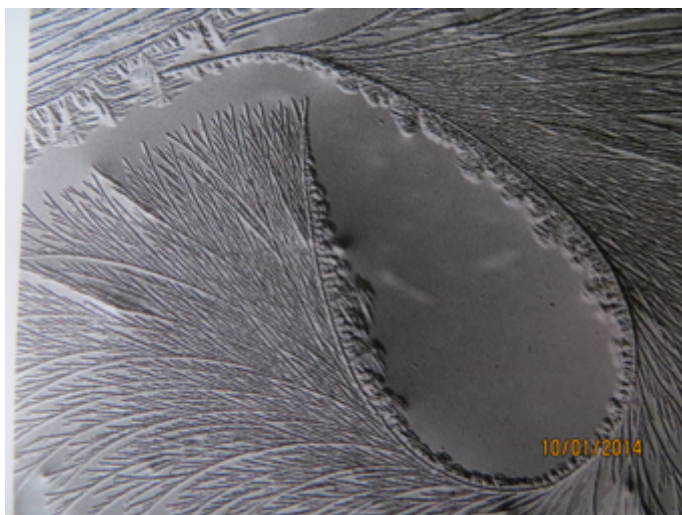


# Sacrafamilia. La Gran Dama, tra arte e luce

di Gabriella Grassullo - 29 gennaio 2014 © AisLombardia.It

**Nella monumentale Villa San Carlo Borromeo di Senago, si è tenuto nel settembre scorso, il 16esimo Anniversario di Shumei in Europa. Tema: "La Vocazione: una sfida personale". Tra le varie testimonianze anche quella dell'azienda Sacrafamilia di Godiasco, nell'Oltrepò Pavese, testimone di una filosofia unica nella produzione dei vini**



Secondo i rilevamenti del protocollo scientifico S.A.T. ([Spagyric Advanced Technology](#)) dei laboratori svizzeri **Visionlab**, i vini dell'azienda **Sacrafamilia** hanno raggiunto risultati unici al mondo, grazie all'eccezionale valore del loro campo morfogenetico. Questa tecnica è un'espressione della biofisica moderna: attraverso la ricerca analitica cristallografica, permette di derivare cristalli liquidi da campioni test analizzati, senza l'aggiunta di nessun reagente esterno, utilizzando unicamente la sostanza originaria del campione stesso.

I terreni di Godiasco sono di origine miocenica-langhiana, le colline medio alte, asciutte, ventilate e soleggiate per l'intera giornata. Qui si trova anche la famiglia Mercandelli che vanta una lunga tradizione nell'ambito della viticoltura biologica sotto il nome di Tenuta Cabanon. I fratelli Anna e Giorgio, separandosi dalla stessa, crearono una loro azienda. Non poche furono le tensioni ma, dalle pieghe di ogni storia c'è uno spazio infinito di sentimenti e buoni propositi. I primi vini Sacrafamilia nascono nel 2003, grazie al prezioso lavoro di Domenico, marito di Anna; la loro era un'agricoltura che già si avvicinava a quella "naturale", senza utilizzo di concimi, diserbanti o prodotti chimici. L'unico elemento naturale utilizzato per la difesa delle viti è stato lo zolfo proveniente dalle miniere della Polonia. Ma dopo l'incontro con Shumei, avvenuto nel 2008, l'azienda ha escluso definitivamente anche l'utilizzo dello zolfo di miniera.

**Shumei** è un'associazione no profit, considerata un punto di riferimento nel settore della cosiddetta agricoltura "naturale" e sviluppata dal suo fondatore **Meishu-sama** (Mokichi Okada 1882-1955). "Ciò che è importante per noi esseri umani è avere la bellezza nel cuore e nello spirito, le parole, le azioni, la civiltà...dovrebbero esprimere questa bellezza".

Sacrafamilia e Shumei sono unite in una partnership internazionale con l'obiettivo di condividere idee ed esperienze nello sviluppo di questa filosofia agricola.

Oggi, dopo la divisione da Giorgio, Sacrafamilia è oggi condotta da Anna e Domenico, che proseguono secondo la filosofia di Shumei. Sono, inoltre, seguiti sia dal Prof. Roberto Zironi dell'Università degli studi di Udine, che dall'agronomo Giovanni Bigot. «L'incontro con Anna e Mimmo è stata illuminante - sostiene Bigot - perché mi ha dato l'occasione di vedere come la vite, se la rispettiamo, diventa viva, produce un'uva meravigliosa che può farci stare bene con vini indimenticabili". In linea con l'idea di vino di Sacrafamilia.

«Sognavamo di fare un vino che riuscisse ad accarezzare il pensiero, la cultura e i sentimenti - dicono Anna e Domenico - per risvegliare il senso primordiale del gusto. Un prodotto sensibile e puro che potesse svelare il carattere del terroir e la spiritualità del produttore nel contesto unico e irripetibile di ogni vendemmia. Abbiamo creato questo vino senza compromessi, perché nessun prodotto chimico o biologico potesse influenzarne la purezza, il carattere ed il destino sensoriale. Un prodotto che nasce dal rapporto sacro e vitale che abbiamo con le piante, con l'energia del Cielo e il respiro della Terra. Un vino spirituale ed archetipo che migliora, anno dopo anno, il gusto del proprio tempo per diventare piacere, salute e ispirazione umana».



L'uva viene posta in vasche di vetroresina, e rimane in macerazione fino al dissolvimento del frutto. La linea di produzione col nome Sacrafamilia prevede tre etichette: nera, piante dai 30 ai 120 anni, etichetta bianca, da piante giovani, 10-30 anni, infine i "Vini di luce", etichetta oro alchemico, che sono il risultato di un'annata d'eccellenza. Infine, le etichette Sacrafamilia Gran Dama Arte della Luce, Sacrafamilia Gran Re, Sacrafamilia Gran Sol e Sacrafamilia Gran Cor, sono destinate a vini di particolare prestigio.

In degustazione: l'Arenico, l'Astragalo e il Laterano. Dai nomi antichissimi, eleganti, seducenti, di un'unicità di un mondo altro, dalla forma precisa ma variabile, silenziosi ma al tempo stesso sonori, vibranti ma che portano infinite altre vibrazioni, sia i bianchi, si fa per dire, che i rossi, si presentano con colori e aromi intensi e profondi che evidenziano sfumature insolite e ricercate, gusto dalla carnalità accademica, dopo l'apertura rimangono fermi per parecchio tempo, senza scomporsi ma anzi, migliorano.