

*Cento anni di vita
è un traguardo eccezionale
per un'azienda vinicola.
La famiglia Bava
cento anni fa apriva
alla stazione di Cocconato
una vineria-trattoria
ai piedi delle proprie vigne.*



Radici forti a Cocconato

Bava e Cocconato: due nomi che negli anni si sono sempre più legati l'uno all'altro, fino a diventare un tutt'uno nel mondo del vino.

Cocconato è un piccolo paese arroccato su una collina che svetta a quasi 500 metri sul livello del mare, una posizione dominante sulle colline che dolcemente degradano da una parte verso Asti e dall'altra verso Casale, ma è anche l'avamposto

del Monferrato verso le colline torinesi e la pianura risicola vercellese.

Il clima mite per cui è rinomato questo paese fa sì che gli ulivi crescano rigogliosi con esemplari addirittura ultracentenari e le palme siano diffuse in molti giardini. Insomma, una piccola oasi climatica che ha fatto meritare al paese la qualifica di "Riviera del Monferrato". Già da queste poche considerazioni è facile capire come



la vite abbia trovato sulle colline di Cocconato un microclima ideale per la crescita, e varietà come la Barbera, il Nebbiolo già in passato o l'Albarossa e lo Chardonnay in anni recenti producano qui vini molto interessanti.

I vecchi vigneti a Cocconato, un tempo arroccati sulle ripide dorsali ormai impossibili da coltivare in sicurezza, hanno oggi lasciato il posto a nuovi impianti, posizionati su pendii più dolci, dove la moderna meccanizzazione ha sostituito l'uso dei buoi e la fatica; questo senza dimenticare l'obiettivo primario dell'uva di Cocconato, che è quello di produrre vini eleganti, sapidi e longevi grazie alle terre bianche ricche di gesso che riescono a contenere la vigoria produttiva della vite, talvolta eccessiva in altre zone dell'Astigiano.

Nel Barolo da 25 anni

Negli anni, la necessità di ampliare la produzione, ha portato i Bava a cercare in altre zone nuovi vigneti in cui produrre uve di qualità. Le Langhe, più precisamente nella zona del Barolo, sono state una delle aree a cui guardare. In tempi non sospetti, nel lontano 1987, lo sguardo si è fermato su Castiglione Falletto (foto qui sotto), nella zona Scarrone. L'uva prodotta nei sette ettari impiantati a Nebbiolo da Barolo e a Dolcetto della cascina Altacosta viene vinificata nella moderna cantina appositamente costruita attorno al nucleo della cascina di fine ottocento, dove in un ampio spazio dedicato alle botti matura lentamente il Barolo.

La Barbera di Agliano

Gli inizi degli anni novanta hanno riportato l'attenzione della famiglia Bava verso il sud Astigiano e, ad Agliano, la cascina Pianoalto di Crena (foto nella pagina a fianco), coltivata a Barbera e Grignolino, è entrata di diritto a far parte delle cascine di famiglia con le sue vigne vecchie di oltre 50 anni. È stato introdotto l'inerbimento: nell'interfila sono stati seminati dei miscugli erbosi appositamente concepiti per ridurre al minimo il rischio di erosione del terreno, cosa che ha creato una certa ilarità da parte di alcuni vicini dediti alla continua fresatura dei vigneti, che si sono però ricreduti dopo il primo temporale estivo che non ha smosso neanche un chilo di prezioso terreno. Le sistemazioni pre-impianto del terreno sono state ridotte al minimo per non rovinare la morfologia collinare; per le concimazioni di fondo si è usata esclusivamente sostanza organica da letame bovino senza correzioni con concimi chimici. L'impianto delle barbatelle è avvenuto a macchina con tracciamento a laser, pratica oggi consolidata ma all'epoca pionieristica in Piemonte, tanto che solleticò la curiosità dei Tg Rai.

Altro fatto insolito ai tempi: i pali furono messi a dimora dopo le barbatelle scegliendo esclusivamente quelli in legno per una maggiore integrazione con l'ambiente; poi per sostenere le barbatelle nella crescita dei primi anni si sono adoperate solo canne di bambù che, giunte alla fine della loro funzione, si degradano e tornano a integrare la sostanza organica del terreno.

