

Vino: Ca' du Russ, la battaglia per il biologico di Sergio Marchisio

By [Edith Mathilde Challa](#)

26 maggio, 2016

Un intero territorio comunale tutto coltivato a biologico, sbarrato ai pesticidi e alla chimica per un'agricoltura più sana e naturale, sia per chi ci lavora che per chi vive intorno alle vigne. E' questo il sogno seminato, alcuni anni, fa da Sergio Marchisio, titolare di [Tenuta Ca' du Russ](#), azienda vinicola biodinamica di Castellinaldo, nel Roero, che dopo anni di battaglia "politica" tra gli agricoltori della zona sta raccogliendo i primi frutti e portando il piatto della bilancia dal suo lato. **"Risultati stratosferici"** li definisce Marchisio, che non si limita a fare la sua parte, per ridurre gli impatti ambientali delle proprie produzioni, ma **diffonde il verbo della sostenibilità tra i colleghi delle altre aziende della zona.** Perché più sono meglio è per tutti.

Una riconversione ad ampio raggio, dunque, in gran parte già riuscita come Sergio racconta a Greenews.info: **"Il 2015 è stata un'annata favolosa e siamo arrivati a toccare il 60/65% della produzione locale a biologico, un ottimo risultato. In cinque anni, non in una vita!** Resta uno zoccolo duro di coltivatori che si affida ancora alla chimica, ma si tratta soprattutto di agricoltori che non trasformano il prodotto, vendono l'uva e non vinificano". E che sono ovviamente meno interessati ad una migliore qualità del vino. I numeri snocciolati da Marchisio restano in ogni caso sorprendenti perché ottenuti in pochi anni di battaglia. Una vera e propria azione politica e culturale quella di diffondere il **protocollo [Libera Natura](#)** convincendo chi per una vita ha coltivato con l'aiuto dei prodotti di sintesi.

La scelta della famiglia Marchisio – **Marisa, Fabio, Ivo, Francesca, Elena, Sofia, Marisol e Teresa** – va poi al di là del biologico e sposa i principi della biodinamica. Sergio ne è un convinto discepolo: **"Le mie piante sono felici, le loro foglie è come se parlassero e mi ringraziassero tutti i giorni"**, un amore nato da una folgorazione: **"mi ha colpito un passo di Rudolf Steiner** – l'ispiratore dell'agricoltura biodinamica, NdR – in cui scriveva che **l'uomo è l'unico essere vivente che avvelena il cibo che mangia.** Ho pensato: una volta non era così... Ai tempi dei miei genitori, tutto il nostro cibo era perfettamente *biologico*. E queste colline erano il trionfo quotidiano della biodiversità".

E' questa complessità di vita vegetale che si ritrova al naso e in bocca nei vini di Ca' du Russ, come il **Faiv**, un capolavoro di spumante brut metodo classico realizzato con le uve **Arneis** (il bianco) o **Nebbiolo** (il rosé), massima espressione del territorio, contro la massificazione del gusto "internazionale". Vini che sono entrati anche nella selezione dell' **[Associazione Greencommerce](#)** e hanno conquistato nicchie mondiali – dagli estimatori statunitensi ai seguaci finlandesi e di Singapore – "prova provata" che **le intuizioni steineriane non sono solo filosofia, ma anche sana economia e mercato.** Argomenti validi dunque contro gli scettici, che portano il produttore, dopo tanti sacrifici e diffidenza patita, a una piena soddisfazione: **"Siamo partiti 10 anni fa, con alti e bassi, come tutte le cose, ma la risposta è stata eccezionale e ci soddisfa appieno"**, non solo dal lato economico: **"le analisi di qualità dell'uva parlano da sole, sono dati che non avevo mai visto. Anche lo zoccolo duro sta scricchiolando quando vede i risultati: filari in fiore e non dominati dal giallo bruciato dal diserbante. E il livello di produzione è comunque buono"**.

Battaglia vinta, ma guerra ancora no. **"Il 2014 purtroppo è stata un'annata catastrofica**, la gente si è spaventata e alcuni hanno perso fiducia nel biologico – ricorda Sergio – **I falsi profeti sono venuti a fare contro-propaganda, ma abbiamo recuperato nel 2015"**. Insomma, il biologico tiene e si conferma un metodo produttivo ben al di là delle mode transitorie, tanto che **anche "le multinazionali stanno puntando ormai su prodotti alternativi a quelli chimici.** Negli ultimi 3 anni il discorso verso il *pulito* ha fatto grandi passi avanti, lo noti anche al supermercato, c'è sempre uno scaffale dedicato al biologico". Per Marchisio stiamo assistendo ad **una svolta epocale del mercato: "se anche la Grande Distribuzione si interessa vuol dire che c'è domanda.** Per di più sul prezzo la differenza è del 10/15 % mica tre volte tanto!".

La sfida, in questo territorio dei paesaggi vitivinicoli, premiato anche dal recente riconoscimento **UNESCO**, resta comunque impegnativa per gli agricoltori: **"le condizioni per la vite non sono così belle come in Sardegna o Sicilia, qui lavora bene la peronospora"**, per questo i piazzisti della chimica hanno avuto sempre vita facile da queste parti: **"siamo stati indirizzati per decenni da tecnici finanziati dalle grandi multinazionali, ora far cambiare la mentalità radicata in 50 anni non è facile.** Ma la nostra idea di base resta quella di eliminare tutti i prodotti chimici. Abbiamo fatto un gran lavoro con l'**associazione dei [Vinaioli di Castellinaldo](#)** e i risultati sono arrivati, ma c'è ancora molto da fare".

A Ca' du Russ, tra i vari successi, hanno contribuito a rendere pregiato il biondo **Arneis**, un vitigno bianco DOC del Roero, che nessuno più coltivava. Una vittoria nutrita di determinazione e passione, quella trasmessa dai genitori e in particolare dalla mamma di Sergio, che in ogni filare piantava una rosa (da qui il nome **"Costa delle Rose"**). Per cambiare il mondo agricolo serve certo la tecnica, ma anche la filosofia (steineriana) e un tocco di poesia e di amore per il buon vivere. (Fonte: G. B. Nieddu Gr. Rep.)