

giacomo **tachis** enologo corsaro

bruno donati

giacomo
TACHIS
enologo corsaro

dieci anni di rivoluzione siciliana

Referenze fotografiche
Archivio Giacomo Tachis
Archivio Istituto Regionale della Vite e del Vino - Palermo

© 2005 Terra Ferma - Vicenza
tel. 049 9930254
fax 049 9933273
www.terra-ferma.it
e-mail: info@terra-ferma.it
Stampato in Italia - Tutti i diritti riservati
ISBN 88-87760-78-0

TERRA FERMA

presentazione

La Sicilia è terra carica di storia, mito e fascino come poche altre. La sua posizione al centro del Mediterraneo e la sua fertilità l'hanno resa in epoche diverse mèta di migrazioni e culla di civiltà prospere, ma durante lo scorrere del tempo l'hanno anche tristemente relegata al ruolo di colonia, di produttrice di ricchezze il cui destino era d'essere saccheggiata a danno dei siciliani, che quella terra abitavano e che inesorabilmente si sono ritrovati costretti ad abbandonare per sopravvivere. Le vicende dell'enologia siciliana non possono che seguire i destini dell'Isola, tanto il frutto della vite è legato indissolubilmente all'uomo ed alla sua società: e così periodi di grande crescita si alternano a periodi di decadenza e di crisi. Dopo l'infestazione fillosserica, il secolo appena concluso ha visto in Sicilia la ricostituzione dei vigneti e, negli anni '50-'80, la diffusione di allevamenti della vite a grande espansione, come il tendone, l'introduzione della tecnica dell'irrigazione, l'utilizzo massiccio delle concimazioni, tutto al fine dell'aumento quantitativo delle rese ed alla produzione di vini da taglio e da pronto consumo, quasi con la perdita della memoria storica della qualità del vino.

Il libro di Bruno Donati narra la storia di una vera e propria rivoluzione tecnica che, negli anni '90, ha visto la trasformazione della vitivinicoltura dell'intera isola e che ha portato la Sicilia a produrre vini di qualità così pregiata da elevare la nostra Regione a livelli prima riservati in Italia soltanto al Piemonte ed alla Toscana; e la narrazione non a caso avviene attraverso le parole, gli scritti, l'esperienza di un piemontese che grandi cose aveva già fatto in Toscana. Giacomo Tachis è oggi una delle figure di massimo prestigio dell'enologia mondiale e la sua straordinaria passione per le isole del Mediterraneo lo porta in Sicilia nel 1992, come consulente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, dove resta per oltre un decennio, periodo che ha segnato il cambiamento della filosofia produttiva dell'intera Regione. Oggi, infatti, anche grazie all'insostituibile lavoro di Giacomo Tachis, la Sicilia è diventata la grande frontiera dell'enologia italiana, il luogo di confronto tra le più diverse capacità imprenditoriali, la terra che gradualmente è entrata a far parte dell'immaginario collettivo apparendo come un continente vitivinicolo, per le sue enormi capacità di differenziare la potenzialità viticola in prodotti che spaziano tutti i momenti del buon bere moderno.

ON.LE INNOCENZO LEONTINI
*Assessore all'Agricoltura e alle Foreste
Regione Siciliana*

prefazione

Incontro per la prima volta Giacomo Tachis nel 1992, anno in cui Diego Planeta, allora Presidente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, lo invitava in Sicilia quale consulente tecnico dell'Ente. Comincia così il viaggio in Sicilia dell'enologo Tachis, dove trova un'attività di ricerca già avviata tra i vigneti sperimentali, una cantina di microvinificazione all'avanguardia ed una viticoltura regionale ancora conosciuta solo per pochi marchi di prestigio. Sa già che l'obiettivo della Sicilia è ambizioso e che si vuole modificare la percezione di un mercato che a quel tempo attribuiva ai vini siciliani l'idea che fossero vini forti, prevalentemente utilizzati per il taglio ed il miglioramento dei ben più esili vini del continente. Trovandosi a svolgere il duplice compito di sperimentatore e comunicatore del nuovo *made in Sicily*, Tachis imprime una svolta decisiva al destino del vino siciliano. Tale cambiamento nasce nello scenario di una regione coltivata a vite per ben duecentomila ettari e produttrice di un vino che prevalentemente trova il suo canale commerciale in un ancor fiorente mercato dello sfuso e che, conseguentemente alla contrazione di tale mercato, si trovava nella strettoia di una distillazione sempre meno proficua.

Dotato di grande spessore culturale ed umano, Tachis ha introdotto una storia differente; ha creato vini diversi, in grado di sbalordire, affascinare ed incuriosire perfino i più prestigiosi produttori del Bordeaux, che in occasione di una presentazione dei vini sperimentali dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, svoltasi nel febbraio 1999 nella sala Basile di Villa Igea, continuavano a roteare increduli i calici di un *blend* fatto con Nero d'Avola, Merlot e Cabernet. È così che nasceva la nuova Sicilia enologica, il cui vino, secondo Bruno Donati, è oggi considerato nell'unità di misura del bicchiere, e che tutto il mondo ormai conosce per i suoi Nero d'Avola, Frappato, Inzolia, Grillo, Grecanico. Nelle sue belle pagine Donati ci farà rivivere le emozioni di quegli anni di appassionata ricerca che Tachis ha segnato con operosità costante, nel quotidiano lavoro di continui aggiustamenti, in vigna prima e in cantina poi, con poca burocrazia e molto entusiasmo. A volte non c'era il tempo per trasferire i risultati della cantina sperimentale su scala aziendale, che le stesse aziende erano lì a lavorare gomito a gomito con i tecnici dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, diventando esse stesse laboratori sperimentali in un clima di febbrile creatività. Si cominciavano ad impostare protocolli di vinificazione per i vini rossi e la Sicilia, da sempre famosa e conosciuta prevalentemente per i suoi vini bianchi, si riscopriva ottima produttrice anche dei primi. Non è certo un caso che al periodo in cui l'opera di Giacomo Tachis è stata al servizio dell'enologia siciliana, coincida la crescita del numero delle aziende siciliane di grande prestigio. Questo libro, realizzato grazie alla raffinata narrazione di Bruno Donati, è una testimonianza di gratitudine della Sicilia ad un grande uomo che le ha dischiuso nuove insperate prospettive produttive.

VINCENZO MELIA
*Responsabile del Settore Tecnico-Sperimentale
dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino*



Indice

Bruno Donati **Giacomo Tachis enologo corsaro**

11	Un umanista nella nuova frontiera
17	Come quei grandi clinici d'altri tempi
27	Nella Sicilia della sua luna di miele
29	Il divin alchimista che scoprì il vino
35	La chiave per capire l'Isola del vino
41	Le prime degustazioni, estasi e tormento
47	Il mondo antico, così vicino a noi
51	«La qualità, dunque, è figlia della luce»
55	A poco a poco si profila il destino dell'Isola
61	Il Nero d'Avola, la cifra dell'enologia siciliana
69	Oggi Tachis è il "miglior enologo d'Italia"
L'omaggio alla Sicilia di un winemaker letterato	
Alcune relazioni di Giacomo Tachis sulla storia della vite e del vino nell'Isola	
81	Vigne e vini di Sicilia, 2 febbraio 1993
82	Omaggio a Pantelleria. Storia, produzione, potenzialità, luglio 1995
86	Sicilia, antica terra della vite e del vino, 1995
89	Studio e sperimentazione per i vini siciliani da commercializzare e vini sfusi siciliani integrativi di qualità, Vinitaly 1996
92	Il Mediterraneo e le sue isole minori, maggio 1997
98	Visita alla zona dell'Etna, 18 maggio 1999
100	Prospettive dei vini rossi in Sicilia, 1999
102	Il Pinot nero all'Etna (Sperimentazioni e considerazioni con proposte) settembre 2000
104	Disciplinari per la produzione e denominazione dei vini di Sicilia, gennaio 2000
106	Archestrato di Gela e i comandamenti della buona tavola, 2007

Il Vino è un composto d'amore e di luce

Galileo Galilei



Un umanista nella nuova frontiera

È curiosa la fantasia dei giornalisti quando si crogiolano nel trovare un aggettivo per definire l'enologo Giacomo Tachis. Un aggettivo? L'aggettivo. Definitivo, il più calzante, la firma destinata a rimanere indelebile, incisa sulla pietra. Ma sembra che solo gli inglesi siano infallibili in questo esercizio, aiutati dall'immediatezza della loro lingua universale nel coniare la parola perentoria, irrevocabile, inappellabile, che diventerà di dominio pubblico e sarà usata in mezzo mondo. E così si impaniano nei soliti "guru", "super winemaker", "principe degli enologi", "l'inventore del Tignanello", "il vero padre del Sassicaia" e via lambiccando.

