

Discendente della casata Spinola, una delle famiglie storiche più antiche d'Europa che contrassegnò la vita politica e culturale della Repubblica di Genova, Massimiliana Spinola, oltre a essere una donna dal carattere dolcissimo, dotata di grande spirito di accoglienza e della capacità di mettere completamente a proprio agio gli ospiti, è anche una grande appassionata di arte contemporanea, di buon vino, della natura e degli animali. Trasferitasi a Tassarolo nel 2005 dopo la morte del padre, ha lasciato alle sue spalle il precedente impiego nel mondo dell'arte che svolgeva tra Londra e New York per dedicarsi all'azienda vinicola di famiglia, la cui attività si perde nei secoli. Il richiamo al mondo del vino è addirittura presente nel loro stemma in cui il nome Spinola è rappresentato dal simbolo di una spina di botte che veniva usata per prelevare il vino dalle grandi botti di legno. Massimiliana una volta ritornata a Tassarolo dopo l'esperienza all'estero, ha preso in mano la gestione della tenuta agricola che si estende sulle meravigliose colline tassaresi per ventisei ettari di cui diciotto coltivati a vigna. Tuttavia si è subito posta un obiettivo assolutamente ambizioso: quello di andare oltre i metodi convenzionali di coltivazione delle viti e di vinificazione, abbracciando una filosofia fondata sul rispetto del suolo, della terra e dell'ecosistema e intraprendendo un tipo di produzione biologico e biodinamico.

Cosa l'ha portata a optare per questo tipo di produzione?

«Alla base di tutto c'è il mio amore per la natura e per gli animali. Quando ho ereditato l'azienda di famiglia ho fin da subito capito che dovevo cambiare qualcosa e dare il mio contributo: non avrei fatto il vino in modo convenzionale ma avrei fatto qualcosa di diverso che tenesse conto della salute del nostro pianeta. Benché fin da piccola sia stata a contatto con il mondo del vino, nel 2005 arrivavo da tutt'altra esperienza professionale. Pertanto mi sono dovuta riconvertire, studiando molto sia l'enologia, sia l'agricoltura biologica e quella biodinamica che nasce dalla filosofia steineriana. Lo scienziato Rudolf Joseph Lorenz Steiner, alla fine dell'800, ha elaborato una teoria basata sul ricreare rapporti più equilibrati tra gli esseri viventi, applicabile anche al mondo dell'agricoltura. Il suo studio era finalizzato a evitare l'inacidimento dei terreni, ipotizzando che l'utilizzo dei diserbanti deperasse la ricchezza della terra, rompendo l'armonia tra tutti gli esseri viventi ivi presenti. L'obiettivo era invece quello di ritornare alle forze della natura, arricchendo la terra e ricreando la vita in essa contenuta. Il



IL RITRATTO Ha ereditato l'azienda di famiglia a Tassarolo

Massimiliana Spinola

Produzioni biologiche e biodinamiche per raggiungere risultati d'eccellenza



rispetto della vita in qualunque sua forma è l'essenza che sta alla base della filosofia della nostra Azienda: rispetto quindi della natura come terra, come ambiente coabitato dagli esseri umani, dalle piante, dagli alberi, dagli animali e dagli insetti e, nondimeno, rispetto della salute dell'uomo e rispetto delle persone. Il nostro vino abbraccia completamente questa filosofia. La nostra produzione biologica e biodinamica punta sulla produzione di un vino pulito, buo-

no, prodotto senza pesticidi, la cui realizzazione limita l'impatto ambientale. Abbiamo inoltre puntato su alcune etichette in cui non vengono aggiunti solfiti. Vi sono solo presenti quelli derivanti dalla fermentazione naturale. Questi prodotti nel tempo hanno ottenuto grande riscontro da parte del pubblico e sono esportati in tutto il mondo. La solforosa, anche chiamata E124 o solfiti, è un conservante che si trova oltre che nei vini anche in altre

bevande e cibi, alla quale molte persone sono allergiche spesso non sapendolo. Molti sintomi che si sviluppano dopo una bevuta, come per esempio mal di stomaco, o mal di testa, sono causati da questa sostanza. Quando ho intrapreso la produzione dei vini senza solfiti era ancora un campo piuttosto inesplorato».

