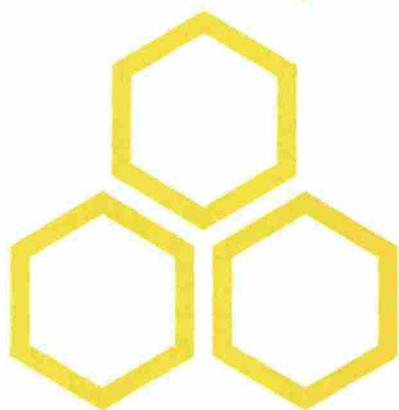


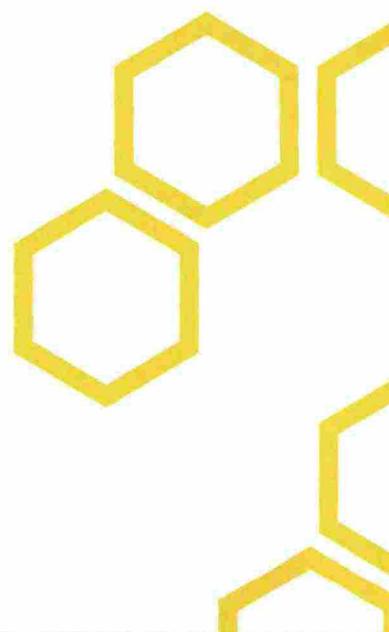
BIBENDA 51 DUEMILAQUINDICI



LA RAIA, DOVE VOLANO LE API



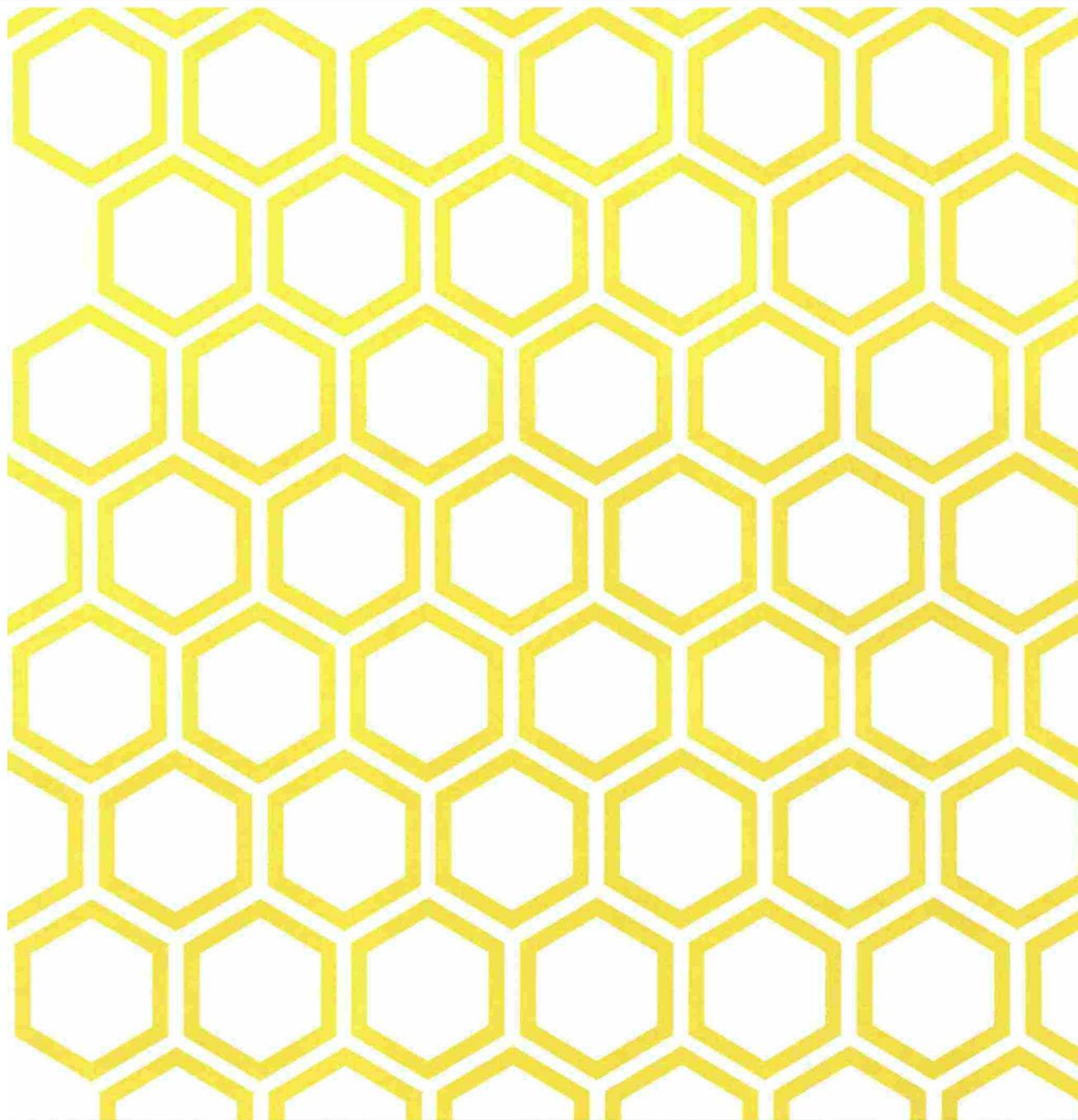
# LA RAIA, *dove volano le api.*



FLAVIA RENDINA



“Se osservo una pietra, una pianta, un animale, un uomo, devo ricordare che in ciascuno di questi esseri si esprime un principio eterno” afferma Rudolf Steiner in Teosofia, testo filosofico del 1910. In particolare, è dall’osservazione delle api (“Sull’essere delle Api”, ciclo di conferenze tenutesi nel 1923), che Steiner riconosce una serie di analogie che collegano l’insetto all’uomo e alle forze vitali. Secondo il filosofo, le api, che vivono in stretta simbiosi con la natura vegetale, sarebbero le ultime testimoni di quelle energie cosmiche agenti da sempre sul nostro pianeta, tramandatesi attraverso le sue varie reincarnazioni. La forma esagonale che ricorre



nelle celle dell'alveare, la stessa che ritroviamo nel quarzo (manifestazione minerale della forza generatrice della Terra), sarebbe espressione di quella "forza esagonale", vitale, che permea il mondo (l'esagramma è il simbolo dell'armonia cosmica di tutti gli elementi e dei mondi materiale e spirituale, simboleggiata dall'unione di due triangoli equilateri intrecciati), di cui l'uomo (rappresentato dal punto d'incrocio tra i triangoli) è per sua stessa natura partecipe: "Le entità che lavorano sul corpo fisico sono le stesse che formano la natura minerale. Al suo corpo eterico lavorano entità simili a quelle che, impercipienti ai sensi, vivono nel



regno vegetale; al suo corpo senziente lavorano entità simili a quelle che, del pari invisibili, vivono nel regno animale, estendendo però la loro attività in quei regni. Così cooperano i diversi mondi. Il mondo in cui vive l'uomo è espressione di tale collaborazione". Questo essere corpo fisico, eterico e spirituale nello stesso tempo e nel medesimo spazio è ciò che permette all'essere umano di accedere ad una conoscenza soprasensibile, una sorta di saggezza divina, attraverso quel percorso al contempo filosofico e scientifico detto Antroposofia, che avrebbe trovato poi applicazione nei più svariati settori della vita umana, dall'educazione all'agricoltura. Tutte le forze che la Terra riceve dall'Universo, l'uomo le riceve dalla Terra, quindi "dentro l'uomo vi è la stessa forza che fa sorgere dalla Terra i cristalli di quarzo" e che le api sintetizzano nel miele ("quarzo liquido"), alimento che "ha in sé la forza che dà all'uomo forma e consistenza". Ma, anche senza addentrarsi nel simbolismo esoterico, già attraverso la sola osservazione scientifica si può facilmente comprendere l'importanza delle api in natura, non solo per la produzione di miele: come tutti gli altri insetti impollinatori, le api offrono un servizio chiave

