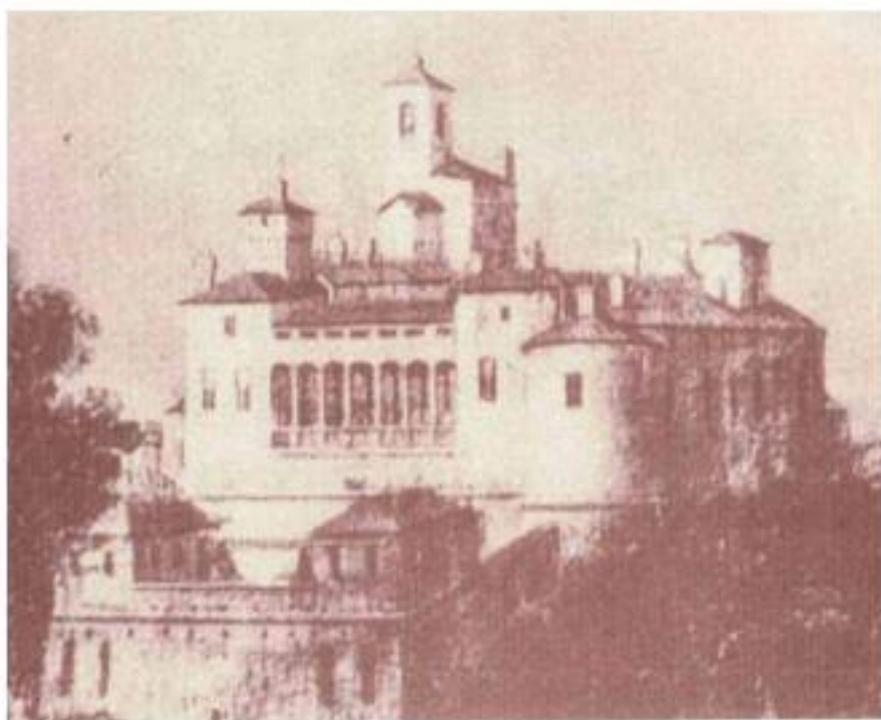


I TESORI DI TASSAROLO

Vini e Vermouth secondo natura
Nel rispetto delle formule
degli antichi speciali

DI VITTORIO BRAMBILLA

Tassarolo è un piccolo comune dell'Alessandrino che conta circa 600 abitanti. La storia di questo piccolo borgo è documentata a partire dal 13 aprile 1143 da una bolla di Papa Innocenzo II con la quale si concedeva la "Libertas Romana", ossia la protezione apostolica, al Monastero Benedettino di S. Maria di Castiglione, diocesi di Parma, del quale la Chiesa di Tassarolo era dipendente.



Il Castello di Tassarolo nel 1600 (collezione Spinola).

Tassarolo nel 1500 era parte dei domini dell'Imperatore Carlo V. Siamo nella zona del Gavi, il celebre vino ambasciatore di questi territorio. La storia di Tassarolo è legata a quella della famiglia di origine genovese degli Spinola, una delle famiglie storiche più antiche d'Europa. Le origini degli Spinola risalgono all'anno 900 e per importanza sono paragonabili ai Medici a Firenze.

Tra i componenti degli Spinola si annoverano armatori navali, cardinali, dogi della Repubblica di Genova, banchieri, condottieri crociati e generali. A difesa delle proprietà terriere degli Spinola vi era una serie di fortezze tra cui il celebre Castello di Tassarolo oggi in fase di restauro e di proprietà degli Spinola dal 1300. Per molti secoli la famiglia Spinola si è servita di queste fortezze per controllare l'unica via di passaggio tra la Repubblica di Genova e il continente europeo.

