

Sperimentare Steiner



Un'autentica azienda biodinamica, con campi coltivati, animali, pascoli, boschi e ben 40 ettari di vigneti. Non manca una scuola steineriana e ovviamente la cantina, da cui escono bottiglie di grande pregio

La Raia, prima di essere un'azienda vitivinicola, è un ideale, uno stile di vita. Nel 2003 Giorgio Rossi Cairo acquista 180 ettari a Novi Ligure, nell'Oltregiogo: qui la pianura padana piemontese lascia definitivamente il posto a colline verdeggianti che si vanno a confondere con l'Appennino ligure, anche nella toponomastica: è il regno del vitigno cortese, a due passi da Gavi, comune che dà il nome a uno dei più noti bianchi italiani. Giorgio, con l'ausilio del figlio Piero, della figlia Caterina e di suo marito Tom Dean, strutturano l'azienda applicando rigorosamente i precetti della biodinamica al punto che all'interno della proprietà realizzano *In-torno al Melo*, una scuola dove applicare la pedagogia *waldorf*, metodo educativo ideato da Rudolf Steiner che promuove l'armonia del bambino, sviluppandone l'individualità in accordo con la natura e i propri sensi. Il progetto si ramifica in più direzioni. Approfitano d'incontaminate superfici votate al pascolo per realizzare un allevamento di bovini di razza fassone, affiancandolo ad antiche colture seminatrici e alla tutela di una vasta quota di boschi di castagno e sambuco. Le forze maggiori si concentrano nella viticoltura. Si ristrutturano i vigneti esistenti, alcuni di questi vecchi oltre settant'anni, e se ne impiantano di nuovi sino a raggiungere una superficie vitata di 42 ettari complessivi.

I cinque gioielli dell'azienda

I Rossi Cairo fanno costruire una meravigliosa cantina, in parte interrata per incidere il meno possibile nell'architettura del territorio. Qui prendono vita cinque vini: tre bianchi da uve cortese in purezza e due rossi, ottenuti dalle tradizionali uve barbera. Il Gavi DOCG (9,50 €) ha una beva sbarazzina e un profilo olfattivo che ricorda i frutti bianchi (pera, mela) e gli agrumi. Si sale di tono e cresce l'età dei vigneti che danno vita al Gavi Riserva DOCG (12,50 €), profumato di buccia di pompelmo, ginestra e un tocco di pesca matura; in bocca è molto saporito, placido nella dinamica gustativa, tenace in fondo al palato. L'apice spetta al Gavi Pisé DOCG (16,50 €), raffinato nei sentori di anice, nocciola e fiori bianchi trasposti in una bocca elegante, equilibrata, con un finale venato da profonda sapidità. La Piemonte Barbera DOC (10,00 €) si affina solo in acciaio ed evidenzia note di fiori, terra e un tratto ferroso che precede un palato di buona consistenza. Le uve più mature e l'affinamento in piccoli legni sono riservati alla selezione Piemonte Barbera Largé DOC (20,00 €) che si esprime con nette note boisé e di frutti rossi in un palato energetico, pieno, dotato di una rilevante quota alcolica.

DOVE SI TROVA

La Raia è a Novi Ligure (AL), in Strada Monterotondo 79.
Tel. 0143743685

Il dizionario dell'assaggiatore

Boisé In francese si può tradurre con "legnoso". Sono le classiche note di un vino affinato in legno tostato: ricorda la vaniglia, la polvere di caffè, il cioccolato e talvolta la dogma di legno vera e propria.

