

WINE MERIDIAN

Tasting – Wine Pager

29 Ott 2021

di **Giovanna Romeo**

Wine Pager



La semplicità di un calice di vino non è banalità. Al contrario la semplicità è integrità, passione, qualità, precisione, un'unica parola che solo apparentemente sembra tradire la complessità di una bottiglia di vino e le sue molteplici sfumature. Semplicità, il volto di un territorio tradotto in un sorso, la pulizia di profumi, odori e sapori da conservare nei cassetti della memoria, continue scoperte e condivisioni nella frenesia di una quotidianità che rallenta dinanzi al tempo della natura, le stagioni che s'incalzano e quel calice di vino che rimane un insieme di rapporti, di parole e silenzi, di paesaggi unici che gli occhi fotografano, antidoto a una razionalità che non appartiene al vino.



Quello che spiazza all'assaggio del Gavi è il sapore salino di mare e di costa, il timbro inconfondibile di un vitigno che affacciato al Mar Tirreno si lascia alle spalle le Alpi per riscoprirsi profumato di salsedine e arenile, profondamente sapido, vorticosamente intrigante e tagliente. Questo almeno nelle versioni giovani e d'annata, mentre il tempo, giocando a favore del Cortese, lo complessa in una ricchezza di profumi e di gusto, ne smussa gli spigoli, ne arrotonda l'acidità che cambia il ritmo del sorso divenendo leggerezza e bevibilità. La Raia è certamente l'azienda punto di riferimento, una tenuta laboratorio biodinamico certificato Demeter, dove cantina, vigneto, ospitalità e locanda seguono le regole della natura, mutuando biodiversità ed ecosistema in un Gavi DOCG Riserva Vigna Madonnina da viti sessagenarie. Sorso profondo, ampio, materico, una polposità che richiama la pesca bianca, le susine, la pietra focaia e l'agrumo candito. Di grande vigore il finale di bocca che chiude gentilmente, trovando una sinuosità svolta tra eleganza e grandissima pulizia.



Ci mangio: focaccia ligure al rosmarino e formaggi freschi

Bottiglie prodotte: 22.000

www.la-raia.it