Principali entrate degli Spinola erano le tasse sul diritto di passaggio con le quali furono finanziate molte imprese e spedizioni. Per esempio, Cristoforo Colombo fu assoldato a Lisbona dalla Compagnia Spinola che, in seguito, contribuì ai costi

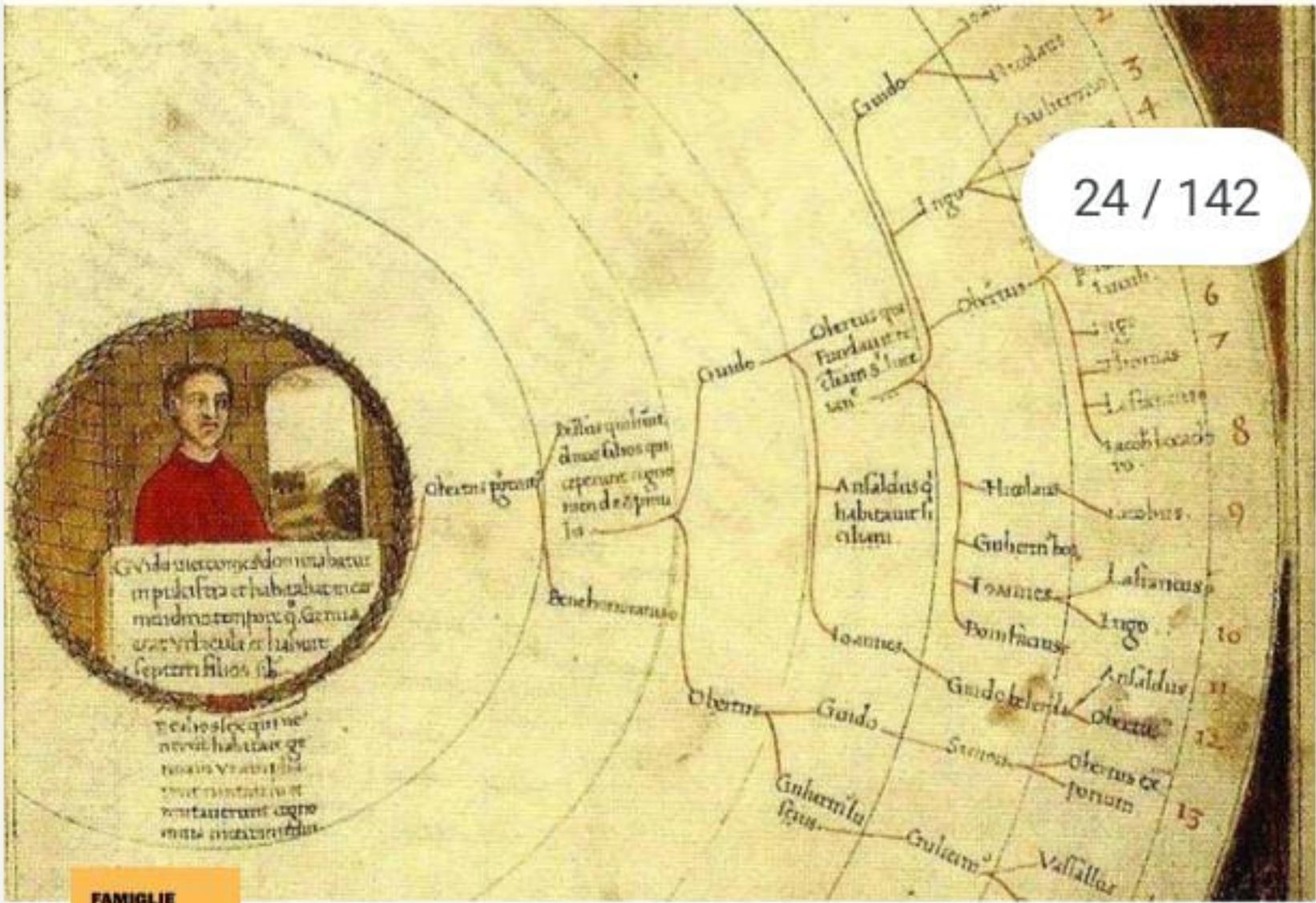


del suo viaggio alla scoperta dell'America.

Il castello di Tassarolo fu costruito attorno a una torre dell'XI secolo e successivamente ampliato e rinnovato durante il Rinascimento. L'edificio sottostante il colonnato era la zecca, dove gli Spinola hanno battuto moneta fino al XVII secolo. Uno dei frammenti del passato Stato Spinolino è una tenuta agricola che negli anni '70 del secolo scorso fu sottoposta a un processo di rinnovamento. Oggi questa tenuta è l'Azienda Agricola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, condotta da Massimiliana Spinola tornata a Tassarolo nel 2005 da Londra dove risiedeva.

