

# TIGNANELLO. E PER IL VINO COMINCIÒ L'ÈRA MODERNA

Pensato alla fine dei Sessanta, fatto conoscere nel 1974, è il vino simbolo che per primo ha parlato di territorio, rivoluzionando rese e tecniche. Presentando il libro del padre, Albiera Antinori ricorda una fortunata e unica congiunzione astrale di persone e idee

**B**ergamo. Il nuovo libro di Piero Antinori - "Tignanello - Una storia toscana" - è stato presentato a fine ottobre nel millenario complesso monumentale di Astino a Bergamo dalla figlia Albiera, nell'ambito di Expo e del Comitato decennale Luigi Veronelli. A sua volta l'autore, che è anche socio fondatore del Seminario Veronelli, lo aveva appena presentato nella versione inglese nello storico Rizzoli Bookstore a New York.

Non è un libro celebrativo, ha esordito **Albiera Antinori**, è un ringraziamento perché il Tignanello ha segnato il vero punto di svolta di una famiglia che faceva sì buoni vini legati alla tradizione, ma che, con un vero atto di coraggio, a cominciare dall'abbandono della prestigiosa denominazione per diventare vino da tavola e poi Igt, ha inaugurato metodi di produzione allora del tutto inediti nel vigneto (basse rese) e in cantina (uso oculato della barrique, per la prima volta partner del Sangiovese). Nel 1970 era infatti "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" e con il Sangiovese utilizzava il 20% di Canaiolo e il 5% di Trebbiano e Malvasia. Dal 1971 il Tignanello che conosciamo è invece così composto: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, con minime variazioni nel tempo.

Non dimentichiamo che sono passati 40 anni: alla fine degli anni Sessanta queste innovazioni non erano cose tanto normali né s'immaginava di dar vita all'epopea dei SuperTuscan, termine coniato dai giornalisti anglosassoni che, pragmatici e concreti, non riuscivano a capacitarsi come un vino da tavola fosse assai superiore (anche di prezzo) di uno a denominazione.

La svolta che ha creato il Tignanello è stata il cardine di tutta la nostra attività, ha ricordato ancora Albiera, e l'azienda ha seguito in gran parte il modello di questo vino. Fondamentale quindi per la nostra azienda, ma sono convinta che lo sia stata, forse in forme diverse, per tutta la Toscana.

I vicini, che ci osservavano con un sopracciglio alzato, ci devono poi aver ripensato perché negli anni tanti altri vini sono diventati famosi procedendo su quella strada.

Bisogna a questo punto ricordare per sommi capi qual era il momento storico della nascita del Tignanello. Alla fine degli anni Sessanta, con le grosse difficoltà di qualità delle uve, con l'incertezza causata dalla fine della mezzadria (settembre 1964), che non lasciava intuire quale indirizzo avrebbe preso la viticoltura, con i vini italiani ancora non molto conosciuti all'estero (Piero Antinori menziona fra l'altro nel libro che in quegli anni il nostro export era del 20%, ndr), fare un vino così rivoluzionario è stato temerario ma ha ripagato ampiamente.

Non so se si ripeterà ancora la straordinaria

congiuntura astrale accaduta in quel periodo, ha commentato Albiera, anche perché oggi sarebbe molto più difficile creare vini in grado di diventare tanto famosi nel mondo, simboli dell'enologia di un Paese.

Allora tutto aveva funzionato alla perfezione, tutti si erano messi in gioco. Questo vino probabilmente non sarebbe nato senza uomini come mio padre, tecnici come Giacomo Tachis, personaggi come il professor Émile Peynaud e Gino Veronelli, che per primo si rese conto del grande potenziale.

Un'altra persona importante è stata Robert Mondavi, che contagiò mio padre con il suo spirito pionieristico americano, insofferente dei nostri lacci e laccioli, spingendolo a uscire dalla prassi comune.

A proposito del libro, Albiera ha spiegato che ultimamente a Piero Antinori è venuta una vena da scrittore. Aveva cominciato con un libretto che spiegava a noi figlie ancora bambine i legami con la famiglia della Gherardesca di Bolgheri - perché mia nonna era di quel ramo e la sorella aveva sposato Mario Incisa della Rocchetta ovvero il Sassicaia - per meglio destreggiarci nei labirinti della casata. Da lì sono poi nati alcuni libri, come "Il profumo del Chianti. Storia di una famiglia di vinattieri" (Mondadori, 2011).

Una domanda: suo padre ha forse in cantiere nuovi titoli, magari su altri vostri vini fuoriclasse? Risposta con battuta: prima o poi sicuramente arriveranno, spero non presto perché abbiamo passato le ultime estati a correggere bozze... Ma ora che ha preso il via, c'è sempre da aspettarsi qualche novità.

Bruno Donati



Piero Antinori  
TIGNANELLO - UNA STORIA  
TOSCANA  
Cinquesensi Editore  
formato 25x32  
205 pagine. € 45

