

storia
di diverse
nobiltà

Bricco dei Guazzi

Olivola





L'abitato di Olivola
si presenta
in tutta la sua pulita
semplicità.
Piccolo, il borgo,
poco più di cent'anime.

Lo percorri
per strade selciate
che si attorcigliano
su quel dolce culmine
della campagna.





E lì, l'una accanto
all'altra,
trovi le due case,
dei fedeli
e dei cittadini.

La villa è solo un po'
in disparte alle case,
e le accompagna
con una sabauda discrezione.

Villa del Bel Riposo,
il nome è *omen*,
collocata su di un "bric",
collina, tutto suo.

Raccontano quelle terre
una storia di diverse nobiltà.
Ne furono signori
i Marchesi di Monferrato,
che le concessero in feudo
ad altre famiglie,
tra le quali
quella dei Curioni Guazzi.

Stefano Guazzo
fece erigere la casa,
a onorare la diletta moglie
Francesca.
La sua famiglia la tenne
con il titolo comitale,
per poi passare
a quella dei Candiani.





Tutti i momenti
sono buoni
e belli.

Si intende,
per gustare
dell'atmosfera
che qui si vive.





Mettiamo, per esempio,
la mattina
di un giorno d'inverno,
quando la nebbia
viene e va,
ora scoprendo,
ora nascondendo
i colli d'oro bruno
del Monferrato.

Tra tutti i momenti
senza fine
belli
questo è forse
il migliore.





Vien voglia di entrare,
mettersi attorno al camino,
sorseggiare un bicchiere
di Barbera,
chiacchierare amabilmente
tra amici.

E con loro discorrere
di cose lievi
e di cose profonde,
in quell'alternanza
dolce di toni
che si confà ai movimenti
altrettanto dolci
e docili dei colli.





Sembra

un luogo
creato
proprio
per questo.

È

un luogo
nato
per questo.





Già, è in virtù del vino,
discretamente bevuto,
che il nostro spirito
«acquistando la sua libertà
discorra più dirittamente
e con maggiore sicurezza».
Parola di Stefano Guazzo.



Come non darle ragione,
signor Stefano Guazzo?

Lei che qui così a lungo
ha soggiornato,
dove ha incontrato
chissà quanti
suoi coetanei intellettuali,
lei che qui ha scritto epistole
degne di memoria.

Si ricorda, Stefano?

Quando il suo ospite Guglielmo
discusse delle tre qualità
«onde si fa giudizio del vino
ed esse sono
il colore, l'odore e 'l sapore?»
Da cui concluse che
«non bee perfettamente
chi non distribuisce
queste qualità
fra tre sentimenti del corpo
secondo il loro grado,
dando prima il colore agli occhi,
dopo l'odore al naso
e finalmente il sapore alla bocca».



Sì, la *Civile conversazione*
è la chiave
del vivere umano
che qui si respira.