Fortemente legata alla natura della quale è incondizionata amante, nel 2006 Massimiliana Spinola ha convertito l'azienda a una filosofia biodinamica. «Appena tornata da Londra, dove ho vissuto per molti anni – racconta Massimiliana – ho cominciato a stringere rapporti con Slow





FAMIGLIE
L'ALBERO
GENEALOGICO
DEGLI SPINOLA.
A DESTRA,
MASSIMILIANA
SPINOLA.



Food con cui condividiamo molti principi. Un loro collaboratore, agronomo e studioso di biodinamica venne in azienda una sera d'estate e con una vanga in mano fece un giro nella nostra terra, nelle nostre

vigne. Tornò indietro qualche ora più tardi e mi disse qua intorno c'è solo morte, questa terra sta andando verso la desertificazione, questo è il risultato di tanti anni di agricoltura convenzionale. Dopo due giorni



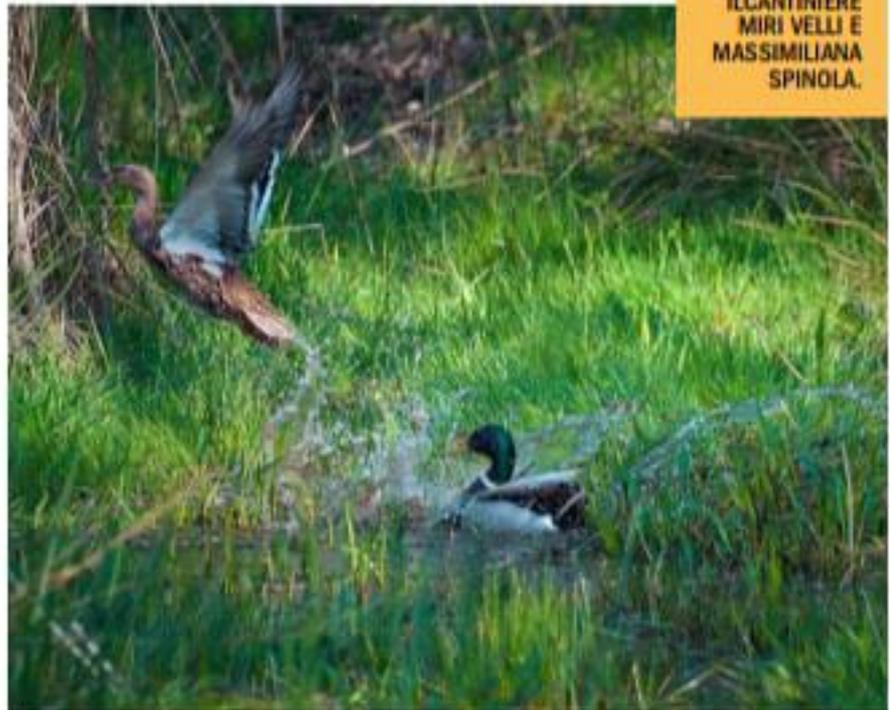
AZIENDE
ILCANTINIERE
MIRI VELLI E
MASSIMILIANA
SPINOLA.

di profonda tristezza, perché per me la vita è sacra, ho deciso di convertire tutta l'azienda in biodinamica».

La mission aziendale contempla il rispetto della natura in ogni sua forma ponendo l'ambiente coabitato dagli esseri umani, dalle piante, dagli alberi, dagli animali e dagli insetti come un unico imprescindibile. Il rispetto può esistere solo se si ascolta. E dall'ascolto della natura nasce l'agricoltura biodinamica che arricchisce la terra, ricreando rapporti, ricreando la vita.

La biodinamica infatti si oppone ai principi di rapina dell'agricoltura industriale che rende il suolo sordo, arido, morto; che produce frutti senza sapore, senza nutrimento, così velenosi che gli insetti ne stanno lontani.

