

Come ho riconsiderato la Biodinamica al Castello di Tassarolo

Publicato il 6 luglio 2018

da [Matteo Luca Brilli](#)



La lunga estate era già cominciata ed il caldo si faceva sentire in modo deciso. Nell'aria c'era comunque un certo non so che, una di quelle strane pruriginose sensazioni che nonostante la spossatezza e la timida pigria indotte dall'afa di Milano, ti lascia un retropensiero tutto particolare e ti dà la voglia di prendere su ed andare. Dove? Non lo sai, ma c'è sicuramente qualche cosa da scoprire lì fuori, fosse anche dall'altra parte del mondo, e non lo puoi lasciare intentato.

Alzo il telefono e chiamo **Sara Repetto**, vecchia conoscenza del mondo del vino. Zona Gavi. Io la sapevo ancora in forza alla tenuta [La Bollina](#), ma dopo i saluti di rito, mi racconta di aver lasciato l'azienda da qualche tempo per lavorare in proprio. Un peccato penso, per La Bollina intendo, Sara è

veramente una persona speciale per la comunicazione del vino. L'idea sarebbe stata di tornare a trovarla in cantina per fare scorta di bianchi ed assaggiare le nuove annate, ma vista la situazione chiedo consigli su valide o validissime mete alternative nei paraggi di **Gavi**. In passato ero già stato da [Broglia](#) e mi ero fissato di continuare ad approfondire il vitigno Cortese...

La risposta è stata abbastanza istantanea: "per uno come te, ho un solo nome: **Harry!**", "Chiamalo, digli che hai parlato con me. Vedrai, non te ne pentirai... ah, guarda che 'Biodinamico' per lui è un termine restrittivo." Memorizzo il nome ovviamente e ringrazio, ma l'idea di **Biodinamico** non è esattamente una cosa che mi faccia gridare al miracolo, o meglio, non ho mai considerato questo approccio come sinonimo di qualità o bevute indimenticabili.

Non dico di conoscerne tutta la filosofia e le tecniche che stanno dietro a questo approccio, ma... se avete letto queste pagine sapete come la penso, spesso ho trovato la cosa affrontata come fine a sé stessa ed in maniere quasi pretestuose, ma se Sara lo consiglia, almeno il beneficio del dubbio va concesso. D'altra parte a Sara concedo questo ed altro e quindi faccio una telefonata in cantina per fissare un appuntamento per il sabato pomeriggio. Dico che saremo in due, e pare non ci siano problemi, anzi, ci aspettano a braccia aperte.

Incontrare Harry a Tassarolo

A questo punto il racconto lineare si ferma. Ho cercato per settimane di trovare un modo organico e rigoroso per raccontare di quel pomeriggio, che scivolò senza fretta in una piacevole serata, ma per raccontare dell'incontro con Harry ed il suo bagaglio di "**vita**", è stato impossibile. La verità dei fatti è che non sono state tre ore spese per una visita in cantina. La verità è che si è trattato, nel modo più inconsapevole e spettacolare che mi sia capitato, dell'inizio di una "**storia**", non sappiamo ancora se d'amore o cosa, ma sicuramente di una storia. È stato il prologo di un romanzo, il primo capitolo di una saga che, come per le migliori di questo genere, ha bisogno di voglia ed impegno per essere letta fino in fondo, e, forse, che richiede al contempo la voglia di essere scritta assieme.

"[La Biodinamica attraverso Harry](#)": è un concetto che tutti gli amanti del vino dovrebbero conoscere.

Attenzione: ho parlato di amanti. Perché come in amore ci vuole la consapevolezza di poter apprezzare qualche cosa che vada oltre il "visibile agli occhi", oltre la bella bottiglia, oltre il tannino gentile, i profumi di pesca ed albicocca o anche solo oltre la rassicurante qualità costruita anno su anno.

Qui bisogna **lasciarsi andare**. Abbandonare un po' delle proprie certezze e **mettersi in gioco**.

Lasciare un filo di nervo scoperto, perché la magia non finisce né inizia tutta e solo nel bicchiere. La magia risiede nel viaggio che al bicchiere ha portato, e per "farti portare" fino a lì, devi fidarti della pancia, e di Harry in questo caso. Devi accettare, come in amore, che al di là della testa, esista una dimensione differente, che si intuisce ed affascina per altri versi, e per altri versi è infinitamente più grande.