*un giorno tutto si ferma
o scompare...*

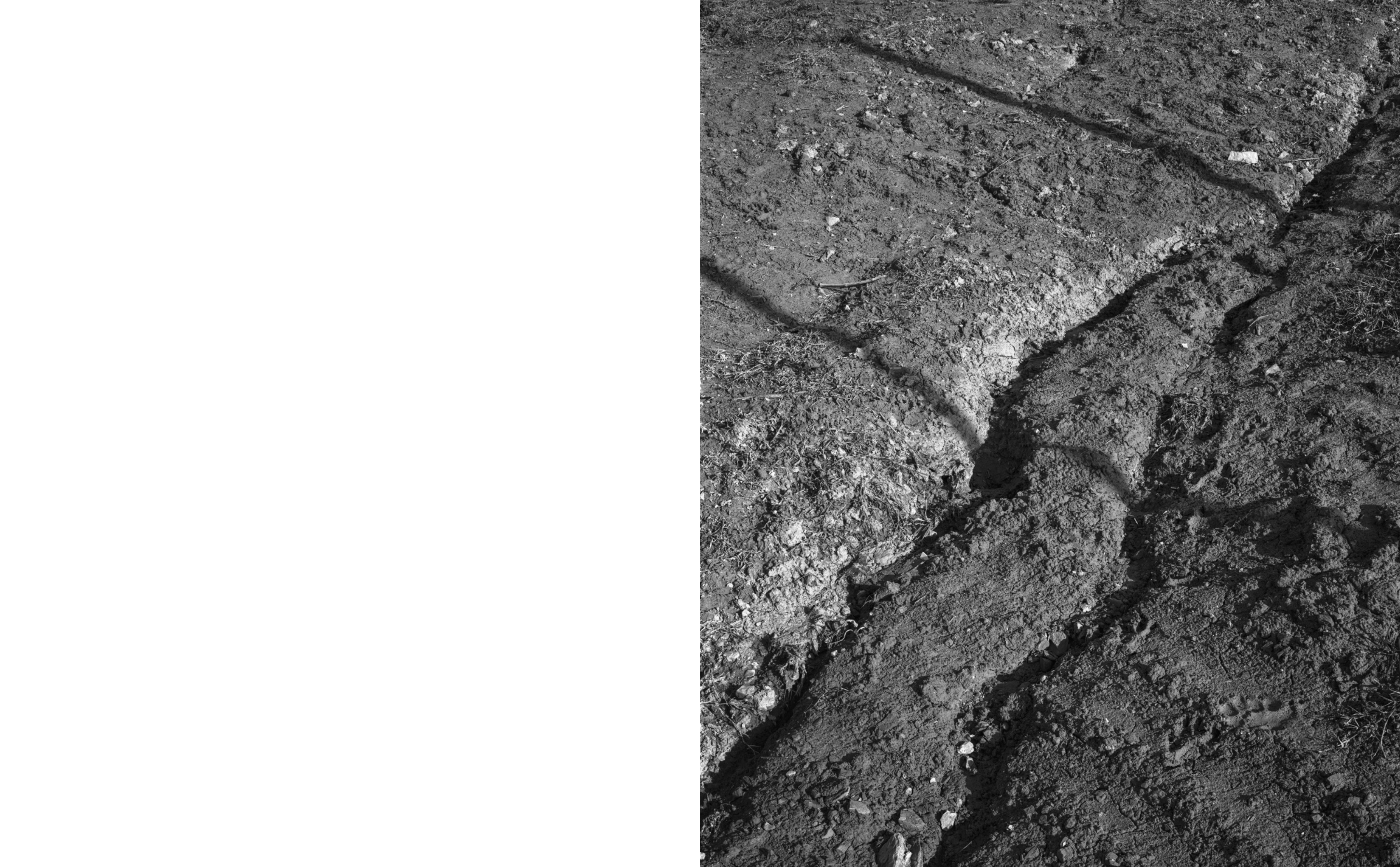
*le viti troppo vecchie
vengono sostituite
da piante giovani,*

*il vino imbottigliato
viene assaggiato,*

*gli uomini
che hanno dedicato
la loro vita
alla coltivazione della vite
vanno in pensione.*

*Solo il terreno fertile
che darà vita al futuro
rimane per sempre,
purché non venga
maltrattato.*







Cogliamo più che mai
l'essenza della terra
nell'ilare momento
della vendemmia,

quando nei filari
voci e mani diverse,
bianche, nere, creole,
si mescolano
ai profumi
dei frutti maturi,
bianchi, neri, creoli.