Oggi l'azienda situata nel Comune di Tassarolo nel cuore del Gavi, possiede 18



ettari di vigneto che circondano la cantina. Le varietà coltivate sono Cortese di Gavi, Barbera e Cabernet Sauvignon. L'azienda sta lavorando anche a dei progetti di vinificazione in anfora e oltre una linea di



PRODUZIONE
UN MOMENTO
DELLA
RACCOLTA.
A DESTRA, MIRI
VELLI E LA
VINIFICAZIONE
IN ANFORA.



vini naturali biodinamici, tra le produzioni dell'azienda agricola Castello di Tassarolo troviamo "Adagio", un Barbera Chinato (16°). Questa specialità piemontese af-

fonda le radici nella sapienza degli antichi speziali, i farmacisti di una volta, ed è frutto della loro grande dimestichezza con spezie, erbe officinali ed aromatiche.



L'uva selezionata da differenti appezzamenti di proprietà, viene vendemmiata a partire dalla fine di settembre. Per un periodo di 15 giorni il vino rimane sulle bucce che aiutano a sviluppare aromi e sentori di frutta e a dare maggior struttura a questo Barbera. Segue quindi una maturazione di due anni in botti di rovere. Corteccia di china calissaia, legno di quasso, radice di genziana, semi di cardamomo, bacche di ginepro, fava tonka, macis e camomilla sono le botaniche che vengono messe in infusione in alcol. Gli estratti così ottenuti vengono uniti al Barbera 100% biologico. La miscela riposa in piccoli fusti di rovere per circa sei mesi per raggiungere il giusto equilibrio tra i diversi componenti.

Dopo l'imbottigliamento questo vino può invecchiare per oltre 20 anni. Il suo colore è rosso rubino intenso con note aranciate. Il bouquet con i suoi sentori di frutta rossa è completato dalle note speziate e dagli aromi delle essenze. In bocca l'impatto amaro della china è ben bilanciato dal dolce dello zucchero ed è un susseguirsi di piacevoli sapori di lunga



persistenza che terminano con un leggero retrogusto amarognolo.

Questo elegante vino da meditazione è ideale come aperitivo, digestivo o servito caldo come "toccasana". Si accompagna



molto bene ai dolci di tutti i tipi e al gelato, ma esalta al meglio le sue qualità con il cioccolato amaro e dolci a base di cioccolato.

Molto interessante è la produzione di due Vermouth entrambi a 16°. Le erbe aromatiche e le spezie sono selezionate

e dosate sapientemente per trasformare il Gavi DOCG in Vermouth. Il bianco si presenta con colore giallo paglierino tenue. Al naso arrivano subito note balsamiche e sensazioni erbacee contraddistinte dall'aromatico sentore di assenzio. Al palato è caratterizzato dal sensazionale sapore di uva combinato con note citriche conferite dagli agrumi e bilanciate dall'amaricante presenza di rizomi.

Il Vermouth rosso ha colore rosso aranciato. All'olfatto si percepisce subito la nota vinosa e citrica mista a una piacevole sensazione speziata che completa e definisce lo stile. Questo Vermouth lascia spazio ai sentori dell'uva base, la carica speziata e agrumata precede un lungo finale per lo più amaricante. Oggi l'Azienda Agricola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola è l'esempio di una agricoltura sostenibile e in equilibrio con una produzione di qualità. Che non lascia spazio a veloci e comodi compromessi che non tutelano il rispetto della natura di un mondo da preservare per coloro che verranno.

Vittorio Brambilla

RICETTE CASTELLO DI TASSAROLO

AMERICANO DINAMICO

INGREDIENTI

- 35ml Barbera Chinato Castello di Tassarolo
- 35 ml Bitter Rossi d'Angera
- splash Soda

Tecnica: build. Bicchiere: Cortina.
Guarnizione: zest di limone

LOUISIANA

INGREDIENTI

- 40 ml Vermouth Rosso Castello di Tassarolo
- 20 ml Segretario di Stato Whisky
- 15 ml Apricot Luxardo
- 10 ml Mr Three & Bros Falernum

Tecnica: stir on cube. Bicchiere: O.F. Guarnizione: albicocca al Maraschino Luxardo

GRAPE & BERRY

INGREDIENTI

- 30ml Vermouth Bianco Castello di Tassarolo
- 10ml Grappa Riserva Personale Rossi d'Angera
- 20ml cordiale alle fragole e miele di acacia
- Top Sparkling Spinola

Tecnica: shake & fill up. Bicchiere: coppa Champagne. Guarnizione: cioccolatino al Vermouth Bianco