

Josetta Saffirio: dialogo con Sara Vezza tra vino, sostenibilità ed enoturismo

28 Marzo 2026



MONFORTE D'ALBA – Nel cuore delle Langhe, dove le colline si susseguono l'una all'altra, Josetta Saffirio non è solo una cantina, ma un luogo dove il vino è espressione di un equilibrio prezioso tra uomo e natura, tra passato e futuro.

Un progetto che unisce il rispetto per la terra a un'idea profonda di ospitalità, trasformando ogni visita in cantina in un'esperienza autentica. Dai pic-nic tra i filari alla possibilità di “adottare un filare”, l'enoturismo qui diventa uno strumento per narrare storie e costruire legami duraturi con il territorio.

In questa intervista, **Sara Vezza**, quinta generazione della famiglia Saffirio, accompagna in un viaggio che va dalle Mga (menzioni geografiche aggiuntive) del Barolo alla sostenibilità, dall'ingresso nella holding Brave Wine di Renzo Rosso alle esperienze enoturistiche.

Cosa significa per lei essere la quinta generazione a portare avanti questo progetto?

Significa prima di tutto sentire una grande responsabilità verso la storia della nostra famiglia e verso il territorio delle Langhe. La cantina Saffirio nasce da un percorso iniziato oltre un secolo fa, costruito con passione, sacrificio e una profonda relazione con la terra. Portare avanti questo progetto oggi significa custodire quell'eredità, rispettandone i valori autentici, ma allo stesso tempo avere il coraggio di farla evolvere. Per me rappresenta un equilibrio continuo tra memoria e futuro: da una parte il rispetto per il lavoro delle generazioni che mi hanno preceduta, dall'altra la volontà di interpretare il vino e il territorio con uno sguardo contemporaneo. Essere la quinta generazione non è solo continuare una tradizione, ma darle nuova energia, nuove idee e una visione che permetta alla cantina di crescere e raccontare le Langhe nel mondo anche nei prossimi decenni. In questo percorso sento molto forte anche il ruolo di custode del territorio: ogni bottiglia che produciamo non rappresenta solo la nostra famiglia, ma un pezzo di cultura, paesaggio e identità delle Langhe.

I vostri vini nascono in quattro Mga (menzioni geografiche aggiuntive) tra le più rinomate del Barolo: Perno, Ravera, Castelletto e Bussia. In che modo queste zone influenzano lo stile e l'anima dei vostri vini?

Le Mga rappresentano l'identità più profonda del Barolo, perché ogni collina racconta una storia diversa attraverso il vino. Perno, Ravera, Castelletto e Bussia sono quattro territori straordinari, ognuno con caratteristiche pedoclimatiche molto precise che influenzano in modo diretto lo stile dei nostri vini. A Perno, nascono Barolo di grande eleganza e finezza, con una trama tannica armoniosa e una forte espressione aromatica. Ravera, con le sue altitudini e i suoli particolarmente vocati, regala vini più verticali, profondi e longevi, con una grande tensione minerale. Castelletto è un cru che esprime struttura e complessità, con Barolo di carattere, intensi e capaci di evolvere magnificamente nel tempo. Bussia, infine, è uno dei grandi nomi storici del Barolo: qui il Nebbiolo trova un equilibrio straordinario tra potenza e raffinatezza. Lavorare in quattro Mga così importanti per noi significa poter raccontare sfumature diverse dello stesso vitigno, il Nebbiolo. Il nostro obiettivo è rispettare l'identità di ogni vigneto e accompagnarla con un lavoro in cantina il più possibile rispettoso, affinché ogni vino sia una vera espressione del suo luogo di origine.



La vostra cantina integra architettura, sostenibilità e funzionalità: quanto conta il luogo in cui nasce il vino anche per chi lo produce?

