

Carussin: viticoltura che parla di terra e comunità

scritto da Stefano Montibeller | 29 Giugno 2024



Arriviamo facendoci strada tra asini, galline, oche, cani e gatti. La natura ci accompagna tra le colline del Monferrato dove sorge San Marzano Oliveto, dimora dell'azienda agricola Carussin. Entriamo dal cancello venendo travolti da un'orda di bambini e ci troviamo a parlare con dei ragazzi provenienti da altre parti del mondo, come Stati Uniti e Svezia.

A questo punto ci sediamo con Luca e cambiamo l'ordine delle nostre domande. Partiamo proprio da qui.

Chi sono questi ragazzi e perché sono qui?

Sono un concentrato di umanità e sono qui per confrontarsi con il contesto agricolo grazie al [movimento WWOOF](#). Un **programma culturale ed educativo** incentrato sull'agricoltura sostenibile. Solo aziende certificate BIO possono iscriversi e

ospitare i viaggiatori, o WW00Fer, che **condividono la quotidianità rurale con l'host** e imparano, aiutando sul campo, tecniche agricole sostenibili. C'è chi è più interessato alla coltivazione e chi, invece, alla cantina. In cambio di vitto e alloggio. Il primo WW00Fer l'abbiamo ospitato nel 2010, ma ancora prima che venisse istituzionalizzato, abbiamo ospitato gente.

E i bambini che corrono in cortile?

È il quarto anno del **centro estivo** dove, ogni settimana da Giugno a Settembre, ospitiamo anche gruppi di 25-30 bambini. Finite le scuole, accorrono da diverse parti del Piemonte per passare una settimana didattica. Le attività svolte sono molteplici: laboratori sensoriali, animali, orto e tanto altro... con solo mezz'ora di compiti al dì, come cita il volantino. Quest'anno il focus sono la **botanica e l'inglese**, con l'obiettivo di far memorizzare i nomi delle piante in inglese. Lo scorso anno, ad esempio, è venuta una ragazza thailandese per un corso di tintura Batik, estraendo i colori dalle piante e utilizzarli per colorare. Sono tutti supervisionati da Bruna, un pilastro portante dell'azienda.

Addentriamoci con Luca nella storia e nel tecnico dell'azienda per scoprire cosa è il vino per Carussin.

Io e mio fratello Matteo siamo la quinta generazione. **Tutto inizia con il nonno Carlo che negli anni '60** converte l'azienda di famiglia in azienda vitivinicola e inizia a vendere il vino con la propria etichetta ai privati. **I nostri genitori, Bruna e Luigi, prendono poi le redini della cantina nel 1988.** Iniziano a selezionare le vigne migliori per la produzione del vino. Nel **2000 convertono l'azienda in biologico** e dal 2006 applicano il biodinamico.

Possiamo dire che Bruna e Luigi siano visionari,

ma soprattutto curatori e custodi del territorio, lasciandovi delle terre vive e sane. Quando entrate in gioco voi?

La mia prima vendemmia è nel 2011 e, per i primi anni, l'obiettivo è stato quello di apprendere il mestiere e portare avanti quanto fatto dalla nostra famiglia. Nel 2017, insieme a mio fratello, abbiamo iniziato a estremizzare e rifinire quanto fatto dai nostri genitori. Ad esempio, più macerazioni carboniche e ridurre l'utilizzo di solforosa, fino a eliminarla completamente. Dopodiché abbiamo cercato di diversificare l'offerta. Io ho iniziato a fare birra e adesso l'idea è quella di ritornare all'organismo agricolo più completo, puntando non solo sul vino, ma offrendo anche, con le stesse premesse, altre produzioni come alberi da frutto. Insomma, tornare a quanto faceva il nonno Carlo prima di focalizzarsi sul vino.

La vigna è verde, rigogliosa, ma ordinata. Quest'anno, tra l'altro, con le piogge infinite, il lavoro di pulizia, rigorosamente manuale, tra i vigneti è quotidiano. Tra i vitigni troviamo: **Carica l'Asino e Favorita, due autoctoni** salvati e coltivati con cui producono il loro "Carica l'Asino", un bianco da tutti i giorni. Molto versatile anche il loro bianco leggermente macerato "Tra l'Altro", Moscato bianco di Canelli e Cortese. Hanno anche Barbera: come l'**Asinoi**, vino da merenda, fruttato. Il **Ciuchinoi**, grignolino in purezza, un vino sostenibile il cui ricavato va a un progetto con il fine di salvaguardare le biodiversità in Amazzonia.

È tutto molto bello, però questa tipologia di vini, che chiameremo 'vini veri o artigianali', è indiscutibilmente più soggetta a difetti, volatili o contaminazioni che siano. Come affrontate questo

tema?

Il vino parla di suolo, pianta e clima. Sono molto orgoglioso perché tutti i nostri Barbera sono DOP e tutti i nostri vini sono a fermentazione spontanea da uve biologiche o in biodinamica con quantitativi di solforosa bassissimi. La certificazione DOP è molto scrupolosa e questo dimostra che si possono produrre vini identitari nel rispetto del territorio e del consumatore. Purtroppo, quando osi troppo e punti, ad esempio, su volatili altissime, rischi di imbottigliare il tuo ego e non quello del territorio. Mentre l'obiettivo di questi vini dovrebbe essere quello di poterli ricondurre a un territorio e a un luogo. **E gli ingredienti in etichetta?** È a favore.

Insomma, Carussin: un ecosistema sostenibile racchiuso in pochi metri quadri. Un'azienda agricola che comunica con il terreno e il territorio, una fattoria aperta a tutti. L'habitat perfetto per chi vuole sedersi tra le vigne, condividere i propri pensieri e rilassarsi tra un calice e un asino nel verde di San Marzano Oliveto.