AZIENDA VITIVINICOLA CASTELLO DI TASSAROLO: LA SALUTE IN BOTTIGLIA E A TAVOLA

Scopriamo questa azienda per puro caso, come dire, un colpo di fortuna, che ci permette di conoscere persone e prodotti particolari, ovvero, naturali, sinceri, che parlano da soli e fornirci l'occasone di far conoscere al nostro folto pubblico di navigatori, vini puri, all'insegna di "NO SOLFITI", ovvero, provenienti da agricoltura Biologica e Biodinamica.

Stiamo parlando dell'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo, situata nel Comune di Tassarolo, nel cuore dell'area del Gavi, in Piemonte, con 20 ettari di vigneto a ridosso della cantina. Le varietà coltivate sono Cortese di Gavi, Barbera e Cabernet Sauvignon. La viticultura praticata è quella che garantisce il massimo rispetto della Natura: la Biologica e Biodinamica.

Nel 2006 l'azienda ha cominciato a praticare questo metodo di viticultura che essenzialmente si basa sulla qualità dell'humus e la salute della pianta e prevede il sovescio, ovvero, preparati biodinamici come il Cornoletame e il Cornosilice e il cumulo. Non si usano mai diserbanti e sostanze chimiche in nessuna forma.

Lavorare la vigna con i cavalli. "Titouanci, dice il produttore, è un giovane cavallo di razza Comtois arrivato da un allevamento in Francia dove allevano cavalli da lavoro salvandoli dalla macellazione. L'animale, in un'azienda e in campagna completa il ciclo della vita. In vigna permette di lavorare la terra senza schiacciarla, come fanno i trattori e peggio ancora i cingoli. Titouan da quando è arrivato ha cambiato l'atmosfera dell'azienda. Vederlo nel prato o al lavoro nelle vigne porta dentro a chi lo vede una sensazione bella, positiva, di serenità, l'impressione della cosa giusta nel posto giusto". Ecco, questa la animata visione culturale di questo produttore, che stimiamo e segnaliamo.

Perchè i Vini senza solfiti? Ci dice ancora il produttore: "La produzione di vini senza solfiti è cominciata nel 2007 perché lavorando in cantina e usando, come tutte le cantine del mondo, la solforosa (cioè i solfiti) in

ogni sua forma, gassosa, liquida o in polvere mi sentivo male, non riuscivo più a respirare. Ho quindi cominciato a sviluppare un'avversione verso di essa e a considerarla una sostanza chimica molto potente e sicuramente non salutare se ingerita o respirata, come è scritto anche sulle indicazioni di chi la produce. Non solo, ma la sentivo molto annusando i vini e trovavo che rovinasse il vero aroma del vino, che lo coprisse senza possibilità di godersi il profumo dell'uva. Inoltre ho pensato: "che senso ha fare un vino biologico se poi si aggiunge una sostanza chimica così dannosa?". Noi condividiamo questa "filosofia" che, senza rinnegare l'evoluzione enologica moderna, permette di fare un passo in avanti verso prodotti sempre più sani e piacevoli da bere, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. Segnaliamo due vini di questa azienda: "Spinola Gavi 2011" e Cuvèe Monferrato Rosso 2012", a dimostrazione dell'alta qualità di questa azienda e del lavoro compiuto.

Spinola Gavi DOCG
senza solfiti aggiunti, biologico
Prodotto ed imbottigliato all'origine dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo.
Area di produzione: vigneti selezionati nel comune di Tassarolo, situato nell'area di produzione del Gavi DOCG.
Terreno: marnoso, argilloso, calcareo, povero di sostanza organica.
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Vitigno: Cortese di Gavi (100%)
Tecnica di produzione: accurata raccolta delle uve in piccole cassette
Trasformazione delle uve in vino con l'ausilio delle moderne tecnologie e l'utilizzo delle procedure a freddo
Nessuna addizione di Solforosa in qualunque sua forma.

"Le nostre valutazioni: Che dire, al primo impatto non crediamo ai nostri sensi e verificato che tutto è vero quello che cè nella bottiglia e nel bicchiere proseguimo la nostra valutazione. Pulito, pulito, pulito è la nostra prima considerazione. Pulito enologicamente e sensorialmente, sia alla vista, nonchè all'olfatto e al gusto. Nessuna ossidazione, estremamente equilibrato e con una integrità del frutto e del vino che ci stravolge. Mai abbiamo testato un vino con questi parametri di raffinatezza. Nessun difetto enologico o impropri dell'uva, ottima conservazione del prodotto in bottiglia.
Sensorialmente è avvolgente, piacevole, puro, capace di richiamare il vino nel bicchiere, appena finito."
E' un vino pluriabbinabile e senza impedimendi per accostamenti anche azzardati. E' un vino senza limiti di accoppiamento. Complimenti, complimenti, complimenti.
Grado alcolico: 12 - 12.5% Vol.
Acidità totale: 5,20 g/l
Certificato BIOLOGICO da Bios. 100% naturale

Cuvée Monferrato DOC

senza solfiti aggiunti, biologico
Prodotto ed imbottigliato dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia)
Area di produzione: vigneti selezionati nel Comune di Tassarolo, situato nella regione di produzione del Gavi DOCG.
Terreno: marnoso, argilloso, calcareo, povero di sostanza organica.
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Vitigno: Cabernet Sauvignon e Barbera.
Tecnica di produzione: Accurata raccolta delle uve Trasformazione delle uve in vino con l'ausilio delle moderne tecnologie e l'utilizzo delle procedure acaldo/freddo
Nessuna addizione di Solforosa in qualunque sua forma.

"Le nostre valutazioni: è la conferma dell'alta qualità vitivinicola ed enologica di questa azienda, anche con questo vino, e lo cogliamo subito dalla pulizia dei colori, rosso viollaceo nitido, nessuna presenza di ossidazione o contaminazioni enologiche, parametri questi, rari nei vini senza solfiti aggiunti. Organoletticamente, al naso è integro, possiede un buon equilibrio olfattivo e al gusto è un parallelo naso-bocca quasi perfetto. Piacevolissimo ad ogni sorso e grazie alle sue qualità sensoriali è possibile abbinarlo come si vuole e come più ci piace".
Grado Alcolico: 13,0 - 13.5% by Vol.
Acidità Totale: 5,30 g/l
Certificato BIOLOGICO da Bios. 100% naturale.

per info:
Azienda Agricola Castello di Tassarolo
Località Alborina, 1
15060 Tassarolo (AL) Italia
Telefono: +39.0143.342248
Fax: +39.0143.342907
Web: www.castelloditassarolo.it
E-mail: marina@castelloditassarolo.it