Per noi è fondamentale, non solo dal punto di vista produttivo ma anche culturale e umano. La cantina è il punto di incontro tra il lavoro in vigneto e la visione di chi quel vino lo accompagna fino alla bottiglia. Per questo abbiamo voluto uno spazio che fosse perfettamente integrato nel paesaggio delle Langhe, rispettoso dell'ambiente e pensato per lavorare nel modo più naturale possibile. L'architettura della cantina nasce proprio da questa idea: unire funzionalità, sostenibilità e rispetto per il territorio. Gli spazi sono stati progettati per seguire i ritmi della vinificazione e dell'affinamento, sfruttando la gravità quando possibile e garantendo condizioni ideali per l'evoluzione dei vini, con il minimo impatto energetico. Per chi produce vino, lavorare in un luogo che dialoga con il paesaggio circostante cambia molto: crea una continuità tra vigneto e cantina e rafforza ogni giorno il senso di appartenenza a questo territorio. In fondo il vino è espressione di un luogo, e anche lo spazio in cui nasce deve raccontarne la stessa armonia.

La vostra è la realtà con la più alta percentuale di superficie boschiva rispetto a quella vitata nella zona del Barolo: com'è nata questa scelta?

Viviamo e lavoriamo ogni giorno a stretto contatto con questo ambiente, e siamo i primi a beneficiare — o a subire — la qualità di ciò che ci circonda. Avere una superficie boschiva quasi pari a quella vitata significa preservare un equilibrio che consideriamo fondamentale. Il bosco non è uno spazio “non produttivo”, ma parte integrante dell’ecosistema: protegge la biodiversità, favorisce l’equilibrio naturale dei vigneti e contribuisce a mantenere un ambiente sano. Crediamo che il futuro di territori straordinari come le Langhe passi anche da questa visione: non massimizzare ogni metro quadrato coltivabile, ma mantenere un rapporto armonico tra vigneto, natura e paesaggio. Per noi produrre vino significa anche custodire questo equilibrio, perché è proprio da qui che nasce l’identità più autentica dei nostri vini.

Cosa ha significato per voi l’ingresso di Brave Wine nel progetto?

Ha rappresentato prima di tutto un incontro di visioni. Condividiamo la stessa idea di vino: profondamente legata al territorio, alla qualità e al rispetto dell’identità delle Langhe. Per una realtà familiare come la nostra, arrivata alla quinta generazione, è stato importante trovare un partner capace di comprendere e valorizzare questa storia, senza snaturarla. Brave Wine porta competenze, visione internazionale e una grande sensibilità verso il mondo del vino di alta qualità. Questo ci permette di rafforzare la nostra presenza sui mercati e di raccontare i nostri vini a un pubblico sempre più ampio, mantenendo però intatto ciò che per noi conta di più: l’autenticità del progetto, il legame con i nostri vigneti e la continuità con il lavoro delle generazioni che ci hanno preceduto

Secondo lei, il futuro del vino passa necessariamente per la sostenibilità?

Assolutamente sì. Per noi la sostenibilità non è solo una pratica da applicare in cantina o in vigneto, ma un approccio globale che coinvolge il modo in cui viviamo, lavoriamo e ci relazioniamo con il territorio. Il futuro del vino non può prescindere da un equilibrio reale con la natura, perché la qualità del prodotto nasce proprio dall’integrità dell’ambiente in cui viene coltivato. Ogni decisione, dalla gestione dei vigneti all’architettura della cantina, fino alla cura delle risorse naturali, deve tenere conto di questo principio. Chi produce vino ha la responsabilità di garantire che le generazioni future possano continuare a vivere e a lavorare in un ambiente sano. In questo senso, la sostenibilità è anche sinonimo di longevità: per il territorio, per il vino e per le aziende che vogliono durare nel tempo.

Quanto è importante oggi che un’azienda vitivinicola sia ambasciatrice della

biodiversità, oltre che del vino?

Oggi essere ambasciatori della biodiversità è altrettanto importante quanto produrre vini di qualità. Per noi significa riconoscere che ogni elemento del paesaggio — dal bosco ai prati, dalle vigne alle piccole forme di vita che ospita — contribuisce all'equilibrio dell'ecosistema e alla salute dei nostri vigneti. Un'azienda vitivinicola che si fa portavoce della biodiversità mostra responsabilità e lungimiranza: valorizza il territorio, tutela le generazioni future e rafforza l'autenticità dei suoi vini. Noi consideriamo la biodiversità parte integrante del nostro progetto: rispettarla e promuoverla è un gesto quotidiano, concreto, e non solo una dichiarazione di intenti. In questo senso, il vino che nasce da un ecosistema ricco e sano racconta più fedelmente la storia del territorio e diventa, a sua volta, un ambasciatore di chi quel luogo lo custodisce con cura.

