



Il paese di Barolo
dalle vigne della Volta



Vajra, la sfida dei Barolo 2022

Sei vini di tre comuni che condividono la stessa annata e la stessa vinificazione raccontano come un millesimo caldo e potente possa generare vini equilibrati ed eleganti

di MASSIMO ZANICHELLI

Aldo Vaira, vignaiolo scrupoloso e vinificatore di talento, ha festeggiato nel 2022 la sua cinquantesima vendemmia. Quella del 1972, infausta per le temperature fredde e le gradazioni basse, antitetica in tutto rispetto alla siccitosa 2022, è stata per lui l'anno della svolta, quella di un giovane studente torinese di liceo, e poi di agraria, che vuole diventare un viticoltore – a quei tempi, in una Langa ancora povera come lo era stata fin dal dopoguerra, significava essere un contadino, ovvero occupare l'ultimo gradino della scala sociale –, deludendo le aspettative dei genitori, che dalla campagna erano scappati anni prima e che avevano immaginato per lui, il primo maschio della famiglia, un futuro diverso. Aldo, invece, si era innamorato della Cascina San Ponzio a Vergne, una frazione di Barolo, lavorando durante le estati a fianco di nonno Carlin ed era disposto a fare viaggi massacranti da Torino (in treno fino a Bra o Narzole, poi in corriera o con l'autostop o perfino a piedi per raggiungere l'azienda di famiglia) pur di coronare il proprio sogno.

Nel 1968, all'età di 15 anni, durante i weekend subentra al mezzadro di famiglia andato in pensione, e nel 1971, a 18 anni (in un tempo in cui la maggiore età era ancora fissata a 21), certifica i sette ettari («la superficie che una famiglia con una vacca riusciva a coltivare») con il protocollo Suolo e Salute, antesignano di un biologico mai più abbandonato. *L'annus horribilis* seguente, dove nessuno vuole comprare le uve e i mediatori tirano sul prezzo, Aldo decide di vinificare in proprio e, con l'aiuto economico di un padre riluttante, compra la prima botte, la prima diraspatrice (manuale), la prima pompa e il primo torchio. «E impara subito due cose: che il vino buono si fa con l'uva buona e che non bisogna guardare quello che fa il tuo vicino ma quello che succede nella tua terra» dice Francesca Vaira, raccontando la storia di un destino tenacemente perseguito e coronato dal successo: gli ettari aziendali sono oggi più di 100 per oltre mezzo milione di bottiglie annue che incorniciano una delle produzioni piemontesi e nazionali più complete ed eclettiche.

Figlia di Aldo e Milena, Francesca forma insieme ai fratelli Giuseppe e Isidoro l'affiatata squadra di famiglia. È in collegamento dalla sala degustazione della cantina per l'incontro online "Barolo 2022, il piacere dell'immediatezza", perfetto per inaugurare questa nuova rubrica, intitolata "L'orizzontale" e concepita come complementare alla più conosciuta e praticata "verticale": una degustazione di sei vini della stessa annata (consegnati a domicilio) che si realizza nella

dimensione più orizzontale del nostro vivere, il *webinar*.

I sei Barolo – assaggiati più volte a distanza di giorni – condividono non solo il millesimo ma anche, nonostante l'annata calda e le basse rese, le lunghe macerazioni «per preservare il senso del luogo», l'invecchiamento nel legno (22 mesi di botte grande per tutti, prima volta che succede nella storia di questa cantina) e una gradazione di 15 gradi perfettamente compensata. ♦

{ LA DEGUSTAZIONE }



Dal 2009 i Vaira conducono l'azienda Baudana di Serralunga, mantenendone il nome sull'etichetta (Luigi Baudana porta nel cognome il luogo dove è nato e il cru che ha vinificato per una vita). Il **BAUDANA** (vendemmiato il 5 ottobre con una macerazione di 55 giorni) rispecchia il terroir del comune nel rigore del tannino e nella freschezza dell'acidità. Ha il calore della terra, la prontezza di un frutto cospicuo e bilanciato, un carattere cangiante (confettura di lampone e ribes, fiori appassiti, note balsamiche), un cuneo di sapore nel finale. Il **CERRETTA**, vendemmiato e vinificato come il Baudana, è più intenso nel colore, più articolato nel carattere (lampone, scorza d'arancia, rabarbaro, ginepro), più ruggente nel tannino e più persistente al gusto, portando a fusione calore alcolico, austerità acida e trazione sapida.

Dal 2010 i Vaira imbottigliano un Barolo di Novello dal celebre cru **RAVERA** (vecchie vigne tra i 45 e i

75 anni vendemmiate il 4 ottobre con macerazione di 47 giorni): estroverso (arancia sanguinella, lampone, ribes, una pioggia di bacche di ginepro), intenso, ricco, compatto, ha un tannino coriaceo, sottile, persistente e un finale che rilascia onde balsamiche e scie di rosmarino.

Il **COSTA DI ROSE**, vinificato dal 2015 e unico cru di Barolo, insieme alla parte alta di Cannubi, con la più alta percentuale di arenaria, è stato raccolto il 27 settembre e ha fatto 47 giorni di macerazione come il Ravera: delicato, etereo, maturo, è al momento il vino con minor dinamismo, pur aprendosi nel tempo (al terzo giorno dalla stappatura risultava più espressivo) e pur conservando, specie nel finale, rigore e sapore.

Infine, i due "classici" della casa. **L'ALBE**, in produzione dal 2000, unisce tre luoghi che ruotano attorno al Bricco delle Viole, il cru più alto e occidentale del comune di Barolo cui i Vaira sono legati da secoli: Fossati a sud-est, La Volta a sud e Costa di Ver-

gne a sud-ovest, un arco di esposizione che in una quarantina di minuti permette di vedere "tre" diverse albe, da cui il nome del vino. È una versione tradizionale (assemblaggio delle uve di vigne differenti, raccolte tra il 23 settembre e il 12 ottobre con macerazioni di 36 giorni) che trova riflesso in un limpido stile classico, giocato sulle trasparenze del colore (granato chiaro), dell'olfatto (le erbe, i fiori secchi, i piccoli frutti del bosco) e del sorso (nitido, frontale, verticale). Prodotto per la prima volta nel 1975 (gli impianti risalgono al 1931, al 1949 e al 1968), il **BRICCO DELLE VIOLE**, vendemmiato tra il 5 e il 12 ottobre con 49 giorni di macerazione, conferma di essere il grande alfiere della casa: al contempo rigoroso e tenero, succoso e dritto, profondo ed elegante, sfoggia un allungo assortito e quasi incessante di erbe aromatiche (timo, rosmarino), di elementi officinali e balsamici (menta, canfora) incorniciati da un tannino di alto rango.