(foto Giulio Morra)





I Bianchi a Cioccaro

Negli anni 2000, con la riconversione dei vigneti che circondano il Relais del Sant'Uffizio a Cioccaro di Penango con uve meno tradizionali per le nostre zone come il Sauvignon e il Gewürztraminer, si è deciso di continuare a sperimentare nuove opportunità per i vini aziendali.

L'ambiente è un partner privilegiato

Ulteriore conferma dell'attenzione dell'azienda Bava alla sostenibilità ambientale è la scelta di non utilizzare gli erbicidi. Il posizionamento di numerosi nidi colorati sui pali di testata dei vigneti poi, ha la funzione di facilitare l'insediamento di specie di uccelli: un aiuto tutto naturale e gratuito al contenimento di insetti dannosi.

La sensibilità ambientale si è rivolta anche verso il recupero dell'acqua piovana di tutti i tetti della cantina in apposite vasche sotterranee. L'acqua viene riutilizzata in caso di emergenza per l'irrigazione di soccorso delle barbatelle appena impiantate o per i trattamenti dei vigneti con l'ausilio di macchine a basso volume, che ha permesso la riduzione di un terzo dei volumi di acqua usata.

Sulla stessa linea la decisione di produrre un compost biologico aziendale, recuperando gli scarti delle potature e della vinificazione.

Ultimo punto in ordine di tempo, ma non per questo meno importante, è stata la messa in funzione di un impianto di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica installato sulla rimessa agricola recentemente ristrutturata: questo impianto, che copre il 100 per cento del fabbisogno elettrico dell'azienda, permette una riduzione di oltre 50 tonnellate nella produzione di anidride carbonica, facendo risparmiare oltre 300.000 litri di petrolio all'anno.

La ricerca con l'Università

Da sempre il rapporto dell'azienda Bava con il mondo accademico è stato molto collaborativo. In particolare negli ultimi anni è attiva una collaborazione che coinvolge l'Università di Torino, con i dipartimenti di Fisica Generale, di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali e di Chimica per l'adozione di un approccio multidisciplinare allo studio ecocompatibile del mondo viticolo. Nell'ottica di organizzare, promuovere e coordinare il sistema regionale della ricerca e sviluppare la collaborazione su progetti di ricerca scientifica tra atenei e imprese piemontesi, sui terreni dei vigneti Bava è in corso un'attenta "analisi dei fattori biotici e abiotici in grado di influenzare il terreno e la qualità": la topografia, la disponibilità di luce e acqua,



(foto Giulio Morra)

la variabilità della temperatura così come tutti i microorganismi che nell'ambiente fisico interagiscono con le viti diventano un vero e proprio ingrediente della produzione Bava, studiato tramite campionature di molti parametri biochimici oltre a foglie e uva.

In cantina poi, gli stagisti inviati dagli atenei e da diversi istituti agrari si susseguono al ritmo di diversi ogni anno: per favorire così il passaggio di conoscenze, tradizioni e nuove tecnologie per consolidare un giusto collegamento tra ricer-

ca e realtà d'impresa in una logica di sistema a beneficio di tutti.

In tutti questi accorgimenti si misura l'amore per il territorio e per il lavoro, la passione per la ricerca, la dedizione, la creatività e la qualità che per cento vendemmie ha caratterizzato la storia dell'azienda Bava.

Amore, passione, creatività e qualità che si assaporano sorso dopo sorso, bicchiere dopo bicchiere, nei vini Bava, ognuno con una storia da raccontare.

La famiglia Bava e i suoi collaboratori ritratti nella cascina di Castiglione Falletto.

Al centro in basso

Piero e Beppina Bava;

Roberto è il primo a destra in basso,

il primo a sinistra è Paolo;

Giulio è al centro della finestra in alto a sinistra.



BAVA

Strada Monferrato 2

14023 Cocconato d'Asti (AT)

tel. 0141 907083

fax 0141 907085

bava@bava.com

www.bava.it