

GIACOMO TACHIS, IL PIEMONTESE CHE INVENTÒ I SUPERTUSCANS

PAOLO MONTICONE

Per una volta ci permettiamo una licenza narrativa: due *incipit* anziché uno.

Il primo è "Degustando il vino in poltrona si può vedere l'immenso".

Il secondo pone il quesito "Che c'entra il Piemonte con alcuni tra i più celebri vini italiani di ogni tempo - Sassicaia e Tignanello, tra gli altri - ideati, nati e prodotti in Toscana?"

La risposta non avrebbe senso compiuto se ancora una volta non dovessimo rifarci a certe congiunzioni astrali, qualcuno preferisce destino, talvolta complici nella composizione

di gruppi, più o meno numerosi, di illuminati e straordinari personaggi capaci di cambiare il corso della storia, in questo caso quella del vino italiano. Semplificando, stiamo parlando di Giacomo Tachis, l'autore del primo *incipit*, di Niccolò e Piero Antinori e di Mario e Nicolò Incisa della Rocchetta. Cinque personaggi, tra Piemonte e Toscana, che con la loro intraprendenza, spregiudicatezza, capacità tecnica ed imprenditoriale, sono stati all'origine di quel fenomeno enologico diventato famoso nel mondo sotto il nome di "Supertuscans".

STRANI GIOCHI DEL DESTINO TRA PIEMONTE E TOSCANA

Tornando agli strani giochi del destino, cominciamo con la figura di Giacomo Tachis, considerato da molti il miglior enologo italiano di sempre e, da tutti, quello che ha contribuito in modo determinante a cambiare, nella seconda metà del secolo scorso, il volto dell'enologia nazionale.

Era nato nel Novembre del 1933 a Poirino, nel paese della cintura torinese, noto soprattutto per l'orticoltura di qualità (asparagi e pe-



Giacomo Tachis con due delle sue creazioni più famose nel mondo, il Tignanello e il Solaia

peroni) e le peschiere della tinca gobba nonché per le sue telerie, di certo non per la produzione di vino. Figlio di un operaio tessile e di una mamma casalinga, chi mai l'avrebbe immaginato enologo? Il caso volle invece che un parente, dirigente della Martini&Rossi, lo invogliasse allo studio dell'enologia promettendo un sicuro posto di lavoro nel settore. Malgrado il carattere un po' ribelle – semplice, umile, curioso, ma anche, se del caso, irritabile e autoritario, un piemontese cortese, ma anche burbero lo avrebbe definito anni dopo Piero Antinori – Giacomo va allora a scuola alla celebre Enologica di Alba, si innamora di temi non facili come biochimica, fermentazione e vinificazione e si diploma nel 1954 con ottimi voti anche grazie agli insegnamenti, fra gli altri, di un mitico docente come Vainer Salati. La promessa del parente non verrà alla fine mantenuta, ma ormai Giacomo sa di aver trovato lo scopo della vita e va a fare le prime, non facili esperienze, alla distilleria Alberti di Imola. Sarà qui che lo "pescherà" nel 1961 Niccolò Antinori portandoselo a San Casciano Val di Pesa dove Tachis passerà il resto della sua straordinaria esistenza, umana e professionale.

TRA CHIANTI E MAREMMA FIORISCE IL MIRACOLO DI BOLGHERI

In quest'area della Toscana, tra Chianti e Maremma, operano in quegli anni due personaggi per molti versi insofferenti ai riti di un mondo del vino che considerano vecchio, immobile e soprattutto insopportabilmente impermeabile ai venti delle innovazioni e delle ricerche dei "cugini" francesi che hanno in Émile Peynaud e Jean Ribéreau-Gayon i loro profeti.

Sono il già ricordato Niccolò Antinori e suo nipote, Mario Incisa della Rocchetta, erede di un celebre ampelografo piemontese, insediatosi a Bolgheri dopo il matrimonio con Clarice della Gherardesca, proprietaria di Tenuta San Guido. Mai considerata fino ad allora terra da vino, Bolgheri viene "fecondata" da Mario che avendo fin da bambino annusato il "profumo del mosto selvatico", ha



GIACOMO TACHIS

SAPERE DI VINO

IL PIÙ GRANDE ENOLOGO ITALIANO
RACCONTA LA STORIA, LA FILOSOFIA,
LA TECNICA E I LUOGHI DEL VINO



MONDADORI

Sapere di vino, uno dei primi libri divulgativi sul vino pubblicato da Giacomo Tachis per Mondadori

l'idea geniale di impiantarvi vigneti, quasi tutti con barbatelle di origine francese. I tre, cui si uniranno ben presto il figlio di Niccolò Antinori, Piero e poco dopo quello di Mario, Nicolò, formeranno una sorta di avanguardia enologica che avrà in Tachis il braccio, ma anche la mente, per attuare un'operazione di svecchiamento del mondo enologico nazionale che attingerà ai dettami di Émile Peynaud. Un maestro, quest'ul-

timo, della cosiddetta scuola bordolese, con cui il giovanissimo studente Tachis, aveva avviato una fitta corrispondenza a contenuto scientifico che si trasformerà negli anni in una costante ed amichevole frequenza di contatti e confronti di tipo tecnico. Gli Incisa della Rocchetta e gli Antinori – di questi ultimi Tachis fu alle dipendenze per ben 32 anni in veste di direttore tecnico – rivestirono invece il ruolo degli imprenditori che

non soltanto ebbero il coraggio di allevare vitigni francesi in terre da autoctoni come la Toscana, ma anche di superare il talvolta ingessato sistema delle Doc, in questo caso del Chianti Classico.

