

A La Raia l'evoluzione non si è mai fermata.

2 Dicembre 2021



Testo di Barbara Marzano

Foto di Benedetta Bassanelli, P.Calamarà, cortesia de La Raia.

Il vino è evoluzione. È un liquido vivo, che cambia colore e sceglie il suo sapore. C'è il giovane, non ancora pronto, e quello maturo, che ne sa sempre un po' più degli altri. E poi c'è il Gavi Pisè 2019 de La Raia, l'azienda agricola biodinamica che anni fa ha tentato un all in - vincente - sul vitigno Cortese. Stiamo parlando di un piccolo universo su di una collina compresa tra il comune di Novi e quello di Gavi, gestito da Pietro Rossi Cairo, ultima generazione della famiglia. Il Gavi Pisè, padroncino di casa, è sempre stato vinificato in acciaio inox, ma dal 2019 segue l'intuizione di Clara Milani, attuale enologa dell'azienda, che ha optato per un passaggio in botte grande. La classe più giovane della casa, Gavi Pisè 2018, passa infatti il primo anno di vita nel legno Stockinger di rovere, per un affinamento in totale naturalità. Una scelta che preserva tutti i sentori dell'infanzia di questo Cortese.

COOK_Inc

A La Raia l'evoluzione non si è mai fermata

2 Dic 2021



Non è un'evoluzione che stravolge l'anima del bianco, ma piuttosto un'innovazione che ne conserva l'identità, che poi è quella materna che distingue appunto La Raia. Un tratto di novità che si moltiplica nel suo DNA, tanto da influenzare anche il processo di selezione dei lieviti trasformando la cantina in un laboratorio sperimentale. Stiamo parlando dei lieviti indigeni selezionati. Vogliamo immaginarli come lillipuziani che vagano e proliferano tra i vigneti alessandrini? Perché no. La Raia li ha presi uno per uno, per analizzarli e capire fino in fondo di che pasta fossero fatti. L'indagine ha portato a un risultato notevole: un territorio popolato da più di 230 ceppi di lieviti, di cui 45 selezionati per l'ultima osservazione (a cui sono seguite 45 micro vinificazioni a partire dallo stesso mosto) e quindi 45 assaggi.

COOK_Inc

A La Raia l'evoluzione non si è mai fermata

2 Dic 2021



Solo tre di loro hanno passato il test e si sono qualificati per essere utilizzati in cantina. Ovviamente la selezione dei prescelti è in continua evoluzione, per stare al passo con i mutamenti della flora microbica che evolve di continuo. In ogni caso, si tratta sempre di lieviti meno impattanti dal punto di vista della produzione di aromi secondari, con un'incidenza sulla produzione del vino pari al 70%.



COOK_Inc**A La Raia l'evoluzione non si è mai fermata**

2 Dic 2021

L'innovazione però non si slega mai dal file rouge che tesse la trama di tutta la produzione: la mineralità inconfondibile del Gavi Pisé. Un sentore salino, quasi di gesso, che insaporisce il palato con tutte le ultime annate. Tre protagoniste presentate da *Innocenti Evasioni* (Mi), "a casa" di Tommaso Arrigoni, lo chef stellato che da tre anni segue i menu di Locanda La Raia.



Tre annate, 18, 17 e 15, per una degustazione verticale allestita tra un Magatello di vitello, latte di mandorla, capperi di Sicilia, una Trota marinata al cacao, con crema tiepida di Bitto, un crudo di scampi e cavolfiore, maionese di foie gras, cachi e foglia di ostrica e un Raviolo di tonno, con il suo fondo di cottura, broccolo e limone fermentato. Un'escalation di armonie che si è chiusa in un Foliage alle castagne, mascarpone al rum, gelato di marroni e salsa di cachi.

COOK_Inc**A La Raia l'evoluzione non si è mai fermata**

2 Dic 2021



Una mano giocosa e fresca quella di Tommaso, che è riuscita a mantenere alte le note minerali dei tre Gavi Pisè, nate dal cru di terra rossa, matrice della mineralità che li distingue. Note che salgono nell'annata del 2018 vinificata in botte di legno, al fine di stimolare il suo bouquet racchiuso in una rotondità salina ma vanigliata, che libera connotati di rosmarino e salvia. Quella del 2017 invece, prima vendemmia in loco di Clara, fu un'annata ancora più complicata a causa della gelata di aprile e della successiva siccità, con una riduzione del 60% su tutta la produzione. Un danno con un dolce risvolto della medaglia: le uve, sanissime e con bucce spesse, hanno mantenuto una concentrazione di aromi tale da indirizzare il Gavi Pisè 2017 verso un sapore caramellato, quasi biscottato. Una dolcezza che ammorbidisce anche l'annata 2015, decisamente più fresca, l'agente perfetto per trattenere nell'uva i suoi precursori aromatici che richiameranno il miele d'acacia. Ma, nonostante l'invecchiamento e le note candite, il Gavi Pisè 2015 non si smentisce per la sua freschezza inaspettata. D'altronde è sempre madre natura ad avere l'ultima parola, a sorprendere gli spettatori e stravolgere le aspettative.

COOK_Inc

A La Raia l'evoluzione non si è mai fermata

2 Dic 2021



Tenuta La Raia

Strada Monterotondo 79,

15067 Novi Ligure (AL)

Tel.: +39 0143 743685

www.la-raia.it