

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Lunedì 02 Novembre 2015 | aggiornato alle 09:11 | 40233 articoli in archivio

RAA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

ABBONAMENTI | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

VINO > LIBRI

30 Ottobre 2015 17:44

## “Tignanello. Una storia toscana” Antinori, vinattieri dal 1385

Dopo New York presentato a Bergamo, al monastero di Astino, in omaggio a Luigi Veronelli, il libro di Piero Antinori sul precursore del Super Tuscan. Per il 2015 ci sarà la nuova produzione, l'ultima era nel 2012

di Alberto Lupini



Quest'anno il Tignanello (dal '71 uno dei vini simbolo dell'enologia di eccellenza italiana) si farà. Sarà la 36a vinificazione che darà vita al primo supertuscan italiano, l'apripista di tanti grandi vini che hanno assicurato la rinascita del settore e hanno fatto da battistrada alla leadership italiana nel mondo. Ma il Tignanello, oltre che un vanto del vino italiano, è ovviamente l'etichetta forse più celebrata di casa Antinori. Lo è al punto che il marchese Piero, di fatto l'artefice insieme al padre, ha deciso di mettere letteralmente nero su bianco la storia e le ragioni di come si è arrivati a fare un prodotto che ha cambiato l'immagine dell'enologia toscana (e italiana) negli anni. Al punto che Wine Spectator lo ha definito il vino più influente nella storia d'Italia. Un vino rivoluzionario sia in Italia sia all'estero che ancora oggi, dopo oltre quarant'anni, è una delle etichette italiane più conosciute nel mondo

Ne è nato un libro in cui si parla del coraggio di uscire da un contesto certo e 'sicuro' (quale era la Doc Chianti di allora) per dare il via ad un'avventura che ha permesso ad una famiglia che da secoli faceva del buon vino (gli Antinori, con la saggezza e l'eleganza che solo i veri aristocratici riescono ad esprimere, si definiscono Vinattieri dal 1385) di entrare nella ristretta cerchia dei grandi produttori nel mondo. Dove grande non indica solo la dimensione (certamente importante per l'Italia, ma sempre piccola in confronto ai colossi internazionali), ma soprattutto la qualità. E i modi per raggiungere questa qualità sono il liet

motiv di un libro che dopo l'anteprima dei giorni scorsi a **New York** alla libreria Rizzoli, oggi è stato presentato a Bergamo nel Monastero di Astino, riaperto dopo decenni di abbandono, e collegato con un orto della biodiversità. Un luogo non casuale, visto che ospitava per l'Expo la mostra realizzata per il decennale della scomparsa di Luigi Veronelli, che del Tignanello è uno dei tanti padri putativi. Un evento a cui hanno non casualmente partecipato anche Nadia Ghisalberti, assessore alla cultura e turismo del comune di Bergamo, Fabio Bombardieri, presidente della fondazione Mia (a cui fa capo il monastero), Andrea Bonini, direttore del seminario permanente Luigi Veronelli, e Gian Arturo Rota, presidente del comitato decennale Luigi Veronelli, per sottolineare l'importanza di questo connubio.

Il contributo di Veronelli all'affermazione del vino must della maison toscana è stato ricordato da Albiera Antinori, figlia di Piero e vicepresidente della **Marchesi Antinori**. Oltre a Veronelli, la marchesa Antinori ha rammentato come il padre riconosca il lavoro fondamentale di Giacomo Tachis (che poi ha passato il testimone di enologo a Riccardo Cottarella) e di Emile Peynou.

Del Tignanello in occasione della presentazione del libro sono state degustate le annate 2012 e 2004, entrambi esempi di quell'eleganza e ricercatezza che solo un grande Sangiovese abbinato ad un 15% di Cabernet Sauvignon e ad un 5% di Cabernet Franc sa assicurare. Ad accompagnare i vini, nobili formaggi orobici: formai de mut, bitto e branzi dell'associazione San Matteo-Tre Signorie rappresentata dal presidente Francesco Maroni.