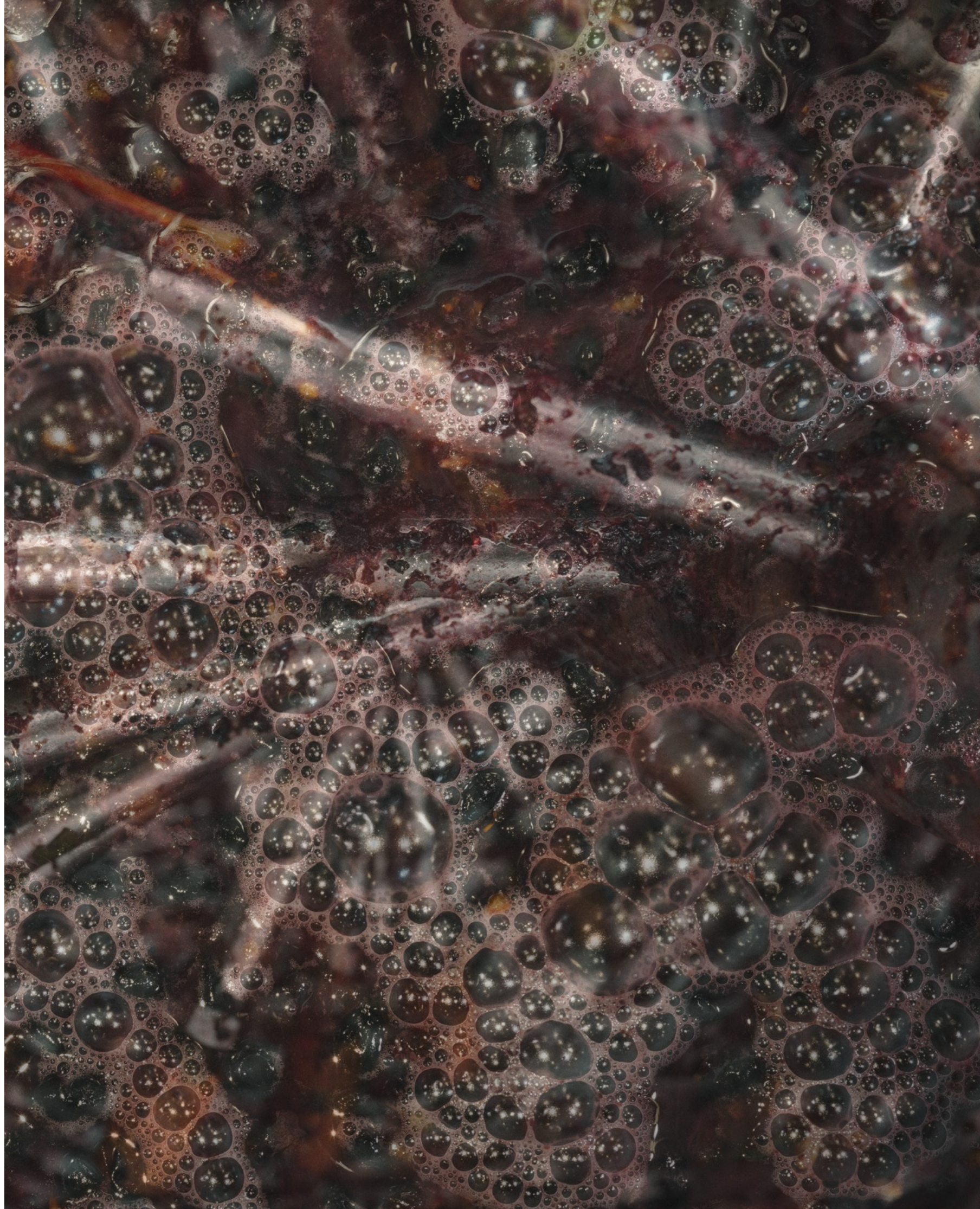
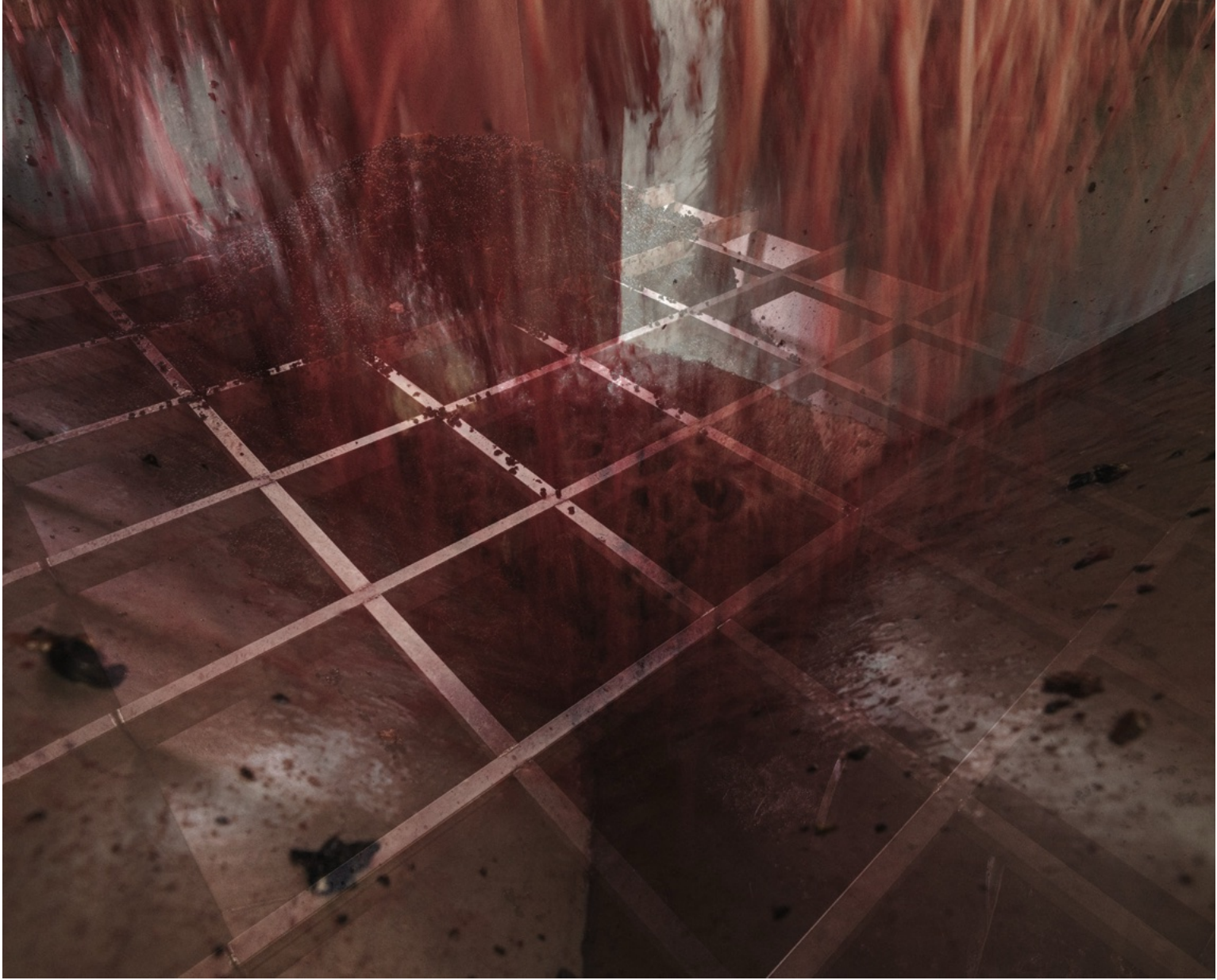
È mattino,

