del vino, Alois Lageder racconta che tutto è iniziato quasi per caso, quando ha smesso di partecipare al *Vinitaly*, non rinunciando però a portare da lui a Magrè - prelevandoli a Verona al termine dell'impegno fieristico - buyer, giornalisti e amici. L'evento, ideato su modello di uno similare a Bordeaux, ha debuttato con venti amici vigneron, stanchi - come lui - dei poco gestibili assalti di visitatori non specializzati agli stand fieristici ("Mi dà un bianchino?"). Oggi *Summa* ([www.summa-al.eu](http://www.summa-al.eu)) è una



vera e propria 'festa del vino', a scopo anche mercantile, di produttori internazionali di razza (quest'anno 83 vigneron per 330 etichette). C'è infine da segnalare che, fra le mura di Casòn Hirschprunn (XIII secolo), Lageder ha pure dato vita all'Enoteca Paradeis, "approccio organico in atmosfera contemplativa" che d'estate profuma di zagara, gelsomino e melograno, dove si degustano i suoi vini, assaporando anche ricette locali, rivisitate biologicamente. In mezzo a tutti questi *bouquets*, Alois Lageder risulta peraltro anche essere un collezionista d'arte contemporanea, con alcune opere della sua collezione alloggiate nella cantina di Tòr Löwengang, e, dal 2000 al 2009, è stato persino il presidente di Museion, il quotato museo d'arte moderna e contemporanea di Bolzano.