Per chiudere ricordiamo che Pietro Antinori così apre il libro (edito da Cinesens di Firenze) che a tutti gli effetti è un omaggio al mondo del vino italiano: *«Ho 76 anni, sono a capo dell'azienda da 49, porto un cognome che esiste da almeno sette secoli. Più o meno da allora è un cognome legato al vino... e ancora oggi, mentre in vigna inizia a lavorare la ventisettesima generazione della famiglia e mentre in cantina è pronta l'annata 2012, ecco, oggi, vorrei che questa fosse la storia di un luogo e di un vino, che portano lo stesso nome. E vorrei che questa potesse essere anche, in qualche modo, la storia di come nasce e matura ogni grande vino».*



L'idea, le persone, i luoghi e la genesi di un vino unico. Parole appassionate accompagnate da splendide immagini: "Tignanello. Una storia toscana", in uscita nelle librerie, è un viaggio nella memoria del Marchese Piero Antinori.

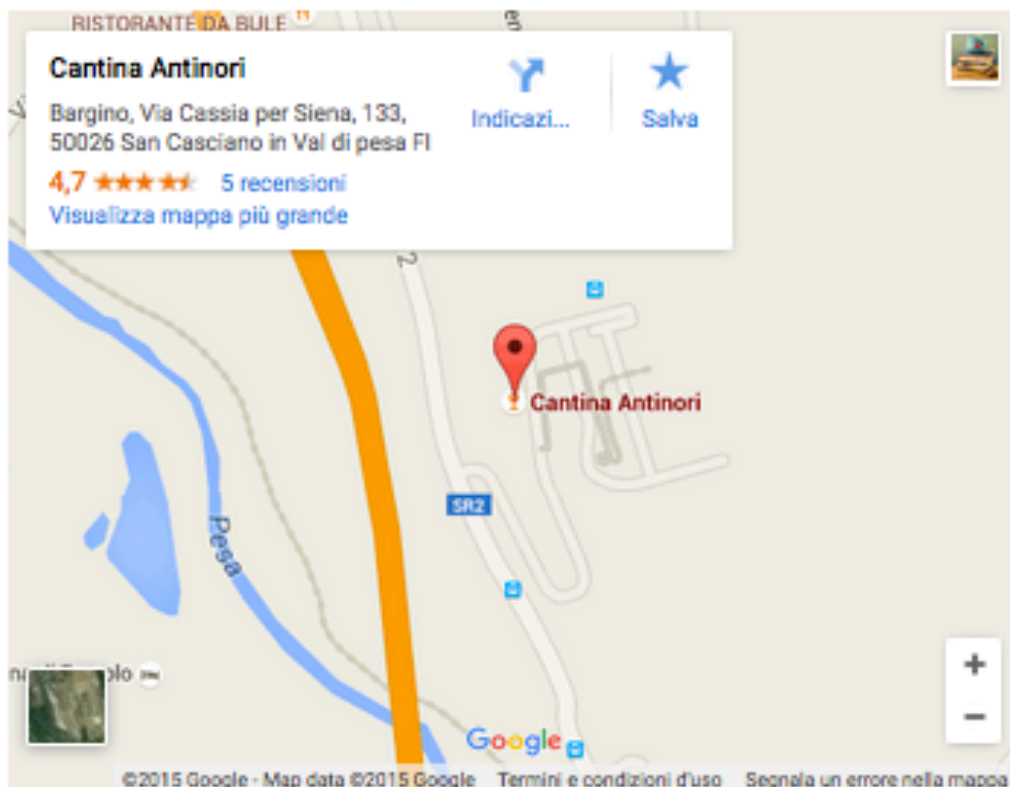
Una storia raccontata in prima persona che inizia nel 1971, anno di nascita del Tignanello, frutto di scelte tanto audaci quanto innovative: per la prima volta viene superato il disciplinare della zona, si utilizza la fermentazione malolattica e si passa all'invecchiamento in barriques. Un vino dal cuore Toscano, universalmente considerato "l'artefice del Rinascimento dei vini italiani", poiché ha segnato il nuovo corso enologico italiano.





Un'icona, un simbolo. Un'eccellenza ripercorsa dalle parole del Marchese Piero Antinori, l'anima di una delle più storiche famiglie del vino.

"Tignanello. Una storia toscana", Piero Antinori  
 Cinesens Editore  
 208 pagg.  
 Euro 45,00



PIERO ANTINORI   TIGNANELLO   TOSCANA   SUPER TUSCANS  
 ALBIERA ANTINORI   GIACOMNO TACHIS   RICCARDO COTARELLA  
 LUIGI VERONELLI   MONASTERO DI ASTINO

Accedi   Tweet   2   G+1   0