Cosa rappresenta per voi il concetto di “tempo” nel vino e nella gestione dell'azienda?

Il tempo è uno degli elementi fondanti del vino e della gestione dell'azienda. In vigneto significa rispettare i ritmi naturali della pianta e del ciclo stagionale, senza forzature, lasciando che la terra e il clima facciano il loro lavoro. In cantina significa pazienza, cura e attenzione ai dettagli: ogni passaggio ha i suoi tempi, dall'affinamento all'equilibrio dei profumi e dei tannini. Nella gestione dell'azienda, il tempo rappresenta continuità e responsabilità. Essere la quinta generazione ci insegna che le decisioni che prendiamo oggi influenzeranno chi verrà dopo di noi, così come il lavoro delle generazioni passate ci ha permesso di arrivare fino a qui. Il tempo ci insegna quindi a guardare oltre l'immediato, a pianificare con consapevolezza e a preservare la qualità, il territorio e la storia che ogni bottiglia racconta. In sintesi, il tempo nel vino e nell'azienda è rispetto: per la natura, per il lavoro e per la memoria di chi ci ha preceduto.



Qual è il messaggio più importante che spera di lasciare alle generazioni future - non solo come produttrice di vino, ma come custode di un paesaggio?

Un messaggio che va oltre la produzione di vino: riguarda la cura del territorio e il rispetto della sua identità. Essere custodi di un paesaggio significa riconoscere il valore di ogni collina, di ogni bosco e di ogni vigneto, e agire quotidianamente per preservarne l'equilibrio e la bellezza. Vorrei trasmettere che il rapporto con la natura non è qualcosa da sfruttare, ma da coltivare con rispetto e responsabilità. Ogni scelta che facciamo oggi — nel vino, nella gestione della cantina, nella vita quotidiana — ha conseguenze sul futuro, e il nostro compito è garantire che questo territorio resti vivo, sano e autentico per chi verrà dopo di noi. In definitiva, il messaggio più importante è che la sostenibilità, l'amore per la terra e la cura della biodiversità sono valori che si trasmettono, come un'eredità preziosa, attraverso le generazioni.

Qual è la filosofia che guida le esperienze enoturistiche nella vostra cantina?

È profondamente legata all'autenticità e al rispetto del territorio. Vogliamo che chi visita la cantina possa percepire non solo il vino, ma anche la storia, il paesaggio e l'energia che ogni vigneto trasmette. Ogni esperienza è pensata per creare un legame diretto con la nostra terra e con il nostro lavoro: dalla passeggiata tra i vigneti alla scoperta dei metodi di vinificazione, fino alla degustazione, tutto è raccontato con trasparenza e passione. Crediamo che vivere il vino in prima persona, sentendo i ritmi della natura e il senso del tempo che accompagna la sua nascita, permetta di apprezzarne appieno l'anima. In sintesi, il nostro obiettivo è far comprendere che ogni bottiglia è espressione di un luogo e di una storia, e che il vero valore di un'esperienza enoturistica sta nella connessione autentica tra chi produce e chi assapora il vino.

Quali esperienze proponete a chi visita la vostra cantina? E in che modo cercate di far vivere il legame profondo tra vino, territorio e ospitalità?

Chi visita la nostra cantina oggi può entrare a far parte del progetto Adotta un Filare, una community che abbiamo creato per portare le persone nel cuore del nostro lavoro agricolo e di vinificazione. Attraverso questo progetto, i partecipanti possono seguire da vicino le fasi della cura dei vigneti, conoscere le scelte in cantina e vivere esperienze dirette che raccontano la quotidianità del nostro lavoro. L'obiettivo è far percepire il legame autentico tra vino, territorio e ospitalità: ogni filare adottato diventa un'occasione per comprendere come nascono i nostri vini e per entrare in contatto con la terra e la biodiversità delle Langhe. In questo modo, l'esperienza non si limita alla degustazione, ma diventa un viaggio immersivo, in cui gli ospiti diventano parte attiva del nostro progetto e possono apprezzare appieno la passione e la cura che mettiamo in ogni bottiglia. Oltre a questo progetto ovviamente abbiamo i tour guidati e le degustazioni con focus specifici. Per noi l'accoglienza è un fiore all'occhiello e nel nostro piccolo accogliamo circa 2500 visitatori all'anno da tutto il mondo.