



Al Castello di Tassarolo la marchesa Spinola produce uno dei pochi Gavi frizzanti del panorama italiano

19 Luglio 2025 

ALESSANDRIA – Un territorio di passaggio tra Piemonte e Liguria, a pochi chilometri da Milano, dove il vino è pane quotidiano. Le terre di Gavi rimarkano ogni giorno la propria vocazione vinicola e la propensione all'accoglienza attraverso le aziende che vi operano.

Tassarolo, comune alessandrino facente parte di queste terre, racconta una storia legata al vino, sottolineando il concetto di confine. In questo paesaggio a pochi chilometri da Gavi e dal confine con la Liguria, si trova il Castello di Tassarolo, dimora storica della nobile famiglia Spinola e sede dell'omonima azienda agricola condotta oggi dalla marchesa **Massimiliana Spinola**.

L'Azienda Agricola Castello di Tassarolo è una realtà di riferimento per chi guarda alla viticoltura con occhi rivolti alla sostenibilità, al rispetto del suolo e ai cicli naturali della vite. Il contesto è quello della produzione del Gavi Docg, pertanto la valorizzazione di vitigni autoctoni come il cortese è al centro delle pratiche vinicole anche in questo ambito biodinamico.

Massimiliana, però, da artista qual è, ha scelto di intraprendere un percorso differente producendo un Gavi frizzante e immolandosi alla causa del far conoscere il prodotto anche in Italia. Il 92% della produzione interna di Gavi Docg è infatti destinata all'export, nonostante il Consorzio stia cercando di far scoprire quest'unicità anche a livello nazionale.



Per comprendere al meglio la filosofia di Massimiliana è bene fare un salto indietro nel suo percorso. “Io ho vissuto per molti anni a New York e a Londra, dove già si mangiava e beveva biologico”. Un'abitudine che ha deciso di introdurre anche nell'azienda di famiglia una volta subentrata nella gestione.

“Nel 2005 sono arrivata io alla guida dell'azienda. Ho iniziato a studiare e ho fatto dei corsi per trasformare l'azienda in biodinamica”, racconta Massimiliana che, nonostante la distanza territoriale, ha sempre contribuito all'amministrazione dell'azienda e l'ha vista evolversi.

All'epoca era ancora difficile coniugare la bontà del vino al biodinamico, ma grazie all'aiuto di **Stefano Pescarmona**, allora insegnante a Pollenzo e consulente vinicolo, e all'enologo



aziendale la nuova idea si è radicata sempre di più.

La vera rivoluzione, in un territorio conservatore sotto certi aspetti, è stata la scelta di inserire in produzione un Gavi Docg frizzante. Lo Sparkling Spinola è un'opportunità per differenziarsi. Inglobando e trattenendo le bollicine di anidride carbonica, che si formano naturalmente durante la fermentazione alcolica, nasce la frizzantezza di un vino fresco, secco e leggero, che scavalca i limiti del conosciuto locale.

Non solo, il Castello di Tassarolo riesce a vendere internamente in Italia il 15% dei propri vini, percentuale ben al di sopra della media zonale e segnale che lascia ben sperare nella conquista di questa fetta di mercato. "In Italia vendo a privati e catene di distribuzione come NaturaSi. Mi piacerebbe incrementare questi numeri nazionali".

Il passato artistico di Massimiliana non si nasconde, anzi si mostra nella splendida unione tra il passato di famiglia e l'arte contemporanea e naturalistica. "Il mio antenato Massimiliano Spinola era un famoso entomologo. La sua collezione di insetti e farfalle si trovava nella torre del castello ed era un'attrazione per me".

Con la collaborazione di artisti sono state ricreate etichette e confezioni che coniugano l'aspetto naturalistico, con rappresentazioni di uccelli, insetti e specie botaniche, a quello genealogico, con la raffigurazione dei personaggi di spicco della famiglia Spinola.



Un'identità che l'azienda agricola Castello di Tassarolo pone in tutta la sua linea e sfocia nella produzione di vini in anfora. "Abbiamo iniziato circa sette anni fa. Sono stata in Toscana varie volte per trovare le wine jar adatte al nostro scopo".

"Per ora produco un orange wine, definito da un sommelier inglese "chalky" – gessoso – una definizione difficile da dare a qualcosa da bere, ma in questo caso rende l'idea".

"Noi le usiamo per la completa vinificazione, cercando di tirar fuori tutta la potenzialità del vino. Diraspiano, pressiamo leggermente l'uva nelle anfore e qui rimane per circa otto, nove mesi. Non aggiungiamo solfiti e il vino non è filtrato. Stando sulle bucce il cortese assume tonalità ambrate".

A sostenere la marchesa imprenditrice nella divulgazione di un nuovo modo di intendere il vino c'è anche il figlio **Ato Spinola** che, con la sua linea Ato Wines, sta ridefinendo i confini del vino gaviense biodinamico e non filtrato.



A volte, uscire dagli schemi può dare grandi soddisfazioni. Lo spirito intraprendente e travolgente di Massimiliana Spinola è riuscito a dare un guizzo alla produzione vinicola locale che negli ultimi anni sta vivendo una uova giovinezza. Che sia anche il traino della nuova visione tutta italiana del Gavi?