Naturalmente Giacomo Tachis è tutto questo e parecchio di più, anche se ogni volta che lo incontriamo ci ricorda immancabilmente lo scienziato buono di un vecchio film, *Calabuig*. Che cosa faceva, quel luminare dalla chioma candida? Se rammentiamo bene, era un genio, un talentaccio delle bombe più micidiali che, a un certo punto, spaventato dal possibile uso che poteva farne l'esercito del suo Paese, aveva cercato di fuggire dal labirinto delle sue formule e dai suoi impenetrabili generali, inventandosi la parte di un tranquillo pensionato in cerca di sole in un anonimo paesino spagnolo di mare. E quando si avvicina la festa del patrono, e qualcuno comincia a preparare i fuochi d'artificio, il mago degli esplosivi fatali si accorge di quanto siano maldestri e insegna un po' di tecnica sopraffina agli sprovvéduti artificieri. All'inizio lo prendono per matto, tanto le sue parole erano lontane dalla pochezza di quei praticonti; poi qualcuno più sveglio intuisce che forse non ha tutti i torti e, alla fine, il paese vive la più fantastica, incredibile, spettacolare serata pirotecnica della sua storia.

Certamente Tachis non ha mai costruito un mortaio in vita sua, ma conosce meglio di tanti scienziati i segreti che regolano la nascita, l'adolescenza e la maturità del vino. La differenza che lo pone su un piano diverso rispetto ai suoi tanti e bravissimi colleghi è però sostanziale: non si è mai limitato a fare vini orgogliosi come pochi al mondo, ma ha saputo dare una nuova, inedita interpretazione alla regione in cui opera, mostrando a tutti – e qui sta la novità – a tutti i produttori la strada da imboccare.

Delle regioni in cui Giacomo Tachis ha portato il suo contributo di umanista prima che di tecnico, di artista prima che di progettista, la Sicilia è sicuramente quella che meglio lo rappresenta: da lui, in soli dieci anni, è stata for-

giata come una fuoriserie progettata per vincere su tutte le piste più difficili. Perché la Sicilia del vino ha sì una storia millenaria, ma quella che conta veramente è cominciata una manciata d'anni fa e porta la sua cifra: GT, come le auto più belle e veloci.

Lampi sulla Sicilia, dunque. Non è un caso, naturalmente, che sia stata proprio l'Isola la più grande fucina per un enologo che aveva già al suo attivo capolavori che avevano cambiato i destini italiani, oscurando la fama della stessa Francia e dei suoi vini stizzosamente leggendari. Ma perché proprio la Sicilia? Se lo domandate a Tachis, vi risponderà con la sua semplicità disarmante che lui ama le isole al punto di soffrirne la mancanza dopo una sola settimana d'assenza. Anzi: visto che per evitare la noia di un polline al quale è sensibilissimo – quello del cipresso, che domina ogni angolo della campagna chiantigiana dove abita – è ormai felice di trasferirsi sui mari per tutto febbraio, sta cominciando a pensare a un'evasione molto più lunga.

Ma la Sicilia non è solo una fuga, naturalmente. È ormai diventata la grande frontiera dell'enologia italiana dove si stanno confrontando le più diverse capacità imprenditoriali perché è l'unica regione-continente, anche se prima non se n'era accorto nessuno. Per quanto minuscola, infatti, la Sicilia è un continente a tutti gli effetti. Basta osservarla dall'aereo, come appare nei suoi ruvidi colori: diseguale, asimmetrica, morbida come una donna, ma anche brutale come una belva. Con le piccole coltivazioni fra le pietre antiche, e quei baffoli che sono le stesse greggi dell'inizio della Storia, le palme che sembrano fagottini dimenticati da qualche dio dell'antichità, distratto e frettoloso. Isola altera, nel suo polveroso verde salvia, nell'azzurro orientale di lavanda del suo cielo, le serre d'argento sporco che riflettono le stelle d'Africa. Luoghi che sembrano inospitali anche per gli anacoreti e che diventano all'improvviso lussureggianti di viti. Città dalle bellezze malandate sbucano dagli eccessivi, estenuanti colori del Sud.

Terra d'acqua e di pietra, rustica e raffinata, selvatica e civile, povera e teatrale, sempre luminosa di luce trionfante anche quando le nuvole l'avvolgono con la loro coperta sfilacciata: è la Sicilia. La Sicilia onirica delle antiche mappe, o quella in bianco e nero delle immagini della Liberazione, con il pastore che indica qualcosa con il lunghissimo bastone al soldato americano, o con quei volti già corti dal sole che sorridono malinconici in un remoto Primo maggio, presagendo l'incombere della tragedia, o quella con i colori brillanti dei giorni nostri, del turismo, di un'economia che ha ripreso a correre; bene, la Sicilia ha sempre avuto uno straordinario testimonial: il vino.

Che oggi è un testimonial di spolvero, di grande immagine, come un tempo lo era stato con il Marsala e nei libretti d'opera. Prima, infatti, il vino era soltanto un frutto del sole, e ne recava tutti gli eccessi e l'infiammata, fragorosa meridionalità. Ora – e qui sta la svolta ammirevole e straordinaria dell'Isola – come un domatore, Tachis ne ha ammansito l'irruenza, ne ha forgiato il carat-

«Terra
d'acqua
e di pietra,
rustica
e raffinata,
selvatica
e civile»

tere, costruendone un'impeccabile, elegante, invidiato cittadino del mondo.

Quello che era il risarcimento di una giornata di fatica per la povera gente, un farsi coraggio per affrontare una vita troppo difficile, il solo modo per sfuggire a dolori inconsolabili, quel vino melodrammatico è ora diventato una griffe da sfoggiare, un lusso da esibire, una gioia di vivere, il pezzo più pregiato di una bella cena. Lo sfuso clandestino, senza passaporto, ha partorito un figlio istruito, brillante e un po' blasé, primo protagonista sempre più al centro dell'attenzione.

Ma tutto questo – appunto – è l'oggi, che fugge e in pochi istanti si trasforma già in passato. Il vino siciliano si pavoneggia da anni nello specchio del futuro. È arrivato da poco al successo ma sta ancora fantasticando su che cosa farà da grande. Ogni giorno c'è una notizia nuova, la festa per un nuovo investimento, un premio che fa il giro del globo volando su Internet. A differenza di tanti altri suoi colleghi di regioni di gran fascino, lui è di gran lunga il più giovane, e ha l'entusiasmo di chi vuole rovesciare il mondo e sa di potercela fare.

Lo ricordiamo ancora quando, proditoriamente, era stato ridotto in schiavitù, poi costretto ad andare a servizio come umile tuttofare, e infine a emigrare senza portare con sé nemmeno il nome. Quando è stato affrancato? Molto recentemente: la produzione generica, infatti, non trovava più il suo antico sbocco naturale ma, per fortuna, si era aperta d'improvviso una stagione favorevole ai bianchi. «È il vino del futuro, il bianco», si diceva. «Il rosso scomparirà con il nonno», faceva eco un'altra voce autorevole. E la Sicilia era piena di bianchi: si trattava soltanto di mitigarli, di farne vini per chi tutto voleva tranne che sapessero di vino. Quell'umiliante compromesso aveva tuttavia fatto capire che il vino siciliano possedeva, come ogni medaglia, almeno due facce: quella dell'alta e quella della bassa gradazione. Che non era soltanto il vino incendiario che tutti conoscevano, quando lo pagavano in base alla sua ricchezza d'alcol. Poi, lo ricordiamo ancora come fosse ieri, un Vinitaly d'inizio anni Novanta aveva improvvisamente decretato il successo dei rossi. Un amico enologo, direttore di una Cantina sociale friulana, ci aveva parlato con preoccupazione di questi rossi dopo due o tre assaggi. Il resto è ormai cronaca quotidiana. Una sperimentazione portata avanti con rigore ha aperto le prime porte. Il dubbio che assale ora, alla luce dei risultati raggiunti in così poco tempo, è piuttosto questo: dove vogliono arrivare? Perché una cosa è certa: il successo formidabile al quale stiamo assistendo – sia dalla parte del pubblico sia da quella della critica internazionale – sembra sempre più simile alla prima scarica di fucileria. Che cosa diavolo ci sta preparando il futuro?

