

# Barbaresco, una questione di famiglia

scritto da Silvia Fissore | 03/07/2019



**La fisionomia di questo vino si consolida a fine '800, quando l'enologo Domizio Cavazza completa la prima classificazione dei cru. Ma la sua storia è fatta anche dalla fatica e dalla tenacia delle moltissime famiglie di viticoltori della zona. E, tra coloro che hanno creduto fin dall'inizio nel potenziale di quelle terre, c'è l'azienda vitivinicola Bruno Rocca di Rabajà**

Per capire la complessità di un vino come il [Barbaresco](#) è fondamentale avere davanti una mappa della zona in cui è delimitata la sua DOCG.

Ciò che per prima cosa colpisce è la minuscola porzione che questo territorio rappresenta all'interno del Piemonte. La denominazione, infatti, è tutta racchiusa entro **quattro comuni delle Langhe**: Treiso, Alba, Neive e l'omonimo Barbaresco. Qui i vigneti si estendono rigogliosi fino alla pianura solcata dal fiume Tanaro, che regala alle colline una circolazione dell'aria costante, indispensabile

per l'uva Nebbiolo. A fare il resto ci pensano la giusta altitudine, l'esposizione al sole e un substrato dove domina la **Marna di Sant'Agata**.

## **Cantina Bruno Rocca a Barbaresco, i grandi vini delle Langhe**

In queste zone, per le aziende agricole come quella di **Bruno Rocca**, fare il vino è una "questione di famiglia", visto che la coltivazione di questi vigneti si tramanda di padre in figlio dalla metà del XIX secolo.

In quello stesso periodo un grande enologo, [Domizio Cavazza](#), già direttore della Scuola di Alba, intuisce il potenziale di questo microclima unico. E così, nel 1894, completa la prima **classificazione dei cru di Barbaresco**, al fine di difendere la tipicità di questa produzione affiancandola all'altro grande vino di queste terre, il **Barolo**, che nasce sempre da uva nebbiolo ma che si distingue per la diversa esposizione dei vigneti.

«Documenti notarili attestano la presenza della nostra famiglia nel comune di Barbaresco a partire dal 1834, individuando il capostipite Francesco come "agricoltore e proprietario di siti e vigne"» spiega **Luisa Rocca**, che oggi nell'azienda di famiglia si occupa del marketing e dell'export con una visione dinamica e molto manageriale.

Ad affiancare Luisa c'è il fratello **Francesco**, che come i suoi antenati è soprattutto "uomo di vigna": è lui che gira avanti e indietro per i vigneti e che supervisiona in cantina l'andamento della produzione integrando la tradizione con nuove intuizioni e con una forte propensione verso la ricerca delle migliori tecnologie.

## **Il Rabajà di Bruno Rocca**

«Bisogna attendere la fine degli anni '50 del secolo scorso - continua Luisa - perché la nostra storia si leghi inestricabilmente a quella del più celebre cru di queste colline: il Rabajà. In quegli anni, infatti, un altro Francesco della famiglia, mio nonno, decide di lasciare il comune di Barbaresco e di comprare un piccolo podere in campagna, la Cascina di Rabajà, annessa a un terreno già era noto a tutti per l'incredibile qualità delle uve e dei vini qui ottenuti».

Il suolo, infatti, è caratterizzato da **marne tufacee bianche e marne grigio-bluestre** che donano ai vini profumi ed emozioni di carattere, dando vita ad etichette di livello assoluto che durano nel tempo.

Ma il passaggio definitivo, nella storia della **Cantina Bruno Rocca a Barbaresco**, è compiuto dal figlio Bruno: manager in Ferrero non resiste al richiamo della terra e poco alla volta acquista i migliori cru della zona, aggiungendoli a quelli del padre, fino a quando nel 1978 non firma la prima vendemmia di Rabajà.

## **Attenzione alla qualità e alla valorizzazione del cru di famiglia**

Da subito Bruno si pone l'obiettivo di innalzare la qualità dei vini prodotti e di valorizzare il cru di famiglia. Viaggia così in Borgogna, per studiare con attenzione e umiltà. Al suo ritorno ripensa radicalmente la gestione del vigneto e del lavoro di cantina, non più intesi a massimizzare le quantità, ma studiati per esaltare il carattere distintivo di un vino che deve essere "**leggero come**

*una piuma, importante come la scrittura*” come dichiara ancora oggi il claim delle etichette.

## **Dal Currà, vini raffinati da una lavorazione paziente**

L'altro pregiato cru dell'azienda è il **Currà**, che deriva dal piemontese “curà” ossia vice-parroco, perché questi terreni un tempo erano di proprietà della Curia (che le terre le sapeva scegliere!).

Definito da un terreno calcareo-argilloso con **Marne di Sant'Agata e pietrisco di arenaria**, dà origine a vini di una raffinatezza assoluta. Le note minerali si mescolano perfettamente con quelle della rosa canina e del pepe bianco. Decisamente diverse da quelle più terrose ed erbacee del Rabajà dove invece le stratificazioni sabbiose del cru generano profumi di liquirizia e pepe nero. La vinificazione delle riserve avviene in botti di legno e poiché gli acini non vengono rotti (per preservarne al massimo le qualità organolettiche) la macerazione ha tempi più lunghi.

«Oggi la nostra azienda agricola è proprietaria di circa 14 ettari che comprendono oltre ai ricercatissimi cru Rabajà e Currà anche il Fausoni, il San Cristoforo, il Marcorino e il Vaglio serra, per una **produzione annua di 75 mila bottiglie di cui 55 mila di Barbaresco** - spiega Bruno Rocca orgoglioso. - Il 60 % della produzione raggiunge principalmente Australia, Giappone, Svizzera e UK».

Decisamente di strada ne è stata fatta tanta dai tempi del capostipite Francesco. Oggi alla nuova generazione, rappresentata da Luisa e il fratello Francesco spetta «**il compito di rinnovare la fedeltà alla nostra storia e al territorio d'origine**. Un lavoro che passa attraverso il rispetto della terra e la valorizzazione dei suoi vitigni il cui vino è frutto dell'incredibile equilibrio tra ritmo della natura e lavoro dell'uomo» conclude Bruno.

**Bruno Rocca | Azienda Agricola Rabajà**

Strada Rabajà 60 - Barbaresco (CN)

[Sito web](#)