



Tignanello

di Giuseppe Bellavia

leggi in [\[eng\]](#)

• [Galleria fotografica](#)

Un libro ed una verticale per celebrare i primi 40 anni di un'icona italiana.

Il libro

Nel quarantesimo genetiaco del Tignanello, Piero Antinori ha deciso di celebrare scrivendo un libro intitolato **"Tignanello. Una storia Toscana."** edito dalla Cinquesensi Editore. Il libro è un'intima biografia dell'impresa di famiglia e del vino italiano più riconosciuto nel mondo secondo Wine Spectator, la rivista forse più influente del settore enoico (www.winespectator.com). Descrive da vicino e con vivide immagini il tortuoso percorso che ha condotto la famiglia Antinori ai vertici dell'enoologia internazionale. Sfogliare l'avvincente racconto è come apprendere delle vicende di un personaggio storico che ha segnato una svolta nella storia italiana.

Correva l'anno 1971, ed iniziava a delinearsi, ad opera di un giovane imprenditore e del suo entourage, una nuova idea di vino italiano. L'esperienza francese e per certi versi californiana avevano, infatti, spronato il giovane marchese a trasformare il sangiovese in un degno rivale dei blend d'oltralpe.

Nel medesimo anno Piero Antinori e Giacomo Tachis iniziarono a riconoscere gli sviluppi derivanti dalla consulenza amichevole di Peynaud. Decisero così di creare una cuvée speciale, eliminando del tutto le componenti di vini bianchi (malvasia e trebbiano) ed introducendo il transalpino cabernet (sauvignon e franc). Inoltre, con la fermentazione malo lattica, riuscirono ad "addomesticare" i tannini del sangiovese ed optarono per un passaggio in barrique di rovere francese. Naturalmente simili innovazioni furono viste come eresie per

gli integralisti del chianti e difatti il Tignanello fu etichettato con la denominazione "vino da tavola".

Come tutti i grandi progetti, anche il Tignanello è stato frutto di un intenso sforzo collettivo che ha visto sin dagli albori come protagonisti personaggi del calibro di Luigi Veronelli, Giacomo Tachis, Emile Peynaud, Silvio Coppola, Renzo Cotarella e dulcis in fundo Piero Antinori.

A Veronelli va di certo riconosciuto il merito di aver battezzato il vino scegliendone il nome e legandolo indissolubilmente al terroir di provenienza, alla maniera francese. Il nome si è difatti dimostrato più forte di qualunque denominazione, permettendo ad un sangiovese di San Casciano in Val di Pesa (nel cuore del chianti classico) di sposare il cabernet sauvignon e franc e diventare uno dei grandi "supertuscans" che rappresentano l'Italia della qualità sin dal 1975 (primo anno di commercializzazione del Tignanello).

In conclusione, un libro da leggere e sfogliare con più di 200 pagine di appunti ed immagini per aggiungere la passione del produttore alle sensazioni degustative.

La verticale

In occasione della presentazione della guida di Doctor Wine 2015 a Roma, Daniele Cernilli (Doctorwine) e Renzo Cotarella (enologo e AD della Marchesi Antinori) hanno guidato i degustatori attraverso una verticale di Tignanello con le annate 1998; 2001; 2005; 2007; 2010 e 2012.

1998

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Di colore granato/amaranto, presenta al naso intensi sentori fruttati ed un bouquet speziato con note di spezie dolci, vaniglia, cannella, chiodi di garofano e tabacco. Inoltre si nota una spiccata acidità salina. Al gusto presenta un'ottima struttura con tannini eleganti ed un finale caldo e persistente.

2001

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Il 2001 è segnato da una difficile maturazione che si riscontra nella spigolosità dei tannini ed una conseguente astringenza. Si riscontra una quasi prevalenza del cabernet nella complessiva potenza. Anche in questo caso al naso si riscontra una speziatura ma meno intensa della precedente, con in risalto liquirizia e note legnose. Al gusto è pieno e persistente.

2005

85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Il 2005 è figlio di un'annata fresca e piovosa. In relazione al precedente, è più elegante e raffinato che potente. Il colore è rosso rubino intenso. Il naso presenta i tipici profumi varietali con note di frutta a bacca nera, caffè, cioccolato e amaretto. Al palato è carnoso, complesso e sostenuto da una spiccata acidità con un finale lungo e persistente.

2007

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Il Tignanello 2007 si presenta come un vino di grande struttura e raffinata eleganza di color rubino intenso. Al naso esprime un ampio ventaglio di note balsamiche, ciliegie e marasche, con sentori di speziatura e vaniglia. Pare essere caratterizzato da una complessiva dolcezza di impostazione.

2010

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Di colore rosso rubino, e tannini spigolosi ma eleganti, distinto da una lieve acidità ed una complessiva austerità nonostante la giovane età. Al naso si offrono note di frutti rossi, lamponi, ribes e liquirizia. È anche qui riscontrabile l'acidità salina. Finale lungo.

2012

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

L'ultimo Tignanello, il 2012, è di color rubino intenso, con nuance violacee. Proviene da un'annata acquosa nel finale di vendemmia, ma di certo un'annata straordinaria per tutto il chianti classico. Al naso dimostra una forte personalità e complessità, con note balsamiche e mentolate miste a prugna e ciliegie, fumé. Il tannino è particolarmente disponibile ed equilibrato con un lungo finale.

Abbinamento suggerito: filetto di maialino in salsa di frutti bosco e pepe nero.

Galleria fotografica



Accedi



in Share

Stampa