

La Raia: innovazione e tradizione nel cuore del basso Piemonte

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Giugno 2024



La Raia, un progetto creato dalla famiglia **Rossi Cairo** in cui l'armonia è il primo desiderio da esaudire. La Raia è una azienda agricola biodinamica che si estende per 180 ettari su due comuni, Gavi e Novi Ligure, nel basso Piemonte. Al suo centro sorge la Cantina, al limitare nord il Borgo e al confine sud, la Locanda, le due strutture ricettive collegate da un sentiero interno.

La **tenuta**, condotta dalla famiglia Rossi Cairo dal 2002, è tuttora un progetto in fieri, che ha al centro la riflessione attorno al tema del paesaggio, inteso in tutte le sue componenti peculiari: geografiche, sociali, produttive, agricole, estetiche e culturali. L'obiettivo del suo

fondatore, Giorgio Rossi Cairo, e di suo figlio Piero, è di **mantenere armonia ed equilibrio tra tutte le presenze tutti gli elementi**: l'uomo e gli edifici che occupa – la famiglia abita la vecchia casa padronale recuperata nella sua struttura originaria; il suo lavoro – la cantina in terra cruda è un esempio di edilizia sostenibile; gli animali: all'interno della tenuta si incontrano lepri, caprioli, moltissimi uccelli e vacche di razza Fassona allevate grass fed e, nelle sere d'estate, le lucciole. E, ovviamente, la natura: quella spontanea che determina la bellezza originaria di queste colline e quella coltivata, a vigneti e campi.

Conoscere La Raia: i tre itinerari del paesaggio.

Per conoscere, e vivere, La Raia, è possibile seguire tre itinerari che si snodano lungo la tenuta: l'itinerario del vino, che culmina in cantina con la **degustazione dei vini biodinamici**, quello dell'arte, che percorre da sud a nord la tenuta, e quello della biodiversità che conduce tra i filari, lungo i rii e attorno ai due laghi. Tre sentieri che percorrono il paesaggio unico de La Raia.

L'itinerario del vino – Una cantina e un tasting, biodinamici.

La Raia è un'azienda biodinamica, certificata Demeter dal 2007, la cui attività si fonda sulla costante ricerca di equilibrio tra tutte le sue componenti, in particolare tra la presenza dell'uomo, il suo lavoro, e la natura, spontanea e coltivata. A questo, in particolare, è dedicato il **wine tour** de La Raia che parte dall'antico vigneto Madonnina per approfondire i principi della coltivazione biodinamica che abbiamo adottato. La cantina, realizzata in terra cruda da Martin Rauch, produce vini che sono espressione autentica di questo territorio e della sua storia. In particolare, dal vitigno Cortese provengono i tre Gavi DCG – Gavi, Gavi

Riserva e Gavi Pisé, il cru dell'azienda – a cui si aggiungono due tipi di Piemonte DOC Barbera, e una piccola produzione di Pinot nero e Passito di Cortese. In cantina è possibile degustare anche i Nebbiolo e Barolo biologici di Tenuta Cucco, l'altra tenuta di famiglia a Serralunga d'Alba nelle Langhe.

Il nuovo Itinerario della biodiversità – Tre chilometri in un ecosistema unico.

La Raia si estende per **180 ettari di cui 50 vitati** ad uva Cortese e Barbera, 60 coltivati e i restanti occupati da due laghi, boschi di castagno, frutteti, prati riservati al pascolo delle mucche: un ecosistema che Renato Cottalasso, che le ha dedicato il libro "Alla scoperta della biodiversità", ha definito "un mosaico di ambienti vegetali ad alto tasso di biodiversità". Questa immagine fotografa il susseguirsi continuo di natura addomesticata dall'agricoltura – vigneti, campi, pascoli, siepi – e di natura spontanea fatta di radure, boschi, laghi, rii. In questa varietà di ambienti vivono una miriade di specie animali e vegetali che, insieme, rappresentano un ecosistema unico. Basta affacciarsi da qualsiasi finestra di Locanda o fermarsi in qualsiasi punto del sentiero che è stato tracciato all'interno della tenuta per accorgersi di quanto variegato, ed eterogeneo sia il paesaggio della Raia. Una ricchezza naturale che fa felici api e insetti impollinatori, ai quali è anche dedicata una delle opere di Fondazione La Raia: "Palazzo delle api" di Adrien Missika. È possibile, con una guida, percorrere il sentiero di circa tre chilometri che attraversa l'intera tenuta e scoprire dove si posa il saltimpalo (l'uccello presente sul logo de La Raia), dove passeggiano i caprioli, o ammirare i fiori del sottobosco e quelli più amati dai bombi.