

PIERO ANTINORI

Tre sole parole: scienza, cultura, amore del vino

Nella foto in basso, un'immagine di Tachis e il marchese Antinori negli anni '70. Ph. Edoardo Fornaciari

“Prima di parlare di Giacomo Tachis - esordisce il marchese Piero Antinori -, partirei dal periodo storico, appassionante e coinvolgente, che abbiamo passato insieme. Lì è nata la Rivoluzione del vino italiano, per cui si è stabilito qualcosa di più di un rapporto professionale, fatto di momenti entusiasmanti e di altri difficili nel nostro mondo per i cambiamenti radicali dell'epoca. Un momento stimolante per entrambi. Siamo stati fortunati perché abbiamo incontrato persone che ci hanno ispirato nelle nostre azioni. Una è stata Émile Peynaud, il grande professore enologo di cui Tachis è stato capace di assorbire gli insegnamenti. Nel mio caso, Robert Mondavi: non tanto per questioni tecniche di produzione ma per l'approccio pionieristico che aveva. Era un sacro fuoco che lo divorava e che trasmetteva ai suoi interlocutori. Mi ha molto ispirato nell'approccio innovativo alla produzione del vino, spingendomi a osare”.



Nel suo libro “Tignanello” lei scrive che fu Tachis a tradurre in pratica “molte delle idee che mi giravano per la testa in quegli anni Sessanta”...

Negli anni Sessanta avevamo questa precisa sensazione: da una parte stavamo sprofondando in una crisi che rischiava di essere irreversibile perché i vini, dopo il periodo mezzadrile, stavano decadendo e, al tempo stesso, avevamo la convinzione che nelle nostre terre potevamo avere un potenziale straordinario per reagire. Lo stesso Peynaud, che si era appassionato al problema, ci aveva confortato in questo giudizio: si poteva fare molto di più. Così io, un po' con la spinta di Mondavi, un po' rendendomi conto che se non si faceva nulla non avremmo avuto futuro, mentre stava anche svanendo il patrimonio che il Chianti si era costruito in passato, mi misi a pensare che cosa fare per interrompere un trend negativo e pericoloso. Mi cominciarono a frullare per la testa alcune idee, ne parlai a Tachis e le mise in pratica.

E nacquero vini che non erano mai nemmeno stati immaginati.

Il primo fu il Tignanello, 1971, un progetto ideato proprio per interrompere quella tendenza. Poi venne il Solaia, ma per altri motivi: negli anni Settanta si introdusse l'uva Cabernet, aggiunto in piccola parte al Sangiovese per il Tignanello, e nel '78 per la prima volta si ebbe un eccesso di produzione.

Si provò una vinificazione in purezza, il risultato superò le nostre attese, lo mettemmo in commercio e ottenne un certo successo, per cui dopo piantammo un piccolo vigneto solo per il Solaia.

Nel '90, dopo qualche anno di esperimenti, uscì Guado al Tasso, anche questo figlio di Tachis. Non bisogna però dimenticare del Chianti Classico, il cavallo di battaglia, il primo vino con il quale Tachis e io ci siamo confrontati. A questo proposito vorrei ricordare che il '67 fu la mia prima vendemmia di Chianti Classico e Tachis era da noi

da qualche anno. Aveva avuto la fortuna di un'annata favorevole, era venuto fuori un Villa Antinori straordinario, ma sono certo che Giacomo Tachis ce la mise tutta e di più perché la mia prima annata fosse indimenticabile.

Un fatto, un ricordo che le viene in mente adesso?

Ricordo sempre volentieri un aneddoto in uno dei tanti viaggi che facevo con Tachis. Eravamo in California con un vecchio amico di origine italiana, Darrell Corti, grandissimo intenditore di vino, amico di tutti i produttori oltre che titolare di un'enoteca a Sacramento. Ci fece degustare alla cieca un vino che ci impressionò per la qualità e poi ci svelò che era fatto con uve Barbera. Al che Tachis, piemontese, rimase sconvolto: in Piemonte, disse, Barbera così non esistono

Ancora una domanda. Ci sono state - magari piccole - divergenze di idee fra voi?

Per quanto riguarda i vini rossi, assolutamente no. Eravamo sulla stessa lunghezza d'onda, consapevoli dei problemi dell'epoca, che dava a volte vini squilibrati; ma lui lavorava sull'armonia e l'equilibrio dei vini. Lo chiamava “l'indice di sovrappesante”, non facile nei vini toscani.

Forse qualche discussione semmai, non la voglio assolutamente chiamare divergenza, sui bianchi e i rosati, che preferiva realizzare da uve non giunte a piena maturazione. Io spingevo per una maggiore morbidezza.

Come finì?

Abbiamo fatto tante degustazioni insieme e, alla fine, abbiamo naturalmente trovato un compromesso: ci siamo incontrati a metà strada.

Dove si manifestava soprattutto la sua genialità?

La sua capacità, superiore alla media, sta nell'essere riuscito a unire una grande scienza alla sua cultura e al suo essere perduto innamorado del vino. L'unione di questi tre aspetti non è cosa che capita tutti i giorni.

Ma Tachis non è scomparso: ha avuto la generosità di far crescere giovani enologi nei quali credeva e che ora continuano il suo lavoro. ♥