Per prima cosa bisogna conoscere il luogo. Arrivando da Milano siamo sulle **colline prima di Gavi**, alle quali arrivi per una stradina tortuosa, che certo non ti lascia presagire i contorni di quello che troverai alla fine del viaggio. Poi citiamo il luogo: **Tassarolo**, con il suo castello e le sue minuscole contrade, dove, fatta una secca svolta a destra, avendo fiducia, si trova il cancello del podere di **Massimiliana**. Possedimento di famiglia che si estende per **20 ettari** tra viti e alberi da frutto, ma non solo. Terzo fattore è l'**atmosfera** che ti accoglie appena sceso dalla macchina.

Ne ho visitate parecchie di cantine, di fattorie o di tenute, ma mai come in questo luogo mi sono sentito in un "non luogo". È in realtà esteticamente simile a tanti altri, ma, sarà la mezza botte-pensatoio sull'aia, sarà la stalla dei cavalli ed i loro recinti, sarà il gigantesco astrolabio in costruzione all'entrata di casa, qui tutto ha un retrogusto di potenzialità, di forza pacata in divenire. E poi arriva **Harry**. Harry è magro, abbronzato, nel pieno del suo cammino su questa terra, e se prima lo diresti solo per l'età anagrafica, quando lo hai ascoltato per più di un'ora capisci che è anche un fatto di **coscienza**, di **consapevolezza**. Arriva da Londra attraverso una storia personale di quelle articolate e variopinte fino a quando si è lasciato convincere da Massimiliana a portare il suo **approccio biodinamico in Italia** per condurre le vigne di famiglia. Ed ecco dunque, che una ventina di anni fa, atterra a Gavi qualche cosa di più "complesso" che una semplice sequela di tecniche e nozioni. "**An English Alien in Gavi**"... è un pensiero che ho ricostruito a distanza di giorni, ma credo descriva bene la cosa.

Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo

Giustamente, iniziamo la visita dalle basi, perché un libro si scrive dalla prima pagina, pur non sapendo dove finirà il racconto. Lo seguiamo in silenzio attraverso la stalla costruita a mano con materiale di recupero, bellissima, dove **Titouan** si avvicina per farsi coccolare un po'. Titouan è il cavallo da lavoro

preferito di Harry, a lui sono dedicati un paio di vini dell'azienda, perché grazie a lui (ed ai suoi colleghi più giovani) viene lavorata la terra sulla quale crescono parte delle viti che ne danno la materia prima. A **Castello di Tassarolo** si lavora una parte della terra con l'**uso esclusivo dei cavalli**. Estrosa come scelta? Antieconomica? Sicuramente sì, ma con lo svolgersi del racconto entriamo più in sintonia con questa scelta, la capiamo meglio. Rientra in quell'approccio a tutto tondo, che non guarda il singolo momento, il puro passaggio, la limitata causa-effetto dell'azione-reazione. Parte dalla fiducia nel potenziale più ampio racchiuso dietro ad una scelta di benessere. Cavallo = no trattore, quindi **più salutare**, quindi migliore, migliore "energia" alla terra. È un modo per prendersi cura di ciò a cui si tiene.



Harry, passeggiando attorno alla grande villa, che scopriremo racchiudere oltre alla casa padronale anche la cantina ed i locali di servizio, ci spiega quanto sia nei suoi progetti la possibilità di **trasmettere la consapevolezza** che sta alla base dei principi "umanistici" della **biodinamica** ad una **nuova generazione di agricoltori** (usa agricoltori in senso lato, non solo vignaioli, e non lo fa a caso). Ci sarà una **scuola**, ci sono già i **fondi** ed il **progetto**. Progetto è una parola importante, ricorrerà spesso nel discorso, come a dire che il presente conta fino ad un certo punto. Il presente segna un punto su una rotta, ma la rotta va tracciata verso un traguardo che necessariamente si pone nel futuro, ed è il futuro la cosa importante.



Nutrire l'Uomo. Nutrirlo bene. Ecco il punto nodale. Lo scopriremo di fronte agli assaggi dei vini creati a quattro mani con l'enologo **Vincenzo Muni**, un tempo tradizionalista, ma affascinato e convertito alla biodinamica, che assiste l'azienda nella conduzione specifica della cantina e nella creazione dei vini ancora "tradizionali" che completano la linea.

Il concetto di "nutrire", ci racconta il nostro Virgilio, ti impone di considerare non solo il punto di arrivo, ma tutto il processo che parte dalla **conduzione di una vigna**, di un frutteto, secondo il principio, invero estremamente buddhista, del valore aggiunto in ogni passaggio. Secondo Harry, infatti, ogni scelta ha delle conseguenze, ed ogni gesto ha un segno. Più o meno. Scegliere di **nutrire l'uva per farne nutrimento**, non solo fisico, è un passo più consapevole e "intrinsecamente migliore" del limitarsi a produrre un ottimo vino per profitto aggiungendo tecniche e correggendo mancanze.