«Il vino
siciliano
possedeva,
come ogni
medaglia,
almeno
due facce»

Per meglio capire che cosa è successo in questi fatidici dieci anni, non è male fare un piccolo passo indietro e cercare di descrivere lo scenario nel quale si muoveva la produzione isolana. Negli anni Cinquanta, le rese unitarie si aggiravano mediamente sulle 3,5 tonnellate per ettaro: di conseguenza, una qualità evidentemente non remunerativa per un prodotto non più richiesto dal consumatore diretto, e non solo per l'elevato tenore alcolico. I primi passi si erano quindi indirizzati verso una produzione di vini da taglio e da pronto consumo attraverso forme d'allevamento più espanse, che permettevano di ottenere uva con maggior acidità e minor contenuto zuccherino.

E arriviamo all'inizio degli anni Ottanta, quando la Sicilia contava una superficie vitata di circa 200 mila ettari, contro i 140 mila attuali, e 162 Cantine sociali, troppe, che lavoravano l'85% delle uve (percentuale oggi scesa a 70 punti e in fase di deciso ridimensionamento, anche se i tempi in agricoltura sono sempre infiniti). Prosperava l'allevamento a tendone, e vitigno principe era stato acclamato un forestiero, il prodigo Trebbiano toscano. Così l'Istituto Regionale della Vite e del Vino di Palermo commentava sconsolatamente la situazione in un suo lavoro pubblicato nel 1984: "Si è avuto dunque nel comparto non un progresso, ma solo l'illusione del progresso: un livellamento qualitativo che ha vanificato tutti gli sforzi per imboccare una nuova strada produttiva, per cambiare rotta, per battere una strada migliore di quella tradizionale dei vini complementari".

Vini che sfociavano in un ancor fiorente mercato dello sfuso (oltre i 4,5 milioni di ettolitri nel 1980-'81) che salpava dai porti siciliani, di punto in bianco non erano più commissionati, e vivevano insieme un'alba senza speranze e il tramonto improvviso della distillazione. Bisognava cambiare, non c'era più dubbio, e con urgenza. A cominciare dal mutamento più difficile di tutti, in qualunque parte del mondo lo si richieda: quello della mentalità.

Arriviamo dunque alla prima svolta del 1984, la madre – o forse la nonna – degli attuali SuperSicily, quando nascono i campi sperimentali con la finalità prima di ampliare la piattaforma ampelografica nel medio termine, mentre nel lungo termine proseguiva lo studio del miglioramento clonale delle varietà autoctone. In Sicilia, infatti, a differenza che in altre regioni (Sangiovese per la Toscana, Nebbiolo e Barbera per il Piemonte...) mancava un vitigno di riferimento. E, senza di esso, di fatto la sua vitivinicoltura non vantava una sua precisa identità. Ora lo sanno anche negli Stati Uniti che Nero d'Avola e Inzolia sono la Sicilia; nei vicini anni Ottanta, però, le cose non stavano affatto così.

I campi sperimentali di Virzi, presso Alcamo, cominciavano a sfornare i primi risultati: più che di sorpresa, è esatto parlare di stupore. Certi frutti, per quanto amorevolmente coltivati, non erano infatti minimamente attesi. Merito, questo, di un gruppo di lavoro affiatatissimo e composto da tecnici di valore, a cominciare dall'agronomo Vincenzo Melia.

È però nell'aprile 1989 che la svolta aggiunge anima al corpo e si articola

in strategia ad ampio raggio. È l'epoca Planeta, l'inizio della sua presidenza dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino. La costruzione della Cantina sperimentale, a questo punto, funge da ufficio dei miracoli per la Sicilia che conosciamo oggi. E, intorno alla Cantina, la squadra. Una squadra fortissima e affiatata. Negli uffici palermitani di via Libertà, ponte di comando dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, l'avv. Leonardo Agueci, che era appena stato nominato presidente, il dott. Elio Marzullo, ex funzionario dell'Istituto per il commercio estero e direttore storico dell'IRVV, il dott. Vincenzo Melia, agronomo responsabile del gruppo di sperimentazione fin dall'inizio dell'avventura. Con lui, altri agronomi protagonisti della rivoluzione siciliana: Antonio Sparacio, Felice Capraro, Dario Di Bernardi e Daniele Oliva. E poi l'équipe degli enologi: Salvatore Sparla, Matteo Di Giovanni, Leo Prinzivalli, Giuseppe Genna, Mario Ragusa, Bruno Fina.

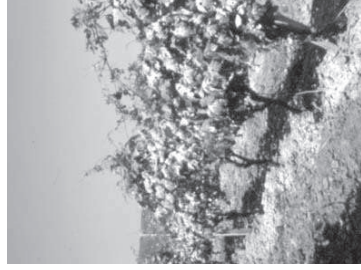
A questo punto, mancava soltanto l'eroe dei romanzi e dei film.

Quando un torrido giorno d'estate giunse Giacomo Tachis, cominciarono i primi test, che riempivano d'elettricità i momenti delle vendemmie e le vinificazioni condotte in modo diverso. I ricercatori si guardavano in faccia ansiosi, senza parlare, mentre si riflettevano assorti nel riverbero dei microvinificatori d'acciaio lucidato a specchio: in quei rapidi, nervosi minuti degli assaggi, si stava delineando una svolta epocale, passando dal vecchio modo di ragionare con la penna e l'autocisterna a un modo totalmente diverso, quasi in miniatura: il bicchiere di vino, possibilmente di cristallo, d'ora in avanti il solo metro adottabile.

Il mercato era cambiato, e il mercato sarebbe stato d'ora in poi l'unico totem. Così, per ascoltare la sua voce e decifrarne il presagio, l'Istituto ha cominciato a commissionare nuove, più sofisticate ricerche di mercato al massimo livello, trovando un interlocutore nelle straordinarie capacità di aruspice del professor Giampaolo Fabris, maestro nell'interpretare la sociologia dei consumi. Giacomo Tachis si divideva tra campi sperimentali e infiniti test di microvinificazione ad ampio spettro, lavorando sulla stessa lunghezza d'onda del mercato, aderendo alle sue esigenze mutevoli e capricciose.

Ogni momento della ricerca diventava automaticamente operativo lì dove occorreavano risultati: le aziende. La burocrazia era ridotta al minimo, in questo gruppo di rivoluzionari. La Sicilia correva e, quasi incredibilmente, trovava tutti pronti a rimuovere ostacoli dalla sua strada, contadini e manager, tecnici e imprenditori. Non c'era tempo per fare accademia, nemmeno per delineare qualche teoria potesse successivamente essere trasformata in pratica. Sempre più aziende diventavano sperimentali, e lavoravano a contatto di gomito con l'Istituto Regionale della Vite e del Vino in un clima di febbrile entusiasmo.

L'enologo raffinisce, giorno dopo giorno come vedremo, il colossale lavoro svolto nel vigneto con una magistrale trasformazione, nell'ombra silenziosa della cantina, profumata della vaniglia del rovere spaccato da maestri d'ascia. Giacomo Tachis si è dimostrato l'interprete più sensibile, quasi uno sciamano in



giacca e cravatta. Il suo lavoro attecchisce su una base viticola di grande valore e i risultati, anche questa volta, non devono subire tempi morti. Si cominciano a impostare inediti protocolli di vinificazione di vini rossi; la Sicilia, che ha sempre prodotto immense quantità di vino bianco perché tale era richiesto nel passato, è in realtà una terra da vini rossi che fa *anche* bianchi straordinari.