per gli ecosistemi e, afferma Steiner, "è singolare il fatto che nei luoghi ove si fa dell'apicoltura, le piante da frutto e simili prosperino meglio che nei posti ove non la si pratica (...). È questa una legge verificabile con facilità e molto importante".

Questa è la legge che hanno scelto di seguire a La Raia, azienda agricola biodinamica certificata Demeter dal 2007, dove il ritorno delle api tra i filari è stato tanto l'effetto della scelta biodinamica in agricoltura, quanto a sua volta la causa di quell'equilibrio esagonale che fa convivere in armonia vigneti, boschi, coltivazioni, insetti, animali e uomini. "In questa oasi di biodiversità le api trovano, come una volta, una tale varietà di nettari e pollini che garantiscono agli alveari salute e produttività tutto l'anno" afferma Francesco Panella, apicoltore biologico tra i più noti in Italia, che ha prodotto e firmato la prima produzione di miele a La Raia. E nonostante l'annus horribilis per l'apicoltura, in quest'angolo di Piemonte si sono prodotte non solo cospicue quantità di miele, ma addirittura la varietà monofloresale d'acacia, fortemente compromessa dall'andamento climatico e pressoché introvabile in Italia.

Il progetto La Raia, come tutte le grandi cose, è nato da una passione e da un'idea: l'innamoramento da parte di **Giorgio Rossi Cairo** per un territorio, le colline del Gavi, e l'idea di intraprendere la scelta della agricoltura biodinamica di sua figlia Caterina e del marito Tom Dean, entrambi formati in una scuola steineriana e provenienti da studi sulle tecniche di coltivazione biodinamiche. "Sono arrivato a La Raia per caso, mentre cercavo un casa in campagna" racconta **Giorgio Rossi Cairo**, fondatore e presidente di Value Partners, società di consulenza di gestione internazionale "La zona mi ha sorpreso: dolci colline e bassa urbanizzazione a meno di un'ora di auto da Milano, dove vivo. Furono i miei figli a suggerirmi la strada biodinamica per ritrovare la nota originaria di questo territorio che da secoli custodisce il vitigno autoctono dell'uva Cortese. Ho accettato la sfida con entusiasmo, come spesso accade a quegli imprenditori che si innamorano di un progetto". Così, nel 2003, la famiglia acquista i primi poderi, appartenuti alla storica Tenuta dei Marchesi Raggio d'Azeglio, in quel di Novi Ligure, in provincia di Alessandria. Siamo nel cuore della Val Lemme, culla d'origine del Gavi, e proprio dalle viti di uva Cortese sopravvissute alla Fillossera presenti nella Tenuta Raggio sono state ottenute le barbatelle che hanno dato il via al fenomeno del nobile vino bianco piemontese, Doc dal 1974 e Docg dal 1998. Oltre alle uve bianche, nella tenuta, suddivisa in diversi appezzamenti autogestiti, i mezzadri coltivavano per consumo personale anche una ridotta percentuale di Barbera (circa 3 ettari), alla base della piccola produzione di rossi aziendali. Primo obiettivo della gestione Rossi Cairo-Dean è stata proprio la

■ *Gli oltre 180 ettari della tenuta costituiscono un ecosistema unico, dove crescono moltissime varietà di piante e fiori e dove volano lucciole, api e farfalle.*



