

# Un omaggio al padre nobile dell'enologia italiana

di **CARLO CAMBI**



■ Mi perdo in Santa Croce dentro una nostalgia d'affetto e nella Firenze mesta e vuota che fa da cassa armonica a un'amicizia imperitura, sorge come eco l'esortazione del Foscolo: «A egregie cose il forte animo accendon l'urne dei forti». Ma non fermano le lacrime che ruscellano dentro. Sono già passati cinque anni di dolente assenza; accadde il 6 febbraio del 2016 in quel di San Casciano che sta al vino come la villa

delle Fontanelle sta al Rinascimento. Giacomo Tachis il più grande enologo che l'Italia abbia avuto se n'era andato. Ho tra le mani il bicchiere di un vino che è un atto d'amore e un gesto di coraggio, che è una ricordanza e anche la presenza viva del mio maestro di vite e di vita: Mino. L'atto d'amore e il gesto di coraggio sono di Ilaria, sua figlia, che sta riannodando i fili di una memoria monumentale, almeno per chi ha a cuore lo spirito di Dioniso. Con pazienza e dedizione Ilaria sta cercando una nuova dimensione al ricordo di Giacomo producendo lei vini (fa anche con il Pargolo

un ottimo Chianti Classico) per perpetuarne la grandezza di tecnico e di uomo. Così con un gesto di coraggio Ilaria, insieme al suo compagno Raffele e con l'opera del più spontaneo tra gli allievi di Giacomo, Alessandro Cellai enologo e seguace in senso socratico-platonico del maestro, ha dato vita a una bottiglia-anima. Nel podere La Villa - eccellente l'ospitalità - che si adagia nei panneggi delle colline di San Casciano là dove la val di Pesa si fa armonia assoluta, Ilaria ha prodotto il Giacomo che porta in etichetta il ritratto di suo padre. È un merlot in purezza, anche questa in-

## GIACOMO

**Tipo** Igt Toscana

**Cantina** Podere La Villa

**Indirizzo** Via Pisignano 34,  
San Casciano

in Val di Pesa (Fi)

**Sito** podere-la-villa.com

**Telefono** 055 820840

**Prezzo** a partire da 45 euro



tuizione di Tachis: incentivò i vitigni internazionali per esaltare i nostri territori, che sosta in barrique - innovazione che Giacomo ha donato alle cantine italiane - per circa un anno. Al colore ha sfumature viola in un rubino profondo e lucente, al naso ha rosa canina, poi susina nera, sfumatura di humus e soffio mentolato. Al palato è carezza morbida, avvolgente con ritorni sul cioccolato e il boero, leggera percezione vanigliata in una trama tannica dolce e armonica con finale sostenuto e sontuoso ritorno di frutto. Vino d'invidiabile equilibrio. Va bene con carne, porcini, pecorini duri, per me eccelso con i fegatelli. Ma il vero abbinamento è col cuore: Giacomo nutre i sentimenti.