Ecco come si spiegano certe vertiginose posizioni raggiunte da almeno una ventina di aziende – numero in crescita turbinosa – e non più da una, e poi da due, forse tre, quando meno di vent'anni fa il business siciliano si basava ancora sulle navi cisterna da una parte e sul Marsala dall'altra. Ecco come si spiega l'inaspettata ascesa sul podio italiano, accanto a Piemonte e Toscana, sotto un'orizzale acquazzone di medaglie internazionali.

Sono così passati dieci anni. I vini di Sicilia vantano ormai una splendida, invidiatissima immagine commerciale, e sono collocati ai vertici della qualità riconosciuta dai mercati più attenti e difficili, poco disposti a favori soprattutto quando si parla di produzione italiana. Stupiscono i vini ottenuti da vitigni autoctoni, finalmente studiati e valorizzati come Nero d'Avola e Inzolia, mentre i cosiddetti internazionali si confrontano su tutti i mercati dall'alto di una loro posizione felicissima, perché in Sicilia non solo hanno trovato l'ambiente migliore, ma si sono arricchiti del valore aggiunto di quelle fiabesche tonalità mediterranee che altri Paesi non conoscono assolutamente. Vogliamo vedere dall'inizio questo film?

Come quei grandi clinici d'altri tempi

C hi appena ha avuto modo di conoscere, magari a un convegno, Giacomo Tachis, lo ricorda per quella specie di soave cordone ombelicale che lo trattiene nel mondo di poeti, storici, narratori del passato, nomi famosi e volate – per noi – sconosciuti, soprattutto della Magna Grecia e dintorni. Che parli da relatore, davanti a una sala affollata, o da amico, davanti a un piatto di pesce e a una bottiglia, sono sempre numerosi, infatti, i richiami a epoche lontane, quasi si dispiacesse di non essere vissuto in quei secoli remoti. E del resto i suoi momenti più sereni sono quelli che trascorre nel suo rifugio, la sua straordinaria biblioteca, in compagnia di libri scritti in tempi distanti. C'è addirittura da pensare che in quei testi antichi scovi le formule magiche che rendono possibile la creazione dei suoi vini. Nelle seriche pieghe e nel profondo del loro incanto ci sono forse segreti ormai perduti. Tachis, insomma, come l'archeologo che ha trovato un tesoro o, meglio ancora, la chiave di lettura di procedimenti divini cui un tempo l'umanità aveva libero accesso per graziosa intercessione di qualche divinità minore.

Come si spiega altrimenti il suo successo e l'aver tramutato la Sicilia da gulag del vino in paradiso? Quanti altri prima di lui avevano camminato in quelle vigne, toccato quei grappoli, alzato bicchieri in controluce senza riuscire a riprodurre quella seduzione dei sensi? A che cosa deve questo suo successo internazionale?

«Successo?», domanda con sorpresa, come chi tema di non aver capito bene. E, quasi per cortesia, sempre rispettoso del prossimo, affabile e civilissimo, prima di rispondere estrae con qualche esitazione un libro dalla libreria. Che magari non è un volume vero e proprio, ma un collage di fotocopie che gli aveva costruito il padre, fotocopiando i testi che gli portava andando nelle biblioteche di Firenze: tanto per non sentirsi di peso, lui povero operato in pensione, quando era ospite da Giacomo, e l'altro figlio, scienziato fisico, era prematuramente scomparso.

«Successo? Me la sono cavata in un certo modo perché non ho dato mai retta a nessuno. Confido nei libri, amici fedeli, che rispecchiano lealmente altre epoche, l'esperienza della filosofia e della tecnica umana: sono espressioni di un periodo della vita dell'uomo e della sua produzione mentale. Enologia, chimica e biologia esprimono la cultura e la sensibilità dell'epoca, il gusto del mondo in quei momenti, il suo desiderio organolettico di un certo passaggio stori-

co. Un esempio: il Tignanello non ha avuto subito in Italia il riscontro che gli è venuto dall'estero, ed è un fatto che la dice lunga.

«Fino agli anni Settanta in tutta l'Italia si chiedevano vini aciduli, dissetanti. Ma quando ero bambino andavano di moda i pantaloni alla zuava e mi dicevano di non mangiare formaggio perché rendeva la testa dura di comprehension, mentre era il pane che faceva bene. Certo: il formaggio costava, il pane no... la mia era una famiglia di operai, altro che pantaloni alla zuava, io da piccolo portavo gli zoccoli... E il vino: il contenitore adatto era il fiasco, la misura giusta per l'alimentazione del contadino; lo stile è l'espressione dell'epoca.

«Successo? Mi sento più a mio agio se dico: ho dato un contributo modesto. Ho cercato di individuare nell'uva le sue capacità organolettiche, quelle disponibilità che non erano sfruttate, soprattutto in Sicilia. Ho cercato di trattene certi aromi e specialmente di migliorare la capacità d'invecchiamento non più in base all'acidità e alla gradazione alcolica ma al patrimonio e alla qualità dei tannini della buccia.

«Una volta in Sicilia l'uva rossa era vinificata per brevissimo tempo. Le ragioni erano due: non si voleva dare troppo tannino al vino, perché il vino doveva essere bevanda; poi, le temperature di fermentazione erano così elevate che questa si arrestava. Davanti a quei risultati, desideravo tanto diventare sofisticatore: comprare le vinacce e fare vino con acqua e zucchero o mosto concentrato, sarebbe stato più robusto. Ecco quali ragionamenti mi inventavo...

«Poi, finalmente, c'è stato l'avvento della filosofia tecnica degli Stati Uniti e della Francia: Bordeaux ha insegnato a entrambe le sponde dell'Atlantico. Il modo di pensare è cambiato grazie anche agli impianti di refrigerazione dei mosti in fermentazione, che hanno permesso di prolungare la sosta nei tini e di estrarre meglio e nel giusto tempo. Anche se oggi a volte si esagera: alcuni tengono il Sangiovese un mese...».

Quando è volato in Sicilia per dare inizio a una rivoluzione che nemmeno lui immaginava, non aveva fatto un progetto, non aveva studiato un piano operativo preciso. A dirla tutta, nemmeno un metodo. «I nostri contadini non possedevano scienza, e spesso hanno realizzato cose importanti. Oggi ci sono tanti procedimenti perfetti per determinare in vendemmia l'estraibilità delle sostanze tanniche, ma con un vecchio amico agronomo abbiamo messo a punto un sistema tutto nostro, una scala di valutazione che si basa semplicemente sul tatto. Tocchiamo l'acino per sentire se è morbido o turgido, se è pieno di pruinina o no. E poi lo assaggiamo. Funziona sempre, con una buona esperienza».

Tachis è un po' come quei clinici d'altri tempi che, entrando nella casa del malato, avevano già espresso la diagnosi esatta soltanto annusando l'aria, senza bisogno di esami sofisticati. Non è che snobbi gli strumenti che oggi la scienza ha messo a disposizione, anzi. È solo contrario a certi abusi, all'eccesso di tecnica. «Basta rispettare la natura e usare il meno possibile macchine per il vino». In questo la Sicilia gli è venuta incontro, con le sue cantine allora prive di tut-

to, ma con una natura che la pochezza dell'uomo e la sua meschinità non avevano minimamente domato.

Nella Sicilia d'inizio anni Novanta aveva trovato tendoni dappertutto, il sistema d'allevamento della vite più brutale: il congegno artificioso per accaparrarsi più uva possibile. Ma non si era comportato da primo della classe, tipo "io con questa robaccia non lavoro". Mentre i primi vigneti sperimentali cominciavano a dare frutti diversi da quelli conosciuti, ha cercato di capire la povertà che si nascondeva dietro al tendone, il lavoro di chi era costretto a produrre sempre più per riuscire a vivere. Non sapeva ancora, il contadino, che più produceva e meno guadagnava, perché quell'uva non l'avrebbe più voluta nessuno...

