



Storie di Piemonte/358

Massimiliana, discendente della famiglia nobile genovese produce vino senza solfiti e coltiva la vite con i cavalli



Dall'arte londinese alla biodinamica "Così ho salvato le vigne Spinola"

CARLO PETRINI

GLI Spinola sono una delle quattro famiglie più importanti della storia di Genova insieme ai D'Oria, ai Fieschi e ai Grimaldi. Tanto per dare un'idea del loro status sociale, nel castello a Tassarolo, a tutt'oggi di loro proprietà, c'è ancora la zecca con la quale battevano moneta. Una famiglia dalle origini nobiliari-borghesi e quindi di parte ghibellina, che basava le proprie fortune sulla mercatura, sulla finanza e sulle proprietà terriere. Uno degli ultimi rappresentanti di questa famiglia è stato il marchese Paolo Spinola, produttore cinematografico e a tempo perso anche vignaiolo. Nella primavera del 2005 morì e lasciò la piccola azienda viticola nelle mani della figlia Massimiliana, che fino ad allora aveva vissuto a Londra: «Vivevo da anni nella capitale inglese e mi occupavo di arte e tornavo solo ogni tanto a Tassarolo, lo facevo soprattutto in occasione della vendemmia e talvolta per gli assemblaggi. Era un luogo che mi piaceva, ma non pensavo mai e poi mai di trasferirmi in campagna, anche se amavo molto la natura. Tornai in Italia il 1 aprile del 2005, quando morì mio padre. Me lo ricordo ancora come fosse ieri. Giunsi a Tassarolo con il mio figlioletto piccolo e con un solo obiettivo in testa: seppellire mio padre e vendere tutto. E invece il destino aveva qualcosa d'altro in serbo per me. Bastarono pochi giorni di campagna per farmi rapidamente cambiare idea».

Per un'artista abituata alla metropoli i primi passi non furono facili, ma il suo interesse si rivolse fin da subito ai campi e ai metodi di produzione. «Anche se



DALL'ARTE ALLA CAMPAGNA

In alto a destra Massimiliana Spinola con Henry Finzi-Constantine. Qui sul calesse con il figlio di Massimiliana. Sopra, il lavoro con il cavallo tra i filari della tenuta di Tassarolo. Dal 2007 viene prodotto un buon Gavi senza solfiti

non avevo così tanta esperienza non fu difficile capire come l'anello debole di tutto quanto fosse tra i filari. Si usava un mare di chimica e quelle prime settimane mi fecero comprendere come la salute del mio bimbo era più a rischio a Tassarolo che a Londra. Cominciai a studiare e a informarmi. Mi avvicinai all'associazione Agribus di Ugo Bertaina e cominciai a sentir parlare di biodinamica. La svolta quando sentii parlare Silvio Barbero proprio di Slow Food a

una degustazione organizzata dalla vostra associazione. Le sue parole erano così simili alle mie idee che decisi di chiedergli qualche consiglio. Mi disse di rivolgermi a Stefano Pescarmona che insegnava biodinamica all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Il giorno che Stefano venne a Tassarolo rimarrà stampato nella mia memoria per sempre. Lui fece un giro tra i filari, poi prese una vanga e cominciò a fare dei buchi nel terreno. Dopo dieci minu-

ti tornò da me e mi disse: "Qui intorno c'è solo morte! Stai andando verso la desertificazione". Fu uno shock. Io amavo la natura e la stavo distruggendo». Massimiliana dopo qualche giorno di depressione decise che le cose sarebbero cambiate in modo radicale. «Chiamai Vincenzo Muni, l'enologo che aveva seguito i vini di mio padre e gli confessai i miei tormenti. Lui nonostante un'impostazione classica e "convenzionale" si mise fin da subito in gioco. Accettò i cambiamenti che gli proposi e mi affiancò nei tanti incontri che dovemmo fare per cominciare a comprendere la biodinamica. Di questo gli sarò per sempre grata. La nostra sperimentazione sul campo iniziò nell'agosto del 2006. Non fu semplice anche perché quando si sparse la voce cominciarono a girare nelle vigne gli abitanti di Tassarolo e poi vennero anche i miei parenti, tutti a chiedersi se quell'anno avrei vendemmiato qualche grappolo o al contrario avrei perso tutto! Addirittura gli stessi ragazzi che ci davano una mano come operai erano scettici. La cosa più bella e che mi riempie di soddisfazione è che proprio loro dopo la vendemmia mi dissero: "Noi non lavoreremo mai più in un'azienda convenzionale dopo essere stati qui da te". Anche io feci una promessa a me stessa, nel caso la situazione fosse precipitata avrei venduto la cantina, ma mai e poi mai sarei tornata alla vecchia agricoltura».

Nel 2007 Massimiliana decise di fare ancora un salto in avanti, scegliendo di produrre un Gavi senza l'uso di solfiti aggiunti, un'etichetta che a distanza di anni viene ancora fatta. E poi nel 2008 parte con un'altra delle sue apparenti follie: «Venne a trovarmi Henry Finzi-Constantine, un inglese che da anni viveva in Piemonte, la cui mamma apparteneva alla famosa famiglia dei Finzi le cui vicende tragiche sono raccontate nel romanzo di Giorgio Bassani. Henry aveva due passioni: la biodinamica e i cavalli. Decidemmo di collaborare e la collaborazione si trasformò in amore. È inutile che vi dica come anche l'adozione dei cavalli per i lavori in vigna fu vista da quasi tutti come un vezzo di una cittadina pazza... In principio andammo in Francia per selezionare i cavalli giusti. Nel paese transalpino si è conservata una tradizione legata ai cavalli da lavoro. Però era importante scegliere la razza più adatta per muoversi nelle vigne. In Italia eravamo tra i primi e quindi mancava tutto, soprattutto gli strumenti tecnici da abbinare alla trazione animale. Henry perché ha studiato e costruito personalmente gran parte degli attrezzi. L'ideale era riuscire a sposare tecniche antiche con la tecnologia moderna. Con il tempo abbiamo anche contribuito a far partire in Italia il progetto Saving the working Horse. Non tutti sanno che ogni giorno importiamo dalla Francia cavalli da lavoro che sono ingrassati e imbottiti di antibiotici qui da noi con lo scopo di essere macellati. Proprio l'ultimo dei nostri cavalli, Ciro, è stato salvato a due passi dal "boia". A distanza di sei anni dall'inizio ora abbiamo tre animali da tiro che contribuiscono a realizzare una buona parte dei lavori in vigna, dove passa il cavallo il suolo è meno compattato rispetto a un trattore, quindi il terreno rimane soffice e l'ossigeno riesce ad entrare in profondità. Henry in questi anni ha lavorato tanto per far entrare l'Italia nell'organizzazione europea per la trazione animale, Fectu. Sono 17 i paesi membri e quest'anno il 21 e il 22 di marzo il meeting dell'associazione si terrà proprio da noi. Spero che vengano tante persone a vedere come lavoriamo i campi».

(Storiedipiemonte@slowfood.it)

la Repubblica

Quotidiano nazionale
conforme all'art. 110 D.P.R. 207/2010,
ideale per la pubblicità legale.



A. MANZONI & C. S.p.A

Via B. Buozzi, 10 tel. 0115527530
10123 TORINO 0115527522