

IDENTITÀ GOLOSE

L'evoluzione di un cru

04 Dic 2021

Gavi DOCG Pisè La Raia 2018: l'evoluzione di un cru

Dal 2018 al 2015: la storia del cru dell'azienda vitivinicola di Novi Ligure che, con l'annata 2018, sperimenta un inedito passaggio in botte

04-12-2021



Il *Gavi Pisè La Raia 2018* presentato in anteprima presso il ristorante *Innocenti Evasioni* a Milano. Il nome *Pisè* richiama quello della tecnica di costruzione della cantina, realizzata in terra cruda (appunto il *pisè*), terra viva che garantisce in cantina un ottimo scambio termico e le migliori condizioni per la lavorazione delle uve

Conoscere un vino è gioia gradita, il risultato di sorsi che si susseguono nel tempo o un'infatuazione immediata, sin dal primo assaggio. Gli aromi che il nettare trasporta nel naso e sul palato, la struttura del gusto vengono, in entrambi i casi, assorbiti dalla nostra *memoria sensoriale* e difficilmente sfuggono, una volta infatuati. Ma c'è una forma di conoscenza che va ben oltre la singola bottiglia del cuore, ed è la consapevolezza della *capacità di un vino di evolvere*: attraverso un percorso verticale se ne svelano premessa, attualità e *promessa* del vino che verrà. Ed è ciò che l'azienda agricola *La Raia*, di Novi Ligure, in provincia Alessandria, ha reso così evidente nel corso della degustazione in anteprima del *Gavi DOCG Pisè 2018*, a buon motivo intitolata *L'evoluzione di un Cru*.

IDENTITÀ GOLOSE

L'evoluzione di un cru

04 Dic 2021

Evoluzione: prima di tutto perché qualsiasi calice *La Raia* troverete dinanzi a voi, tenderà sempre a mutare, a non cedere in pienezza nell'immediato, ma a *concedersi* sensibilmente, evolvendo, appunto, anche a distanza di pochi minuti, e poi di ore, giorni, anni. *Evoluzione* perché è l'alfa, la ragion d'essere dell'azienda agricola *La Raia*, nata nel segno avanguardistico della famiglia **Rossi Cairo**, che nel 2003 rileva l'azienda e adotta sistemi di *coltura in biodinamica*: l'adattamento ai cicli lunari, l'uso di concimi naturali, dei lieviti indigeni selezionati fino al ripristino della rotazione perché il terreno si rigeneri, e il prodotto si distingue per qualità, la cui sublimazione ultima è la *conservazione* e la valorizzazione di un ecosistema e dei suoi frutti.



La verticale inizia proprio dal *Gavi Pisè La Raia 2018*, per poi passare alle annate precedenti, 2017 e 2015

Per natura, è prediletta la coltivazione in bianco, con tre tipi di *Gavi DOCG*, e quindi, il *Gavi*, *Gavi Riserva* e il *Gavi Pisè*, il cru di *La Raia*, oltre due varietà di *Piemonte DOC Barbera*, con una produzione nettamente inferiore in termini di quantità, perché asseconda solo ciò che la terra ha di buono da offrire.

Una delle virtù più stimabili di *La Raia* è quella di non lasciarsi tentare dalla necessità di produrre *sempre* e a tutti i costi, ma di *saltare* convinti quelle annate che non soddisfano in termini di proiezione del risultato, e che non offrono un frutto perfetto. Ragion per cui, nel corso della verticale dedicata al cru *La Raia*, il *Gavi Pisè 2018*, la giovane enologa dell'azienda, **Clara Milani**, attraversa il tempo a partire proprio da quest'ultima annata e poi, a ritroso, il *Gavi Pisè 2017* e il *Gavi Pisè 2015*. Un arco temporale contrassegnato da vendemmie davvero diverse tra loro, eppure riconducibili a un unico suolo, quello del *Pisè*, a 300 metri sopra il livello del mare e caratterizzato da terra rossa: ben drenato, sabbioso, il che limita la vigoria vegetativa e offre un frutto di *straordinaria pienezza*. Grappoli ambrati, selezionati a fine settembre, con un'importante dotazione di zuccheri e acidità, entrambi ottimi segnali di una prepensione alla longevità.