Una cosa era però evidente, nella sua elementarità sconsolante: ci vuol tempo per passare da un sistema d'allevamento a un altro. Quasi quanto cambiare la mentalità del viticoltore che aveva ormai perduto il filo conduttore con la natura, non la sapeva più osservare né ascoltare e la sfiliva danneggiando anche se stesso.

Ha quindi cominciato a ragionare su che cosa si poteva ottenere con quello che c'era, scadente nella sua tronfia abbondanza, nell'attesa che la nuova viticoltura siciliana crescesse un poco alla volta. Si è allora procurato un quaderno scolastico Pigna 21x30 a righe con la copertina vivace per catturare l'attenzione di qualche studente svogliato, con la pubblicità Music Free Time Radio 98.3 FM, e ha cominciato a scrivere la storia dei dieci anni che hanno sconvolto l'enologia siciliana e hanno portato nell'isola investimenti giganteschi di imprenditori di fama.

La prima pagina comincia con una data - 11.XI.92 - e il titolo "Degustazione prove diradamento Inzolia". Tutte queste degustazioni si riferiscono alla vendemmia appena conclusa e, quindi, a vini ancora in evoluzione. La sfolta al vigneto di Inzolia richiama a suo tempo dà un campione più strutturato e un altro più profumato, mentre il test con macerazione pellicolare piace meno: c'è sì profumo, ma al sapore è più amaro e meno elegante...

Passa poi al Carricante dell'Etna. Il primo campione lo delude: medio profumo e medio corpo. Non ha alcuna caratteristica che spicchi veramente... Il secondo - da vite a spalliera, 5 kg per pianta, terreno tufaceo a 650-700 metri di quota - va già meglio. «Ha un eccellente profumo di frutta, tipo pesca, ma veramente piacevole, delicato e intenso, seppure un po' fugace (è ancora molto velato e tende forse a subire irrancimento per lo sporco in sospensione)». Al sapore è molto, troppo acidulo, tanto da apparire più magro di quello che è. Gli starebbe bene un po' di malolattica, che lo ingrasserebbe leggermente: basta che non lo danneggi nel profumo fruttato».

Disastroso il campione di Damascino: «colore brunastro, vino fenolico, al naso sa di prodotto chimico tipo medicinale. Non giudicabile». Poco meglio un Grecanico da spalliera molto carica: «pagliarino-verdolino tenue, profumo leggerissimo fruttato, ma acquoso, corto, magro e un po' vuoto al sapore».

*Nella Sicilia
d'inizio anni
Novanta aveva
trovato tendoni
dappertutto,
il sistema
d'allevamento
della vite più
brutale:
il congegno
artificioso per
accaparrarsi
più uva possibile*

*«I nostri
contadini
non possedevano
scienza,
e spesso hanno
realizzato
cose importanti»*

Non è molto interessante (carattere di foglie secche inumidite o bagnate al profumo). Non parliamo poi dei Trebbiano toscano: il primo da spalliera raccolta a mano è "accettabile, anche se modesto per la sua caratteristica originale"; il secondo, da spalliera con raccolta meccanica, "ha profumo con carattere piatto, al deidico e di spunto; al sapore sta svanendo e ha sottogusto non gradevole".

Ci dilunghiamo un po' su queste pagine del quaderno perché rappresentino il primo impatto dell'enologo con una Sicilia ancora vergine, diabolica nella cocciuta perseveranza di pratiche autolesioniste, tutta da redimere, salvo le poche eccezioni di alcune aziende, che tuttavia non costituiscono ancora il tessuto enologico d'oggi.

Il capitolo Chardonnay è piuttosto ampio. Si parte da due campioni ottenuti da tendoni sul livello del mare, con produzione esagerata: 10-11 kg per pianta! Per entrambi, il giudizio è perentorio: "scialbo, piatto e senza caratteristiche". Anche alcune piccole produzioni sperimentali sono ancora lontane da un qualche interesse enologico. La prima "non ha spiccato carattere di Chardonnay, ma nell'insieme è fine, elegante, ben accetto al naso e al palato, manca però di carattere varietale. È troppo scarso di aromi primari". La seconda presenta "profumo più pronunciato ma non molto fine, più pesante e più volgare. Al sapore è anche meno fine, meno elegante e più rozzo. Colore più pesante, più carico. Non ha carattere di Chardonnay e non ha finezza".

Anche una vigna ecologica a tendone delude parecchio, nonostante la produzione sia la metà dei primi due campioni: "colore carico, sapore e profumo di vino comune, senza alcuna caratteristica varietale. Non ha interesse organolettico". La degustazione di uno Chardonnay coltivato a 450 metri di quota dà "sapore un po' piatto, leggermente stanco. Profumo con un minimo di intensità, ma non molto". Va un po' meglio uno Chardonnay di Castiglione, a 700 metri di quota sull'Etna. "Profumo buono, seppure non di palese carattere varietale. Abbastanza elegante e piacevole. Sapore discreto-buono, con note di gradevolezza superiore ai precedenti. È un po' magro ma sapido".

Il primo Chardonnay che emerge da tanta mediocrità è uno passato in barrique: "molto interessante il sapore e il gusto. Ha buona struttura e buona rotondità, con grasso sufficiente. Al profumo si sente un po' palese il legno, ma buono di carattere. È un ottimo vino per l'annata. Attenzione a non far prevalere troppo il legno, visto che è alquanto pesante olfattivamente sull'aroma del vino... (verso i primi di dicembre bisognerà toglierlo dal legno e fargli fare la malolattica)".

Tralasciamo i Pinot bianco, i Sauvignon e i Müller Thurgau, tutti poco profumati, acquosi, corti in bocca. La Sicilia dei rossi merita naturalmente più pagine nel suo quaderno, e la sua degustazione parte dal Nero d'Avola, prodotto da vigneti e cloni diversi con in comune, però, l'età (sui 20 anni), il numero di viti (circa 3.000) e il sistema d'allevamento (una specie di alberello chiamato "alberello appoggiato").

Il primo Nero d'Avola è di Riesi, 300 metri di quota, 4,5 kg per ceppo, vinificazione normale: "colore rosso stupendamente intenso, meraviglioso, profumo molto buono, intenso di marasca: vino molto antocianico più che tannico, sapore ottimo di vino che sarà pronto presto. Si può tagliare, o meglio dire che potrà essere rinforzato di base da vini più tanninici come Cabernet e Merlot".

Il secondo è lo stesso ma enzimato. "Il suo profumo è più spiccato e più speziato. Al sapore preferisco invece il precedente".

Nel Campo sperimentale Piraino alligna un clone diverso dai primi due. "Ha ottimo colore, ma non eccellente come 1 e 2. Al profumo è meno marcato in marasca, mentre al sapore ha un nerbo e una sapidità molto interessanti. Forse ha più tannini e meno antociani? Probabilmente può invecchiare di più di 1 e 2".

Dal Campo sperimentale Bifarera, coltivato a spalliera a 600 metri di quota, l'ultimo campione di Nero d'Avola. "Colore quasi eccellente, profumo ottimo ma più pacato e non marascato come 1 e 2. Sapore molto rotondo e quasi vellutato per tannini non flavonoidi. Non ha spigolosità tanniche e possiede un quasi ottimo spessore. Attenzione al sottogusto di feccino o di butanico (attacco batterico?)". E conclude: "Si tratta di vini da invecchiamento alquanto ridotto, breve, se da soli; reggono meglio in vetro che in legno, a meno che non siano integrati".

E veniamo al Frappato, un vino in cui Tachis ha sempre creduto molto. Quello che proviene da Menfi ha "ottimo colore, ma un po' spento. Profumo ancora in formazione, in quanto manca di resina e di terpeni. Al sapore è più antocianico che tannico, ed è un po' corto in bocca". Buone le conclusioni per quello del campo sperimentale Bifarera: "colore bello e carico di intensità. Ottimo profumo terpenico già ben evidente. Sottile al palato, un po' corto, magretino, più acidulo e più malico. Si sente che è di zona alta. Molto interessante".