le campane di Olivola
segnano
lo scorrere del tempo,
mentre la guazza notturna
si dilegua
e con essa il velo
che aveva scontornato
i colli di Ottiglio, Frassinello, Grazzano.
Attorno, i girasoli
lentamente tornano
a rendere omaggio al sole,
mentre gli ulivi aspettano
pazienti
che anche il loro turno
arrivi.

Lei, Stefano,
dalla casa,
avrà vissuto
la stessa pienezza
di vita?









Entriamo
allora
nella sua villa,
che dall'Ottocento
fu dei Candiani,

ne scopriamo
la compassata eleganza
delle sale al piano terra;
su per le scale
il salone centrale
e poi le camere
ci riportano
al passato,
con i loro letti
a baldacchino.





Ma forse
la vera essenza
va cercata più in basso,
nello spazio più intimo
di quello che chiamano qui

infernnot.

Una catabasi
che non conduce
affatto
agli inferi.

Scale e corridoi
ci fanno penetrare
nel tufo,
a scoprire via via
stanze, anfratti, nicchie,
dove un tempo
si conservavano
i cibi e i vini.

Forse erano
delle cantine,
ma sono ben più
di cantine.

Luogo di tutela,
luogo tutelato.
Luogo di equilibri
di temperature
e di conservazione
attenta.



L'anabasi
verso il cielo
è solo temporanea.

Altro spazio
ci attende,

quello delle cantine
governate
con una sapienza secolare
che si combina
con la scienza
e la tecnica
di oggi e di domani.



Le più antiche,
in splendide volte,
risalgono
ai primordi
del secolo diciottesimo.

Vi si manipolavano
le uve
che vi venivano conferite
per caduta,
per poi essere lavorate
nelle vasche in muratura.
E ancora
il succo estratto
finiva
nelle grandi botti
sottostanti,

così grandi
da essere
costruite là.