BIBENDA 51 DUEMILAQUINDICI



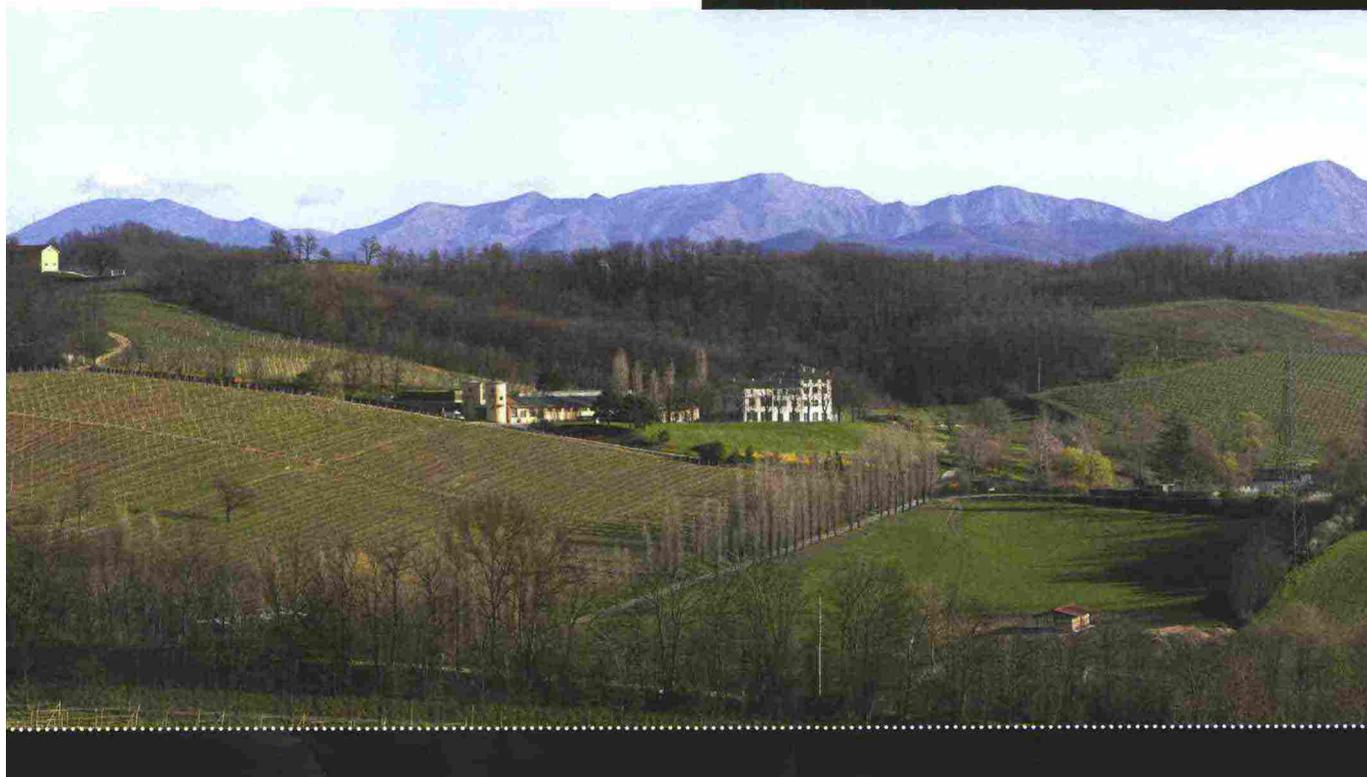
LA RAIA, DOVE VOLANO LE API

riconversione di queste viti di Cortese e Barbera, affidandosi in tutto e per tutto ai principi steineriani, quindi potatura che segue la fase discendente della luna, sovescio con leguminose, corno letame dinamizzato e stallatico per fertilizzare, aerazione profonda, assenza di pesticidi, modiche quantità di rame e di zolfo di cava spruzzate in determinati periodi dell'anno. Ma il biologico non può esistere senza un ecosistema che lo supporti. Per questo sono state reintrodotte, su circa 50 ettari, coltivazioni di antichi seminativi, come farro monococco e segale, ma anche i prati, dove pascolano una quarantina di capi di mucche Fassone. Così oggi, gli oltre 180 ettari della tenuta, che includono anche un piccolo lago, costituiscono un ecosistema unico, dove crescono moltissime varietà di piante e fiori, s'innalzano boschi, vivono animali selvatici e volano lucciole, api e farfalle.