Netto l'entusiasmo per il campione dell'azienda agricola Cos, di Vittoria: "Colore medio-buono, ma interessante a sufficienza. Ha un ottimo profumo, già caratteristico di terpeni e di resina. Al palato è leggerissimamente tannico (in positivo) e molto sapido. È il migliore dei cinque Frappato, ha una certa classe..." Delude invece il Frappato di Avidé, sempre di Vittoria: "Colore medio-medioiore. Profumo medio - interessante ma non oltre - sapore un po' aspro. È tannico allappante e senza stile".

Per quanto riguarda il Sangiovese, è sempre Bifarera a sorprendere: "Ottimo colore di buona intensità. Al profumo è leggermente terpenico e quindi interessante, perché molto diverso, olfattivamente, da quello toscano e romagnolo. Nel palato ha carattere più antocianico (un po' insipido...) e tanninico un po' piatto e scialbo".

Scontenta l'assaggio di un Montepulciano ("non ha spessore né struttura, molto corto in bocca, scialbo, indice di alta produzione per ceppo in zona non collinare") quanto invece sorprende lo Syrah del Campo sperimentale di Virzi,



con una resa di 2,7 kg per ceppo: "ottimo-eccellente colore. Profumo marascato di buona intensità, sapore antocianico ricco e nello stesso tempo anche tannico morbido, rotondo e non affatto spigoloso. Ottimo vino da tante combinazioni (non dimentichiamo il Nero d'Avola...)"

Un solo Merlot e tanti Cabernet, come accadeva all'inizio degli anni Novanta, prima che le potenzialità del "cugino povero", almeno da noi e negli USA, venissero messe in luce. Il Merlot di Virzi – 3,5 kg per ceppo – ha "colore dall'ottimo al quasi eccellente. Profumo ricco e per nulla vegetale ed erbaceo, ricorda il marascato. Al palato è ricco e leggerissimamente allappante, ma non stona. Ottimo vino per invecchiamento".

E qui cominciano i Cabernet, cinque, da zone diverse. Il Cabernet Sauvignon Piraino – spalliera al 5° anno, 200 metri di quota, 3,3 kg per ceppo – ha "colore ottimo, ma leggermente spento, pur essendo molto valido. Profumo per nulla vegetale, tannico al sapore, un po' spigoloso, ma ricco nello stesso tempo, non spesso in fatto di grasso. Però è molto interessante e si presta alla barrique. Avrebbe bisogno di un po' di burrosità... Bisogna ridurre la produzione per ceppo".

Sottolineature e punti esclamativi indicano subito la meraviglia offerta dal campione proveniente dal "Lago Arancio, a 500 metri di quota, primo anno di produzione, bosco vicino al vigneto. Colore eccellente. Al profumo è più verso il marascato che verso il vegetale ed erbaceo del vitigno. Antocianico e tanninico contemporaneamente al palato. Per essere al primo anno è assai interessante, anche se non ha ancora la personalità del Cabernet Sauvignon di qualche anno di piantagione. Bene!".

La sorpresa aumenta – e presto capremo il perché – con il campione De Sisa raccolto da un tendone inizialmente da 11 kg per ceppo, poi ridotti a 9. "Ha un eccellente colore. Olfatto: acetoino e aldeide. Al palato è ancora ricco e spesso, tanto che non sembra neppure da tendone. Deve essere un'ottima zona davvero per dare un vino così da tendone!". Benissimo anche il Cabernet di Virzi ("eccellente colore, profumo buonissimo, sapore ricco, completo, spesso e ottimo tanninico"), ma qui siamo davanti a una spalliera con una resa di 3,1 kg per ceppo, ben diversa dal caso precedente.

Conclude il Santa Venerina (Etna), 350 metri di quota, terreno vulcanico. "Ottimo-eccellente colore, ottimo profumo o molto buono. Molto buono il sapore, ma meno spesso del Virzi. Finisce più velocemente sul palato... È più sottile e più corto del Virzi. Comunque è un ottimo vino: forse dovrebbe surmaturare di più sulla pianta".

Al termine di un secondo ciclo di degustazioni, il mese seguente, Giacomo Tachis scrive il suo primo rapporto. "I rossi mi entusiasmano sempre e specialmente il Nero d'Avola e il Merlot mi sono particolarmente attraenti. Ho fatto qualche prova di taglio in 'micro-micro' avendo poco vino, e vedo che l'Avola ha una certa predominanza più organolettica che polifenolica. È comunque assai utile per tantissimi motivi che poi spiegherò.

"Sto notando che, a eccezione dello Syrah Virzi, sono tutti troppo bassi in SO₂ e possono cadere nell'amaro (reazioni che portano poi a composti acroleinici...)". Fornisce poi le prime 12 prove di taglio che assaggerà in seguito, l'11 febbraio 1993. Le riportiamo in sintesi perché sono formule già sperimentate e che possono essere riprodotte con successo. In ogni caso, segnano la nascita siciliana dei vini da territorio: non più la singola varietà ma l'armonia di diverse uve caratterizzate dall'ecosistema.

1 20% Nero d'Avola, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah
(Voto: 18½-19/20)

"Colore mediamente coperto, ma già abbastanza intenso. Leggera ma evidente nota marascata, delicata e di classe. Al palato è rotondo, armonico, di struttura non pesante, non massiccia, piacevole, saporito e non eccessivamente fenolico. Vino equilibrato e di media vita in barrique".

2 40% Nero d'Avola, 20% Merlot, 40% Syrah
(Voto: 19-19½/20)

"Rosso intenso, con riflessi quasi violacei; bellissimo colore. Evidenza di marascato che si sta fondendo bene con altri aromi, ma prevale elegantemente su essi. Al palato, sobrio, pieno ma non lunghissimo. Elegante ed equilibrato, leggera e utile allappanza, non esagerata, che aspira giustamente al legno di barrique per crescere e per arrotondarsi. Vino quasi eccellente: prevedo circa 14 mesi di barrique".

3 50% Nero d'Avola, 50% Cabernet Sauvignon
(Voto: 18/20)

"Rubino a medio-buona intensità, con tendenza alla ricchezza di copertura. Profumo: intensa vinosità senza prevalenza di marascato che, anzi, quasi non si percepisce. Un po' vegetale, ma neanche molto evidente. Più continentale. Al palato è più sottile e più corto del 2, con carattere di minor struttura e minor ricchezza estrattiva, ma sempre valido. Non ha allappanza come il 2. Forse sarebbe più da botte che da barrique; non ama forse un lungo soggiorno in barrique, non direi oltre i 12 mesi".

4 60% Nero d'Avola, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
(Voto: 19½-quasi 20/20)

"Bel rubino intenso, coperto, equilibrato cromaticamente. Stupendo profumo fra il marascato, l'erbaceo: quasi eccellente. Al palato è grasso, sapi-

do, mediamente polifenolico, ma con vocazione a leggerissima e giusta allappanza di vino giovanissimo di grande valore. Vocato a evoluzione in barrique, data la sua ottima struttura, anche se non esuberante, starà benissimo un anno e mezzo circa in barrique o, forse, uno o due mesi in meno”.

5 *60% Nero d'Avola, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon*

(Voto: 19/20)

“Bel rubino coperto ma non pesante. Limpido e pulito. Profumo buono-ottimo fin quasi oltre l'ottimo: vien fuori il piacevole della liquiritia; è anche evidente l'amarascato. Al palato è quasi strutturato come il 4. Abbastanza fenolico-tanninico, media grassezza, media lunghezza (il 4 è un po' più lungo). Regge la barrique per almeno 13-14 mesi”.

6 *20% Nero d'Avola, 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon*

(Voto: 19-19½/20 appena sotto il campione 4)

“Ottimo colore per note cromatiche e intensità. Profumo più omogeneo nel suo insieme, senza picchi preminenti e prevalenti. Al palato ha spesso re buono-ottimo, struttura evidente, è abbastanza lungo in bocca e di buon corpo. È tra taglio bordolese e mediterraneo. Vino da 15-16 mesi minimo di barrique”.

