

Massimiliana Spinola capofila delle aziende vinicole "bio"

## “Arrivai da New York per vendere tutto Invece non mi sono più mossa da qui”

LA STORIA/1

«Sono qui dal 2005, arrivavo da New York e pensavo di vendere e andarmene. Invece mio figlio, che aveva sei mesi, ha cominciato a gattonare sull'erba e sono rimasta». L'avventura nel mondo del vino di Massimiliana Spinola è cominciata così. Ora guida l'azienda Castello di Tassarolo, una delle tante

del territorio che hanno scelto di non utilizzare «artifici» per produrre il Gavi docg.

L'imprenditrice discende dagli Spinola di Genova, che possedevano e possiedono tuttora il castello del paese. «Morì mio padre e venni a Tassarolo – racconta –. Aveva avviato questa azienda ma vivevo tra Londra e gli Usa. Non pensavo certo di stabilirmi, invece non me ne sono più andata. Ho subito abolito i diserbanti e seguito corsi di agricoltura biologi-

ca e biodinamica». Ora la sua azienda ha 27 ettari, di cui 17 coltivati, tutti biologici. Produce vini senza solfiti: «Iniziamo a provarci nel 2007 - spiega -. Questi conservanti impediscono al vino di ossidarsi ma sono nocivi per la salute. Con i vini rossi è stato più facile non impiegarli, difficile invece con i bianchi ma alla fine ci siamo riusciti grazie a un modo diverso di coltivare le viti».

Massimiliana Spinola mostra il piccolo baule dove ven-

gono conservati i preparati biodinamici: «Alcuni sono ricavati dall'accumulo del letame dei nostri cavalli e dei bovini di un vicino allevatore, al quale si aggiungono i raspi delle uve - dice ancora -. Viene creato così un humus ideale per i vigneti». Per anni l'azienda Castello di Tassarolo ha organizzato corsi per imparare a lavorare le vigne con i cavalli da tiro, due magnifici esemplari francesi. La trazione come tecnica di coltivazione evita di schiacciare il terreno con il peso dei trattori e quindi fa «respirare» la terra. «Oggi usiamo gli animali in alcuni terreni e nell'orto» conclude Massimiliana, mentre il cavallo viene addestrato nel suo recinto, parlando rigorosamente in francese. g.c. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Massimiliana Spinola guida l'azienda Castello di Tassarolo