In linea con i principi di sostenibilità, anche la cantina aziendale -

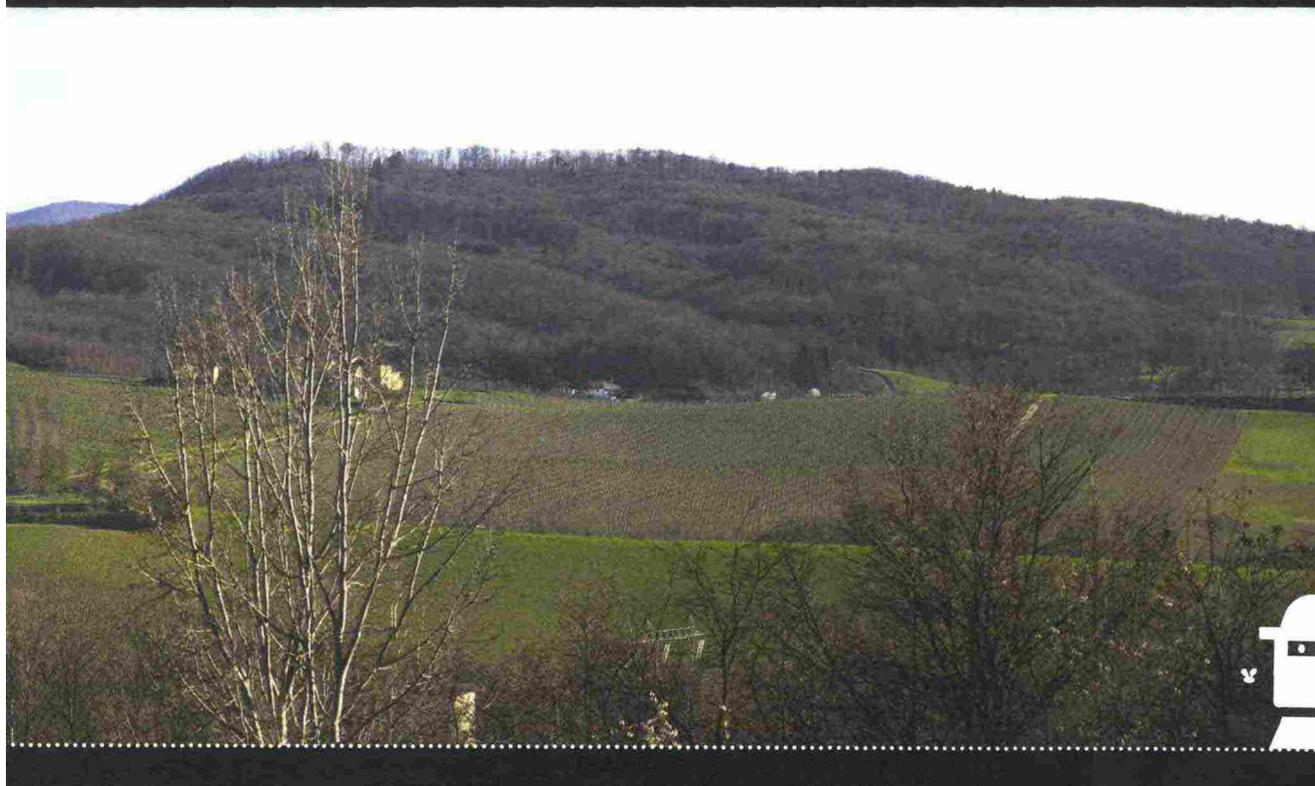
oltre 2.500 metri quadri di superficie coperta, progettati dall'architetto Ivana Porfiri - è stata realizzata secondo i canoni della bioedilizia, utilizzando una procedura antica: il Pisé. Si tratta di una tecnica nordafricana che prevede l'utilizzo di terra cruda nella realizzazione di muri perimetrali, di cui la cantina de La Raia, realizzata da Martin Rauch, tra i massimi conoscitori di questo metodo a livello internazionale, costituisce l'unico esempio in Italia. I vantaggi di questa tecnica, oltre alla sostenibilità dei materiali impiegati, provenienti dallo sbancamento di terra locale, si esprimono nell'ottima traspirabilità dei muri, capaci di regolare il tasso d'umidità dell'aria, e nella loro notevole inerzia termica, cioè la capacità di accumulare calore e di isolarsi termicamente.

