

Intanto col tempo le vigne si erano impiantate, la famiglia cresciuta, la casa ampliata rendendo civili i fienili laterali e costruendone di nuovi separati. Ma col tempo passava anche la storia, che chiedeva a tutti, anche a semplici contadini, di partecipare della vita della loro comunità, di frequentare le scuole, di andare alla leva e alla guerra, di seguire le attività delle associazioni di categoria per introdurre nel lavoro quotidiano tutte le novità che la moderna tecnologia metteva a disposizione per migliorare la qualità del raccolto e ridurre la fatica.

Ma per Giacomo, che ha gestito l'azienda dal dopoguerra agli anni '70, e per suo figlio Francesco, subentrato nei tre decenni successivi, seguire la "modernità" ha sempre significato seguire una precisa tradizione di qualità dell'uva raccolta e del processo di vinificazione, fatto come sempre nella grande cantina sotto casa.

Il Dolcetto d'Ovada d.o.c. ed il Barbera del Monferrato d.o.c. prodotti alla "Casa Nuova", nascono infatti da vigne che hanno mediamente un'età di circa ottanta anni, e circa cinquanta le giovani. Questa straordinaria longevità delle viti è dovuta alla cura particolare nella fase di potatura primaverile, all'uso scrupoloso di fitofarmaci (sempre nella minima quantità utile), alla favorevole esposizione al sole e al vento, alle caratteristiche del terreno, che prima che a vite è stato sempre un bosco.

Anche la vendemmia è sempre fatta a mano, in questo modo si effettua una rapida selezione dei grappoli: solo quelli maturi si trasformeranno in vino.

Pochi anni fa la "Casa Nuova" ha subito una radicale ristrutturazione, che ha rinnovato i locali ed il significato del suo nome, ma questa novità non ha cambiato, per Paola Badino e per la sua famiglia, il modo di lavorare la vite e di trasformare l'uva in un vino robusto e pregiato che può reggere anche un lungo invecchiamento.

Non è facile oggi dedicarsi all'agricoltura, ma l'amore per la propria terra, la passione per il lavoro fatto bene, e la caparbia nel continuare nonostante le avversità sono i requisiti indispensabili per ottenere un prodotto di qualità, e da questo le giuste soddisfazioni per proseguire nella fatica di ogni giorno.

*(Gabriella Bottero)*