Si noti che al **Castello di Tassarolo** non sono dei sognatori impenitenti. Il marketing, la comunicazione, la distribuzione, il profitto, non sono argomenti avulsi o deprecati. Non vorrei restituire una scenetta hippy che non corrisponde a realtà. Ma c'è modo e modo di fare mercato. Può esserci una **missione** che prescinde dal commercio per "il commercio", ma che al contrario ne fa un mezzo per **nobilitare un concetto**. Rimanendo inserito comunque in una idea di mercato. Nobilitare un prodotto, nel senso di arricchirlo di un senso. Harry ha un po' questa visione. Io credo che se potesse vendere il suo "sentimento" appiccicandolo ad ogni frutto della terra lo farebbe. In un certo senso è come se il costo di una sua bottiglia si basasse sul messaggio in essa contenuto, più che sul costo di produzione delle uve e del vetro.

Fin qui spero di aver reso giustizia all'atmosfera magica che abbiamo trovato a Tassarolo. Ora scendiamo un po' nello specifico, perché mano a mano che passano i capitoli, che vanno letti tutti, concedendo al racconto il proprio tempo (Harry è un affabulatore, e potrebbe rapirvi per ore a parlare e va saputo ascoltare), capiamo meglio che tutto ruota attorno agli **elementi di**

Terra, Aria, Acqua e Fuoco, che come è facile immaginare hanno relazioni con le varie parti di una **pianta**, con i pianeti, con le fasi lunari, con la vita.

Accenniamo semplicemente al fatto che il frutto (l'uva) è relazionata con il fuoco, ma che le radici ovviamente lo sono con la terra così come i fiori con l'aria. Partendo da qui, il buon Harry prova a spiegarci come esistano **momenti e preparati adeguati ad ogni situazione e fase del ciclo produttivo**, nel nostro caso, del vino. L'approccio è vagamente omeopatico, di prevenzione più che di cura, di ri-equilibrio e stimolo più che di sostentamento e correzione. Fidarsi è la parte complicata. Lo è sempre.

La mia storia personale è fatta di grandi delusioni e sonore batoste in fatto di fiducia tradita da parte di volenterosi vignaioli, scintillanti cantinieri "duri e puri" rivelatisi poco più che schiacciatori d'uva con bottiglie inutilmente costose. Sulla carta tutto bellissimo, ma la promessa del "quest'anno ancora no, ma il prossimo vedrai sarà perfetto" mi ha reso particolarmente insensibile all'argomento "amore incondizionato per il naturale". Sono, ero, prevenuto. Naturale è sinonimo di possibile enorme fregatura, ed essendo la vita "troppo breve per bere vini cattivi" (Cit.) diciamo che potendo evito. Evitavo.

I Vini di Castello di Tassarolo

Per questo vorrei essere telegrafico e rigoroso nel raccontarvi solo di due dei sei vini che hanno accompagnato la storia narrata da Harry, perché entrambi Biodinamici, hanno lasciato un profondo segno:

IL CASTELLO 2015 Gavi Docg 100% Cortese di Gavi

È un sorso che inganna. Giallo paglierino scarico. Al naso ha da subito una nota balsamica che lascia interdetti, piacevolmente ammaliati. Il segreto lo ritrovi nella conduzione della vigna, nell'attenzione dedicata alla raccolta manuale che lascia il tempo alla selezione dei singoli grappoli. In pratica non si raggiunge **mai una resa superiore al 60% del frutto in pianta** (la parte non scelta verrà poi usata per altri vini). La vendemmia è leggermente ritardata ed in cantina viene eseguita una **criomacerazione di circa un mese**. Ecco spiegata la **ricchezza aromatica**, la **complessità balsamica**. In bocca poi è "completo", finito nello spettro di frutti e fiori. Acido il giusto, ma al contempo gentile e leggermente burroso, segno evidente di una malolattica svolta in vasca. Elegante nel riempire la bocca e lungo nei sapori di agrumi dolci. Un vino che personalmente metterei nella lista privata dei "quotidiani fuori scala". [Vedi Scheda](#).