IDENTITÀ GOLOSE

L'evoluzione di un cru

04 Dic 2021



La degustazione è stata guidata dall'enologa dell'azienda vitivinicola *La Raia*, Clara Milani

Ma cosa rende il *Pisé 2018* così diverso dalle annate precedenti?

«Il 2018 – commenta **Piero Rossi Cairo**, che dirige l'azienda *La Raia* – è stata un'annata che si prestava all'innovazione. Da tempo, infatti, avevamo in mente di aggiungere un passaggio in legno alla lavorazione del *Pisé*, per comprendere in che modo potessero evolvere i nostri vini con quest'aggiunta che non va a coprire, bensì a esaltare le *proprietà organolettiche* del nostro cru: le caratteristiche varietali del *vitigno Cortese*». Dunque pressatura soffice dei grappoli, e poi la decantazione statica del mosto; dopodiché, è previsto un *passaggio in barrique*, in grandi legni austriaci e *non tostati*, con una permanenza sui lieviti, *sur lies* di 12 mesi, e successivamente in acciaio, per almeno altri 12 mesi – una *sosta decisiva* affinché il *Gavi Pisé 2018* possa evolvere prima in bottiglia (per un massimo di 3000 campioni) e poi nei calici, a intervalli più o meno lunghi. Nasce così un *Pisé* che, seppur presentato in maniera diversa, non è stravolto; un calice che celebra lo studio sul vino, sull'uva, sul territorio, e attraverso l'evoluzione, portato al culmine del suo potenziale: il legno non copre, ma supporta l'espansione dei profumi, ampi, intensi; note floreali a cui si aggiunge una *leggera vaniglia*, la freschezza delle erbe aromatiche, salvia e rosmarino. Il gusto è caldo, sapido, ricco, con un finale persistente.

IDENTITÀ GOLOSE

L'evoluzione di un cru

04 Dic 2021



Piero Rossi Cairo, dirige l'azienda agricola e vitivinicola [La Raia](#)

IDENTITÀ GOLOSE

L'evoluzione di un cru

04 Dic 2021

Diversamente dalla vendemmia copiosa del 2018, il 2017 sembrava destinato a essere *una non-annata*, data la difficoltà degli eventi che si sono susseguiti: la gelata di aprile prima, e in seguito sei mesi di siccità. Eppure la natura sorprende, e una produzione limitata regala però, uve dalla buccia spessa, con una generosa concentrazione di aromi. C'è tanta mineralità, gesso, ma anche *alloro* e un leggero richiamo alla dolcezza della camomilla. In questo caso la fermentazione avviene esclusivamente in acciaio.

Ultimo assaggio, *Gavi Pisè 2015*: un'annata piovosa, il che gratifica sempre i bianchi. Qui la dolcezza esplode: note maltate, di biscotto e miele d'acacia, ma svetta soprattutto l'impronta tropicale di litchi e papaya matura. Ha un gusto seducente, che spazia dal vegetale al frutto.

2018, 2017, 2015: un solo cru, il *Gavi Pisè La Raia* e la sua capacità di esprimere tre personalità così distinte, così raffinate e fragranti. Abbiamo conosciuto l'infante, il *Gavi Pisè 2018*, e la piacevolezza della sua beva "in movimento"; l'espressione massima del 2017, esaustivo, bilanciato, pronto e, infine, il 2015, la maturità raggiunta, l'*anima morbida della saggezza*. Eppure sentiamo che ciascuno di essi ha ancora molto da dirci. E noi ce lo lasceremo raccontare volentieri nel tempo.