LA SCANDALOSA DECISIONE DI RIFIUTARE LA DOC

Rinunciando fin da subito all'utilizzo dei vitigni a bacca bianca che il suo disciplinare prevedeva e "sposando" le tradizionali uve di Sangiovese a percentuali variabili di vitigni francesi (particolarmente Cabernet Sauvignon e Syrah), nacque una serie di "vini da tavola" di altissima qualità che non è esagerato affermare "stupirono il mondo". Lo stupirono non soltanto per il successo che ebbero soprattutto all'estero, ma anche per il prezzo elevato con cui andarono in commercio, cosa che contribuì a farne un mito noto al mondo con il nome di "Supertuscans": tra gli altri, Sassicaia, Tignanello, Solaia e Guado al Tasso. Che cosa era accaduto? In sintesi che Tachis, utilizzando al meglio gli esempi francesi, aveva ostinatamente perseguito la creazione di un vino capace di stare alla pari

dei grandi transalpini sullo scenario internazionale, utilizzando come già accennato, non soltanto più o meno rilevanti quote dei cosiddetti vitigni "migliorativi" da assemblare con il Sangiovese, ma anche la pratica costante della fermentazione malolattica e l'affinamento in *barriques*, le piccole botti francesi quasi del tutto sconosciute all'epoca in Italia. Tutto questo in concomitanza con il davvero insolito comportamento di Piero Antinori che, nella convinzione che una complessiva crescita qualitativa dei vini non avrebbe potuto che fare del bene a tutta l'Italia enologica, "prestò" Tachis ed il suo straordinario sapere alla zio Mario Incisa dove, a San Guido, avrebbe dato vita, nel 1968 – tre anni prima del Tignanello – al Sassicaia, all'epoca un "vin de garage" – prodotto cioè in quantità limitatissime – occupandosi anche della sua commercializzazione.

TACHIS E LA RIVOLUZIONE DEL TAGLIO TRA VITIGNI AUTOCTONI ED ESTERI

Atteggiamiento che non mutò negli anni, per cui Antinori concesse so-

vente a Tachis di lavorare per molte aziende di altre regioni. Fenomeno che porterà Tachis alla riscoperta di molti vitigni autoctoni italiani, determinandone un sorprendente un successo commerciale e di immagine. Fu il caso, tanto per citarne alcuni, del Carignano in Sardegna (Terre Brune e Turriga), del Nero d'Avola, in *blend* con Syrah e Petit Verdot, in Sicilia (Mille e una notte di Donnafugata o il Triskelè del Duca di Salaparuta), del Merlot, in *blend* con Sauvignon in Trentino con il San Leonardo.

Dotato, secondo chi aveva avuto la fortuna di lavorare con lui, di "una sorprendente capacità di capire al volo il taglio da fare", aveva anche le idee chiarissime sul ruolo giocato, nell'affinamento del vino, sia dal legno, sia dall'acciaio.

Unanimemente considerato l'uomo della *barrique*, non aveva difficoltà ad affermare che "Il vino deve essere buono di suo. Non deve e non può diventare migliore o più interessante solo per il passaggio in *barrique*". E sull'acciaio altrettanto chiaramente: "Serve per il controllo termico – rispose ad un intervistatore – e per garantire la più assoluta igiene. Per il resto... Lei vivrebbe in una casa d'acciaio?".

Socio dell'Accademia della Vite e del Vino e dell'Accademia dei Georgofili, medaglia Pegaso della Regione Toscana, Tachis ebbe grandi onori in Sardegna dove la Cantina di Santadi, gli ha dedicato un busto in bronzo promuovendo l'intitolazione di una strada al suo nome.

Grande appassionato di libri, soprattutto antichi, Giacomo firmò volumi di alto livello culturale, tra cui "Il Vin Santo in Toscana" e "Sapere di vino" per Mondadori.

Scomparso nel febbraio del 2016, riposa nel cimitero di San Casciano Val di Pesa, luogo eletto della sua straordinaria esistenza lasciando alla figlia Ilaria, a suo perenne ricordo, una piccola vigna in cui mettere in pratica alcuni dei suoi indimenticabili insegnamenti.



Il busto di Giacomo Tachis, inaugurata dalla figlia Ilaria e dal presidente Antonello Pilloni della cantina di Santadi