7 *10% Nero d'Avola, 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon*

(Voto: 19½-quasi 20/20 se solo avesse un po' più di burrosità...)

“Buon rubino coperto, ma non molto. Profumo: vinosità intensa nel senso classico, con carattere più vicino alla tipicità dell'erbaceo continentale. Ottimo-“ottimissimo” profumo classico. Al palato è strutturato, austero ma non pesante. Buona-ottima struttura, ma non esagerata. Medio-grasso e buona allappanza. Da almeno 16-18 mesi in barrique. È un vino eccellente, vicino al bordolese”.

8 *10% Nero d'Avola, 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon*

(Voto: 19½-20/20)

“Colore rubino coperto ma non troppo: ottimo nell'equilibrio visivo. Profumo erbaceo equilibrato, senza picchi marascati prevalenti. Eccellente o quasi il profumo, che va verso la tipicità continentale tradizionale e classica. Al sapore ha una netta allappanza, una buona-ottima struttura dimensionale, un medio grasso che, se fosse più pronunciato, sarebbe ancor meglio, anche se va già bene. Ottimo vino da barrique con matrice verso il bordolese. Può stare 16-18 mesi in barrique”.

9 *5% Nero d'Avola, 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah*

(Voto: 20/20)

“Ottimo colore intenso e carico, però senza pesare. Bellissimo. Profumo equilibrato ma intenso, pieno e senza prevalenza marascata. Elegantissimo,

verso il classico continentale, ma con una leggera nota anche mediterranea. Al palato è ricco, pieno, abbastanza grasso, equilibrato e di ottima struttura dimensionale con eleganza. Assemblaggio riuscitissimo: vino eccellente. Reggerà bene 16-18 mesi in barrique”.

10 *40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah*

(Voto: 19½/20; è molto vicino al campione 9)

“Colore ottimo e alquanto coperto. Esprime ricchezza. Profumo eccellente, o quasi, fra il continentale classico in netta prevalenza e leggerissimo mediterraneo. È quasi pieno come il precedente, ma con leggerissima nota di allappanza in più e un po' meno grasso. La sua struttura è sul buono-ottimo, quasi un eccellente scarso. E un po' meno carnoso del precedente ma ottimamente adatto alla barrique per 14-16 mesi”.

11 *20% Nero d'Avola, 10% Merlot, 70% Syrah*

(Voto: 18½-19/20)

“Colore molto, molto coperto, esprime ricchezza estrattiva. Al profumo è leggermente ossidato perché il tino è un po' scolorito. Al sapore è ottimo, con nota di struttura, di grasso, ma con minor stile del 10 e del 9. Forse è leggermente disarmonico e ha meno eleganza e minor classe, anche se la sua struttura è buona e ottima per la barrique (16 mesi tutti)”.

La Sicilia del vino è sulla strada buona.



Vendemmia tardiva di uve Grillo nell'isola di Mozia (Tp)

Nella Sicilia della sua luna di miele

Il binomio Tachis-Sicilia, insomma, come stiamo vedendo, si è rivelato eccezionale. Ma come mai un enologo di grandissima fama, al culmine della più straordinaria delle carriere, a un certo punto accetta un rischio grosso come una montagna: giocare il suo nome in una regione per molti versi difficile e di sicuro più povera di una Toscana o di un Piemonte? «Per me la Sicilia è stata una scommessa. C'erano vini da migliorare, non si poteva andare avanti con quelli da taglio, ormai poco richiesti. E poi in Sicilia, come nelle isole in genere, se si coltiva bene la vite nascono certamente ottimi vini.

«E poi ho scelto questo lungo impegno siciliano perché ho più simpatia per i poveri che per i ricchi. Anche in Sardegna ho qualche consulenza: quando accettai la prima mi dissero che pagavano a 24 mesi. Mi invitarono solo una volta a pranzo, sapevo che anche quello era un costo, per loro. Mi offrivano una forma di pecorino, lo porgevano con mani che sembravano di cemento, accettavo felice il gesto ma declinavo il dono. Poi, nel giro di 15 anni, sono arrivati...

«La prima volta che fui contattato dalla Sicilia è stato nel 1990. Il presidente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, Diego Planeta, mi telefonò in Antinori, dove lavoravo, e mi domandò se volessi diventare il consulente per l'Istituto. A parte il fatto che io non conoscevo nemmeno Planeta, gli ho spiegato perché rifiutavo: avevo un contratto con la Marchesi Antinori, un contratto in esclusiva. Se ne poteva parlare solo quando fossi andato in pensione, non un giorno prima. E in pensione ci sarei andato con la massima puntualità, spaccando il secondo: l'avevo già preannunciato dieci anni prima al marchese Piero Antinori che non sarei diventato il mobile d'antiquariato in azienda. Anzi no, forse anche 15 anni prima.

«Il presidente Planeta non ha fatto una piega. Ha solo voluto sapere quando avrebbe potuto richiamare. Gliel'ho detto: primavera 1992. Ha telefonato quando stavo per lasciare l'azienda dove ero entrato giovanissimo. E così sono partito per la Sicilia. Ricordo che con me c'era mia figlia Ilaria, ma non gli ho certo addebitato il suo viaggio! Negli stessi giorni Giacomo Rallo di Marsala mi aveva fatto sapere, attraverso l'allora direttore tecnico della Delizia di Casarsa, Alvano Moreale, che anche lui desiderava una specie di consulenza. Insomma, a maggio sono andato in pensione e in agosto ho cominciato a lavorare in Sicilia: Istituto, Donnafugata e Sant'Anastasia.

«Sono arrivato a Palermo a fine agosto, Ilaria era stanchissima e affaticata

dal gran caldo ed è restata all'Excelsior Palace a dormire, mentre io sono andato a cena alla "Scuderia" con il presidente Planeta e con il direttore Marzullo. Abbiamo mangiato pesce e bevuto l'asca d'Almerita, mi sembra fosse il Nozze d'Oro. Ci siamo accordati subito, in base alla regola della Regione: i contratti si rinnovano ogni anno. E così ho cominciato ad andare in Sicilia tutti i mesi, anche due volte al mese quando era necessario. E ho pensato subito a vini di classe: terra e clima danno uve sbalorditive, bisognava solo far le cose per bene».

Il suo primo giorno di lavoro nell'Isola è stata una degustazione di bianchi e di rossi, un primo contatto ragionato con l'enologia isolana. L'assaggio si è svolto nella vecchia Cantina sperimentale di Virzi, ora spostata a Marsala. Una piccola costruzione persa fra colline vitate e montagne, un gruppetto di tecnici giovani, simpatici e appassionati. «Certo, conoscevano il vino e bene, ma su un livello enologico usuale, di routine. Io cercavo di far capire che la loro potenzialità era un'altra, che io stesso un po' immaginavo e un po' no».

C'è però un altro motivo, e questo davvero romanzesco, per un simile attaccamento a una regione praticamente sconosciuta. Giacomo Tachis sarebbe dovuto venire a Palermo un giorno lontanissimo, il 30 gennaio del 1965. Perché Palermo era stata scelta per la luna di miele di Giacomo e Maria Tachis. Si erano sposati il mattino a Torino – lui paesano di Poirino, a una ventina di chilometri, lei cittadina del capoluogo – e avrebbero dovuto prendere l'aereo a Caselle il pomeriggio. Ma non ci fu mai viaggio di nozze: un grosso, immenso problema di lavoro l'aveva riportato a San Casciano Val di Pesa, Firenze, con un cappotto per nascondere l'abito di nozze più che per ripararlo da un gelo che nemmeno riusciva più a sentire.

Forse è per questo che è tornato nell'Isola con Ilaria, la figlia, cui è molto legato. E quello che doveva essere un viaggio nella Sicilia dell'arte, a distanza di 27 anni si è trasformato nel rilancio della Sicilia del vino. Perché dopo un anno di lavoro, degustando nel 1993 i primi vini sperimentali, si è subito reso conto che la pagina era stata voltata e nulla sarebbe più stato come prima.

