

**La vite**

”



*La vigna dell'azienda "Braidà" a Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti*

In tempi di crisi sono necessari segni di pace, piantare una vigna è qualcosa di antico, significa scommettere sulla terra, significa coltivare il futuro. «Le notizie belle sono due: la prima è che piantiamo una nuova vigna, e questo è un segno di coraggio. La seconda è che la piantiamo di Barbera e qui ci vuole ancora più coraggio». Raffaella Bologna porta avanti una tradizione di innovazione: dal padre Giacomo, l'uomo che ha reinventato la Barbera in Italia, ha imparato a guardare lontano e a non avere paura. La loro azienda si chiama "Braidà", dal soprannome che il bisnonno Giuseppe si era conquistato giocando a pallone elastico sulle piazze dei paesi, e sta a Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti. **Cominciarono a fare diversamente dagli altri 35 anni fa, quando l'enologia piemontese e il Barbera sprofondavano travolti dallo scandalo del vino al metanolo.** Invece di fare un passo indietro rilanciarono e crearono delle Barbere più moderne, fresche e pulite, la più famosa delle quali è il Bricco dell'Uccellone.

«Ma oggi è il vitigno più espianato perché il più esposto e sensibile alla flavescenza dorata, una malattia delle viti, la peste dell'agricoltura. Così i contadini lo tolgono perché è troppo fragile, faticoso e costoso. Io invece lo pianto perché mi sembra un gesto d'amore e di speranza». Raffaella ha preso il posto del padre nel 1990, aveva appena finito di studiare Enologia ad Alba. Quell'estate Giacomo Bologna si ammalò e venne ricoverato a Milano. Dal letto di ospedale seguiva la vendemmia e parlava tutti i giorni al telefono con la figlia per consigliarla in ogni passaggio in vigna e poi in cantina. Sarebbe mancato il giorno di Natale. «I ricordi di quel periodo sono pieni di dolore ma anche di forza e di amore, da lontano mi guidava e **mi ha trasmesso questa idea che nei momenti peggiori bisogna tirare fuori il massimo dell'energia vitale**».

La nuova vigna è accanto all'antica cascina San Bernardo, che per secoli è stata dei monaci benedettini e serviva come bivacco per chi percorreva la via Francigena: «**I santi portano bene non solo all'acqua ma anche al vino**». Anche la cascina è stata restaurata per diventare un *bed and breakfast*, con sette camere e uno spazio panoramico all'aperto per le degustazioni. Doveva inaugurare il 15 aprile, i primi ospiti sarebbero stati americani, naturalmente resterà vuoto per parecchio tempo, ma Raffaella non si scoraggia, il tempo della campagna è sempre stato più lento e paziente: «Inaugureremo quando il virus ce lo permetterà, spero a settembre, con i profumi della vendemmia. L'importante è continuare a coltivare il futuro con rispetto e premura».