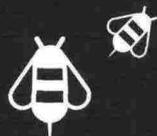
Ma La Raia è anche molto di più e offre una scuola steineriana impostata sulla pedagogia Waldorf, diretta da ormai otto anni da Ca-



terina insieme all'associazione Intorno al Melo; un servizio di consegna a domicilio di frutta, verdura e alimenti biologici gestito dal marito Tom e, dallo scorso anno, anche una Fondazione, seguita dal patron Giorgio, che ha l'obiettivo di promuovere una riflessione critica sul territorio attraverso il contributo di artisti e intellettuali. Da pochi mesi, poi, con l'acquisizione dell'azienda Cascina Cucco di Serralunga d'Alba, che permetterà all'azienda di Novi Ligure di completare la propria offerta vinicola con il Barolo prodotto dalla realtà langarola, il lavoro è addirittura raddoppiato. Operazione che ha richiesto l'inserimento in azienda di una nuova leva: il secondogenito di **Giorgio Rossi Cairo**, Piero. "Lo scorso dicembre - racconta Piero, 31 anni e un curriculum di studi in economia e giurisprudenza, seguito da un'esperienza di 5 anni in studi legali - ho lasciato l'ultimo

studio per iniziare il mio lavoro nell'azienda di famiglia. Una scelta dettata non solo da esigenze personali, ma soprattutto aziendali". Così mentre padre, sorella e cognato porteranno avanti i propri impegni culturali, educativi e commerciali (presto verranno inaugurati in azienda anche un Relais e un agriturismo, per permettere ai visitatori di godere dell'oasi naturalistica creata a La Raia), Piero si dedicherà a tempo pieno all'aspetto vitivinicolo. "Il mio primo impegno sarà lo studio del territorio di Cascina Cucco per introdurre anche lì il sistema biologico già attivo a La Raia, che ci consentirà di esaltare la qualità di uve già eccellenti (le vigne di Cascina Cucco sono tra le più antiche della zona delle Langhe) e di valorizzare un territorio straordinario, da poco riconosciuto patrimonio dell'Unesco". E chissà se anche lì torneranno a volare le api...





LE VIGNE DE LA RAIA SI SVILUPPANO SU 42 ETTARI DI PROPRIETÀ, SU TERRENO BIANCO E CALcareo, AD UN'ALTITUDINE DI 250-300 METRI SOPRA IL LIVELLO DEL MARE, IMMERSE IN UN MICROCLIMA CHE COMBINA LE TEMPERATURE MITI DELLE COLLINE DELLA VAL LEMME, ATTRAVERSATA DALL'OMONIMO FIUME, CON LE BREZZE MARINE PROVENIENTI DALLA RIVIERA LIGURE.