ALBORINA 2014 Gavi Docg 100% Cortese di Gavi

Frutto della selezione di una **vigna di circa 85 anni** posta a circa **300m di altitudine**. Oltre alla cura maniacale in vigna per ottenere i migliori grappoli, una volta in cantina alla massa in fermentazione, raggiunti circa i 5° alcolici, viene prelevata una parte che verrà dedicata alla **fermentazione in barriques**. Terminata la fermentazione completa degli zuccheri, la massa vinaria viene lasciata a **decantare per alcuni mesi** negli stessi contenitori e solo successivamente riunita al resto del vino che ha terminato il periodo di affinamento in acciaio. Ne nasce un elisir a dir poco sorprendente. Nessuna caratterizzazione eccessiva data dal legno, **solo complessità**. È un vino limpido giallo dorato carico. Al naso offre stratificazioni successive di profumi che potresti passare ore intere a divertirti nel gioco di individuare. Dall'Eucalipto al Litchi, dalla magnolia al melone, passando per il rosmarino e tanti altri. In bocca regala l'aspetto più meditativo legato alla barrique. Spesso, corposo, giustamente alcolico, senza impensierire. Fresco indubbiamente. Intrigante per quanto rimanga ad aleggiare sul palato, composto, dritto, **perfettamente equilibrato**.

Un bianco che surclassa diversi rossi blasonati nel compito di tenere compagnia ad un avido lettore in serate invernali. Non credo ne esistano molti. [Vedi Scheda](#).

(N.d.A. Personalissimo grazie ad Harry per averci permesso il lusso di portare con noi la bottiglia aperta. La sfida lanciata era quella di lasciarlo a 18° ed assaggiarlo il giorno seguente. Ci vorrebbe un

post dedicato per raccontarvi di cosa sia capace questo vino. Harry assicura un invecchiamento in bottiglia di non meno di 15 anni... e non aggiungiamo altro).

Il ritorno a casa e...il ritorno delle Farfalle in Vigna!

Detto questo, rimesse le ruote sull'asfalto e facendo rotta verso casa, avevo la mente ingombra di una quantità di pensieri decisamente razionali, fatti di perché, di dubbi, accompagnati da sonori "ma figurati se può essere vero". Pensieri che si prendevano letteralmente a cazzotti con le emozioni più viscerali che svolazzavano nello stomaco e che, se devo essere sincero, erano anche le uniche responsabili di una piacevolissima sensazione di pace infinita e tranquillità e profondo godimento e sorrisino ebete perenne per ciò che avevo ascoltato, assaggiato, vissuto.

Da un lato la fredda consapevolezza di aver provato prodotti ottimi, senza sé e senza ma. **Piacevoli oltre misura**, carichi come non se ne fanno in quelle zone, o per meglio dire "carichi in modo differente", più spessi, più succosi, non semplicemente "con più gusto". **Vini perfetti, senza inutili odori o scompostezze**, senza inutili tratti caratteristici posti fuori luogo o fuori zona. **Vini del territorio, ma con una marcia in più**. Se mi passate un paragone un filino maschilista, come una bella donna, bella veramente, che inizia a conversare e lascia che la sua bellezza passi in secondo piano... non so se mi spiego!

Dall'altro lato, la parte più complicata da spiegare. Riconoscere all'approccio di Harry ed alla sua poesia di vita, il merito di un'esperienza così totale nel bicchiere. Spegnerne il cervello che parla di Corno Letame e dosi omeopatiche (quindi praticamente inesistenti) di sostanze sparse nell'aria, ed accreditare il merito di tanta piacevolezza ad una cosa che non puoi cogliere razionalmente, ma che si dimostra nella pratica e nelle viscere del tuo sentire come ineludibile. E come se non bastasse devi accreditare questa riflessione ad una sensazione totalmente di pancia. E non è forse questo amore? Quanto amo il vino.

Harry! Quella grande canaglia (non siamo ancora così amici, ma spero di potermi permettere il tono) è riuscito a commuovermi con una semplicissima frase, detta con tanta naturalezza e trasporto da farmi inumidire letteralmente gli occhi. Disse "sai qual è stata la cosa più bella? **Sono tornate le farfalle nella vigna, tante farfalle**. Questo vuol dire che la vigna sta bene e se la trattiamo bene starà bene a lungo".

Ecco... quelle farfalle mi porto a casa. **Quella poesia semplice che accarezza gli organi interni**. Al di là del vino, della gita, del paesaggio, della tecnica e dell'annata. Al di là di tutto, per la prima volta da tanto tempo, ho ritrovato **un'emozione da legare ad un bicchiere che vola**, come le farfalle, ben oltre il bicchiere stesso.

Grazie Harry, grazie per la lezione sul vino, sulla vita, and everything.

Azienda Agricola Castello di Tassarolo

Località Alborina, 1

15060 Tassarolo (AL) – Italia

Telefono: 0143.342248 – 366.9111482

Email: massimiliana@castelloditassarolo.it – marina@castelloditassarolo.it

[Sito Web](#)

Matteo Luca Brilli