È stato complicato passare da un tipo di produzione convenzionale a quello senza solfiti aggiunti?

«Oltre al fatto che venivo spesso presa in giro dagli altri produttori in relazione alla mia conversione a questo tipo di produzione, all'inizio non è stato facile nemmeno da un punto di vista pratico. Su vini rossi abbiamo trovato minori difficoltà, ma i bianchi inizialmente si ossidavano subito, diventavano scuri e soprattutto non erano più piacevoli al gusto. Dopo tanto studio, tanti tentativi falliti e diciamo, tanto coraggio e tanta cocciutaggine, ce l'abbiamo fatta. Adesso i nostri

vini senza solfiti sono ottimi, genuini, diretti, profumati, sanno di uva e di natura, proprio come ce li immaginavamo. Certamente le uve coltivate con metodo biodinamico ci hanno aiutato, perché sono pulite, più robuste, hanno più difese. Solo una 'controindicazione' con questi vini senza solfiti: se si inizia a berli non si torna più indietro ai vini solfitati, proprio come quando abbiamo convertito l'azienda a biodinamica. Ci siamo guardati indietro e abbiamo detto insieme ai ragazzi che lavorano nelle vigne: 'Non torneremo mai più alla coltivazione convenzionale, piuttosto cambieremo tipo di lavoro'. Oggi produciamo cinque ottimi vini senza solfiti aggiunti tra rossi e bianchi e tutti gli altri vini hanno solforose molto basse. Li spediamo in tutto il mondo e non hanno mai avuto problemi di conservazione».

L'anno appena trascorso ha portato a una novità nelle attività della vostra azienda agricola: durante la bella stagione vi siete aperti al pubblico organizzando aperitivi e degustazioni. Ha avuto successo questa iniziativa?

«Assolutamente sì, il progetto di organizzare aperitivi e degustazioni nella nostra Azienda agricola ha ottenuto un successo enorme, direi inaspettato. Abbiamo ricevuto ospiti provenienti da tante parti d'Italia e dall'estero richiamando molti appassionati di enoturismo. Tuttavia la cosa che mi ha dato maggiore soddisfazione è stata l'aver ospitato persone del territorio e soprattutto i tassaresi. Sembrerà incredibile ma in questi diciassette anni abbiamo sempre fatto fatica a farci conoscere a livello locale. I nostri aperitivi estivi in terrazza con vista sulle nostre meravigliose colline, ci hanno invece fatto scoprire dalle persone che vivono nel novese e di questo sono felicissima. Il salone dedicato alle degustazioni e agli eventi, arredato con ecosostenibilità a seguito di una profonda ristrutturazione, è stato inaugurato nell'estate del 2020, in piena pandemia Covid. La vera partenza c'è stata solo nel maggio 2022 e siamo veramente soddisfatti del successo ottenuto. Abbiamo potuto fare assaporare il nostro vino e fare conoscere la filosofia e l'amore che stanno dietro alla nostra attività. Abbiamo in progetto future iniziative, non solo in ambito enologico, per rendere operativa la nostra struttura. Sto pensando di organizzare alcune conferenze dedicate al mondo dei cani, altra mia grande passione».

Cosa la appassiona di questo lavoro?

«È un lavoro che mi piace. Credo che ciascuno di noi nella vita abbia una specifica missione. La mia credo sia quella di avvicinare le persone alla natura e all'ecosostenibilità, mettendo in atto io per prima un'agricoltura pulita, rispettosa del paesaggio e dando da bere vini sani e genuini».