LE RESE PER ETTARO SONO PIUTTOSTO BASSE, CON PICCHI MASSIMI DI 95 Q DI UVA PER ETTARO, E LA PRODUZIONE SI ATTESTA ATTORNO ALLE 120.000 BOTTIGLIE (CON L'OBIETTIVO DI ARRIVARE A 300.000), VENDUTE PRINCIPALMENTE ALL'ESTERO. ARTEFICE DEI VINI BIOLOGICI E BIODINAMICI DE LA RAIA È L'ENOLOGO PIERO BALLARIO, COADIUVATO DALL'ESPERIENZA DELLO STORICO CANTINIERE LORENZO CASTELLI.

#### ► 91

##### GAVI RISERVA 2012

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Cortese 100% | Gr. 12,5% | € 13

Bellissima veste paglierino splendente, dai timidi bagliori oro. Ha un naso complesso ed elegante, che lega l'evidenza minerale con le note di erbe aromatiche (timo, maggiorana, cerfoglio) e un corredo floreale in evoluzione. Si schiudono poi progressivamente le note fruttate, che ricordano la mela, la scorza d'arancia, la frutta a guscio, fino a soffi di pepe bianco. Al palato, un corpo misurato e in grande equilibrio tiene perfettamente a bada una tessitura minerale fitta e una sapidità che lascia il posto nel finale alle note floreali e fruttate. Vinificato e maturato in acciaio, dove permane per 6 mesi, si concede in abbinamenti importanti come con i funghi o con i pesci più grassi.

#### ► 88

##### GAVI PISÈ 2012

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Cortese 100% | Gr. 13% | € 18

Nasce da una selezione delle uve delle vigne più vecchie, alcune anche di 70 anni, questo vino dal colore dorato luminoso, che evidenzia nella sua complessità olfattiva la lunga permanenza (12 mesi) sui lieviti. Da un corpo minerale, sbocciano profumi di gelsomino e bergamotto, accanto a rimandi di erbe aromatiche e frutta bianca estiva, che si addentrano verso una complessità che ricorda i sentori dei vini passiti, con mela

cotogna, cera d'api e frutta secca. Saporito e riccamente morbido, non manca di quella vibrante freschezza fruttata che ne rende brillante il finale. Maturazione in vasche di acciaio, dove sosta per 12 mesi. Ravioli di magro in salsa di noci.

#### ► 85

##### PIEMONTE BARBERA LARGÉ 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 20

Rubino denso. Si apre su toni di frutta rossa e spezie dolci, con soffi balsamici e insoliti cenni di tamarindo. Soggiace in profondità un fondo scuro di rabarbaro, china ed infuso di erbe, di grande personalità. La bocca è asciutta, con una presenza tannica importante, per buona parte ceduta dal legno, in fase di svolgimento. Dopo una certa inibizione iniziale, si libera l'acidità del vitigno che si prolunga e sfocia in una decisa sapidità, ben compensata da un retroffatto fruttato, floreale e balsamico. Giovane e di lunghe prospettive, passa 18 mesi in barrique. Agnolotti al ragù.

#### ► 84

##### GAVI 2013

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Cortese 100% | Gr. 12% | € 10

Colore molto chiaro, evidenzia sin dal primo impatto uno slancio minerale al naso. Fanno capolino poi nitidi sentori di pesca, limone e mela verde e sensazioni aromatiche di anice e salvia. Al gusto è pulito e asciutto, di buon corpo, con appropriata freschezza sostenuta da vitale sapidità. Chiusura fruttata. 6 mesi in acciaio. Tonno di coniglio.

#### ► 83

##### PIEMONTE BARBERA 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 13% | € 10

Colore purpureo, offre naso fresco, ma scuro, con note di ciliegia, visciola e violetta, che si inabissano verso la china, le erbe officinali e le spezie dolci. In bocca mostra tutto il carattere del vitigno nella sua sferzata di acidità, sebbene più smorzato rispetto alle Barbera tipiche dell'astigiano. In bocca, alcol e aromaticità si uniscono in un fruttato dolce e armonico che ricorda la confettura di visciola. Buona longevità e ottima pulizia. Inox. Bollito misto con salse.