Là
dove tutto
si genera...

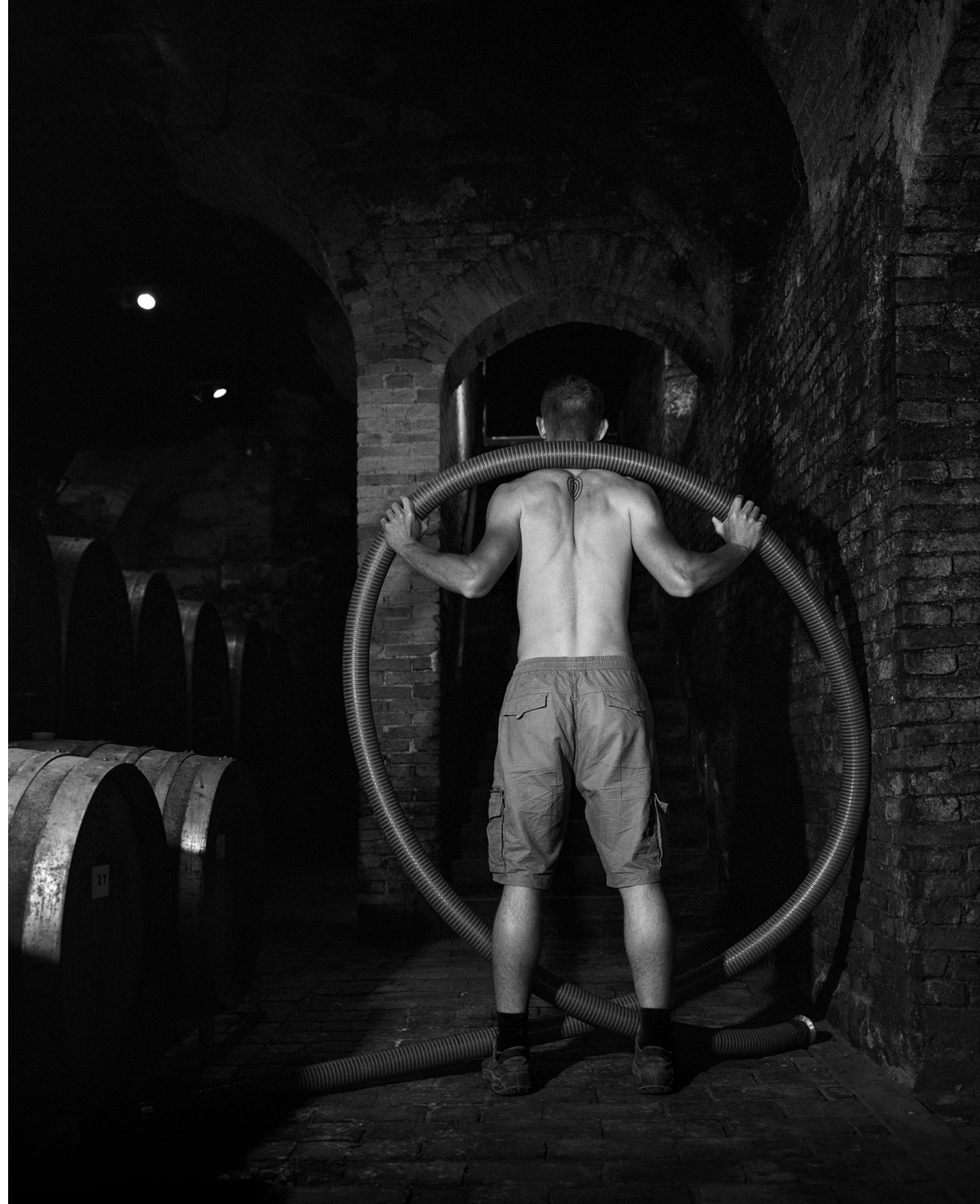






Tutto su misura,
tutto a misura

d'uomo.







ritratti in ordine di apparizione

Franco Vergnasco

Martina Vergnasco

Luca Vergnasco

Un ringraziamento speciale alle
persone della Tenuta Bricco dei Guazzi
che, con passione, hanno contribuito
alla realizzazione di questa opera.