



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

LA RAIA: ARTE E VINO



AIS MILANO • 1 GIUGNO 2018

♥ 0 👁 286 ➦ 0



Tenuta La Raia

La Raia: arte e vino



In collaborazione con **AIS Milano**.

L'impegno per la produzione di vini di qualità e l'attenzione verso l'arte moderna a La Raia corrono su binari paralleli. La Tenuta, nata nel 2003 per volontà di Giorgio Rossi Cairo e Irene Crocco, si trova a Novi Ligure, proprio a ridosso del comune di Gavi, in quella zona nota per la produzione di vini bianchi a base Cortese che sono riconosciuti in tutto il mondo per le loro doti di piacevole freschezza e facile abbinabilità anche con pietanze dal gusto orientale.

In una moderna cantina si vinificano le uve prodotte nei 42 ettari vitati della tenuta di ben 180 ettari complessivi di cui 60 a seminativo e il restante a pascolo e bosco; il vigneto è condotto in regime biodinamico certificato Demeter. Sotto l'egida della "Fondazione La Raia", nata nel 2013 e diretta da Ilaria Bonacossa, si esplicita invece l'attenzione verso artisti che con le loro opere ripercorrono, con la medesima attenzione, la filosofia di sostenibilità e di rispetto per l'ambiente su cui si basa la Tenuta.

L'ultima opera, in ordine di tempo, che ha trovato posto nel museo all'aperto costituito dal parco della tenuta è "Palazzo delle Api", un'installazione dell'artista parigino di nascita Adrien Missika, che ha voluto rendere omaggio all'azione indispensabile che questi insetti svolgono per la vita della campagna e per il mantenimento della biodiversità.

Un'installazione realizzata sovrapponendo lastre di roccia a formare una piramide capovolta. Ogni lastra presenta sui quattro lati dei fori che consentono agli insetti di trovare un rifugio.

L'opera prende forma come evoluzione di *bee hotel*, strutture realizzati in differenti materiali e costruite da giardinieri e coltivatori di frutta e verdura per incoraggiare gli insetti a svolgere il loro indispensabile lavoro di impollinatori.

La roccia è pietra di Luserna, un granito grigio che viene estratto nelle cave delle Prealpi Cozie, forata manualmente ben 2300 volte al fine di poter accogliere più insetti impollinatori possibili anche di diverse specie.

La piramide rovesciata, oltre ad richiamare edifici metabolisti giapponesi degli anni '60, risponde alle necessità degli insetti di trovare un ambiente confortevole e asciutto.

I terreni su cui poggiano i vigneti, disposti a corona intorno alla cantina, hanno suoli calcarei e argillosi e un'altitudine di circa 400 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-est-ovest. La densità media di

impianto è di circa 4500 piante per ettaro e un'età che varia dai 9 ai 25 anni fino ai 70 anni per alcune specifiche parcelle dalle quale vengono realizzati i cru e la riserva.

Secondo la filosofia biodinamica applicata in azienda, le viti vengono coltivate senza l'utilizzo di prodotti chimici ma solo con l'ausilio di limitate dosi di rame e zolfo di cava.

La produzione aziendale prevede tre etichette di Gavi DOCG: uno più fresco e beverino adatto particolarmente come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti e primi piatti; una riserva la cui complessità e ricchezza si abbina facilmente a piatti più strutturati; e il cru Pisé che grazie alle sue caratteristiche riesce ad accompagnare piatti di pesce e risotti a base di verdure. Completano la gamma due Piemonte DOC barbera, di cui uno realizzato con uve provenienti da una selezione da antichi vigneti.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano azienda vinicola La Raia tenuta vino wine

ALTRI ARTICOLI