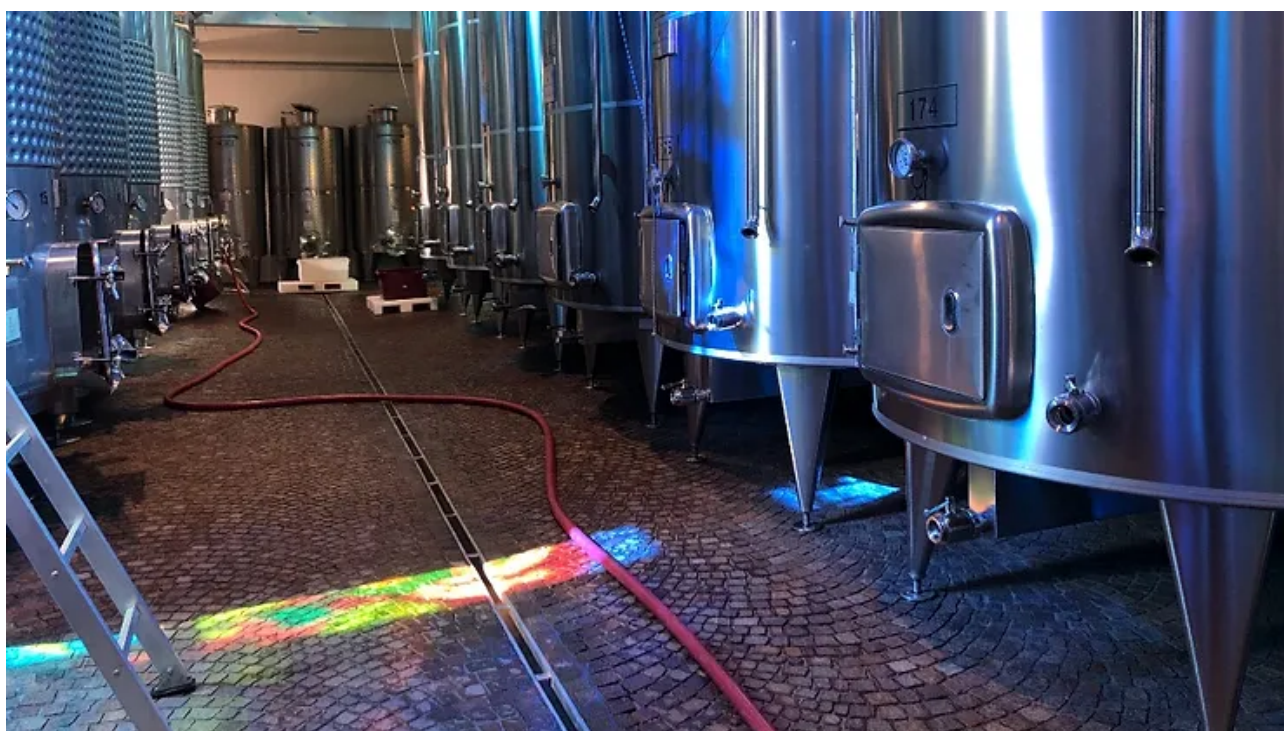




Le Langhe secondo G.D. Vajra



di **Paolo Valente** pubblicato il 15 giugno 2022

Una cantina familiare costruita sul rispetto a tutto tondo.

tutto incomincia con **Aldo** che, nato e cresciuto a Torino, a 15 anni, lavorando in estate nel vigneto, scopre che il suo posto era in campagna. Si laurea in agronomia con testi in enologia, insegna fino alla metà degli anni '80 e poi si dedica completamente alla cantina. Già agli inizi degli anni '70 le prime vinificazioni e nel 1986 iniziano i lavori della cantina. Il 29 maggio dello stesso anno una grandinata distrugge il 99% del raccolto. Ma lui non si scoraggia e insieme alla moglie **Milena** inizia a creare quella che diventerà una delle più belle realtà vitivinicole delle Langhe. Una realtà

dove si percepisce il valore dell'uomo e il rispetto per l'uomo e la natura. Oggi con loro i figli, **Giuseppe, Francesca e Isidoro.**

Il pensiero di Aldo Vajra è semplice: fare un buon vino con il gusto del territorio, fare qualcosa di autentico senza seguire le mode. Come, ad esempio, l'uso della barrique; tra i primi a introdurla ma solo come strumento di lavoro e non marcatore del prodotto finale.

La vinificazione è semplice nella sua complessità: tutto in acciaio, ma 140/150 differenti vinificazioni per estrarre il meglio da ogni parcella. Perché c'è tanta varietà di suoli e quindi tante possibilità diverse ma sempre ponendo attenzione a quanto la natura suggerisce. Prima si guarda la natura e poi si decide cosa impiantare. Sempre con tanta voglia di scoprire, tanto da essere i primi a coltivare riesling in Piemonte.

L'uomo che lavora in vigna, **con coscienza e conoscenza**, è capace di armonizzare il tutto, di cogliere l'annata, il clima e il territorio mettendosi in gioco in ogni annata, sapendo che comunque la natura è in grado di entrare essa stessa in equilibrio. E così ci si accorge di come il global warming sia iniziato già negli anni '90. Prima la vendemmia iniziava a metà settembre, con il moscato, per concludersi a inizio novembre con il nebbiolo. Alla fine di quella decade, la raccolta iniziava a metà agosto per concludersi a metà settembre. E Vajra, anche qui andando controcorrente, decide di non vendemmiare precocemente perché mancano gli sbalzi termici giorno/notte e quindi manca la completa maturazione dell'uva.

Andare a trovare i Vajra significa entrare in contatto con persone vere, innamorate della vita e del loro lavoro, della terra, della natura e del bello. Tanto che le finestre della loro cantina sono vetrate dai mille colori.

<https://www.zenomag.com/post/le-langhe-secondo-g-d-vajra>