Il 23 marzo 1993 si era infatti tenuta un'importantissima degustazione alla Cantina sperimentale di Virzi: si trattava di scegliere i vini microvinificati da portare a Vinitaly e presentare all'Italia e al mondo intero la nuova faccia della Sicilia. Ecco allora l'Inzolia (voto 19+/20): colore ottimale (l'Inzolia tende più al giallino che al verdolino), molto buono il sapore e l'acidità è equilibrata (6,2 per mille). Buono il profumo. E il negletto Catarratto (voto 18½, risorto grazie alla sperimentazione: colore meno intenso anche se tendente al giallino carico, profumo buono e abbastanza intenso, sapore gradevole e rotondo. E lo Chardonnay passato in barrique (voto 19½/20), colore un po' giallino-verdolino tendente al coperto, ottimo profumo ben equilibrato fra legno e vino. E la Selezione Bianco 2 (20%) Carricante, 70% Chardonnay, 10% Riesling renano) con passaggio in barrique. E lo Chardonnay (70% in barrique, 30% no). E i rossi, naturalmente... Ma, l'abbiamo detto, siamo solo all'inizio.

Il divin alchimista che scoprì il vino

Giacomo Tachis è dunque giunto in Sicilia appena andato in pensione, un paio di mesi dopo l'ultimo giorno di lavoro in Antinori. E forse, a questo punto, sarebbe proprio il caso di fare una rapidissima incursione nella sua vita, perché non è priva di sorprese e perché, naturalmente, aiuta a comprendere meglio il personaggio. Soprattutto visto che il principe degli enologi è approdato al vino assolutamente per caso... Vediamo allora come è arrivato a essere il numero uno dei winemaker italiani.

Basterebbe un solo nome, Sassicaia, per dire molte cose di Giacomo Tachis, l'esteta degli enologi, il più famoso, il più rispettato, il più ricercato, il più amato, forse il tecnico italiano più conosciuto a livello internazionale, il professionista ritenuto al di sopra delle parti da tutti i suoi colleghi, forse anche il più pagato. Un uomo schivo, gentile, di grande cultura, che ha dato qualcosa di più di creare vini che mandano in visibilo critica e pubblico d'ogni continente: prima della Sicilia ha fatto crescere la Toscana, ha profeticamente rilanciato la Sardegna. Ha accompagnato tanti produttori nel paradiso del massimo pregio e dello stile più elegante, ha regalato momenti d'estasi ai consumatori colti, cosmopoliti, mai contenti, con vini che il tempo si dimentica di rendere vecchi, complessi come i labirinti di Borges, ma decifrabili anche dall'assaggiatore frettoloso che, all'improvviso, si trova sorpreso e attonito al cospetto di un capolavoro.

Si è spesso seduto – indulgente nella sua *pietas* latina – davanti a prodotti precari, oltraggiati, poveri, parodie bordolesi irrimediabilmente provinciali; li ha trasformati in etichette che, come il Bartali di Paolo Conte, fanno arrabbiare i francesi e che, eroi invincibili, hanno aggiunto valore alle nostre azioni nella tempestosa Borsa internazionale.

Gli hanno portato in degustazione, allargando le braccia e chinando mortificati il capo, certi bianchi sottili come un tre di quadri, smunti e sfiabati, linfatici, stonati, stralunati; e rossi straccioni, avvizziti, riluttanti, intristiti, creati per consumatori consenzienti: quando ha potuto, li ha miracolati in opere d'arte, guidando da condottiero il vino italiano fino alle vette dell'apoteosi. Con una manciata di etichette ha stabilito un nuovo, vertiginoso punto di confronto, se non proprio a portata di mano, almeno da sognare: vini drappeggiati in quello sfarzo rinascimentale michelangelesco sul quale studiò Jacopo Carrucci detto il Pontormo, i cui affreschi il dottor Giacomo Tachis stava proprio

sfolgiando quando è venuto personalmente ad accoglierci alla porta.

Il gelido sabato d'inverno a Milano si era riconvertito in una primavera smaniosa a San Casciano in Val di Pesa, con le viole già in fiore, con il nespolo di gemme, con il profumo dei limoni che forse potevano essere già portati fuori dal loro riparo, nel sole dolce del Chianti che dilegua la penombra dello studio foderato di libri antichi, accarezzati con occhi d'amante. Qui l'enologo-archeologo Tachis si rifugia a cercare risposte a verità remote e sentenze dimenticate, e in questa pace la sua inquietudine si placa.

Curiosa l'adolescenza del futuro enologo.

Nella pianura di Poirino, a 30 chilometri da Torino, gli unici, rari grappoli erano quelli di qualche pergola che spandeva un po' di fresco nell'estate continentale piemontese: uva fragola, il più delle volte. E da ragazzo, del resto, non aveva mai manifestato la pur minima vocazione per il vino, né sapeva ancora che cosa avrebbe voluto fare da grande. Suo fratello, al contrario, non aveva mai avuto dubbi pensando al domani: dipanava aggrovigliate formule di fisica con la naturalezza con cui i suoi compagni di giochi si impegnavano sul "Vittorioso", e divenne infatti uno scienziato di fama internazionale, assorbito in programmi europei. Ma lì vicino, a Pessione, a cinque o sei chilometri c'è lo stabilimento della Martini & Rossi: un impiego solido e ambito, a patto di riuscire a entrare, e un cugino era nientemeno che un dirigente della Martini a Parigi. "Fategli studiare da enologo, che poi a ingaggiarlo in stabilimento ci penso io", raccomandava sempre quando tornava in Piemonte. «Ma non mi hanno mai assunto...».

Il suo primo impiego, fresco di diploma, non è stato in una Casa vinicola perché aveva progettato il suo futuro in una distilleria. Si era sempre sentito più alchimista che vinicolo (non per niente era legatissimo al suo professore di chimica, Wainer Salati, scomparso nel 2003) e viveva felice come un pesce in mare tra gli alambicchi della Alberti Tommaso di Imola, solo omonima degli Alberti beneventani del Liquore Strega. Anzi, quando il suo preside di Alba, il professor Giuseppe Dell'Olio, gli aveva proposto un'azienda di grandissimo prestigio come era la Ricasoli a cavallo fra gli anni Cinquanta e Sessanta, Giacomo aveva tormentato a lungo il ciuffo ribelle studiando e ristudiando quella lettera datata 29 marzo 1961. In essa, il professore talent-scout, su richiesta della grande Casa, garantiva personalmente per il suo pezzo più pregiato, questo ragazzo diplomato "con distinzione" nel 1954 e che descriveva alla priorità come "elemento ottimo sotto ogni punto di vista, serio, stimato, studioso e attivo, è preparato a fondo per ogni genere di lavorazione". Ma alla fine aveva deciso per il no. E la spiega con enfasi, quella decisione, andando indietro con la memoria ai suoi anni scapigliati: «Mi piaceva più l'alchimia del vino. E poi ero giovane, abitavo in una città allegra e vivace come Imola, piena di ragazze e con una cucina da far venire l'acquolina solo a pensarci. Che cosa ci andavo a fare in mezzo alla campagna, solo come un cane?».



Lavorazione del sale
in provincia di Trapani

Ma il preside non si era per niente scoraggiato. Quel suo allievo non poteva nascondersi per tutta la vita nella vaporosa clausura di una distilleria. Sapeva che l'azienda Antinori aveva bisogno di un bravo enologo, riesce finalmente a convincere il giovane Giacomo a passare dalle caldaie alle botti. «A questo punto ho cercato di appassionarmi al vino. E poi, per mia fortuna, dagli Antinori c'era un habitat piacevolissimo. Mi assunse Nicolò – il padre di Piero, che allora era studente universitario – una persona intelligente e sensibile per la quale ho sempre avuto una grandissima ammirazione. I semi li ha gettati lui, vero uomo di genio. Sono stato molto bene in quell'azienda, almeno fino agli ultimi anni».

Una vita intera. «Sono entrato di primo pelo e sono uscito pensionato». Assunto l'8 maggio 1961, l'ha lasciata il 30 aprile 1992, mantenendo una consulenza per altri due anni. Invece, il Sassicaia di Nicolò Incisa della Rocchetta lo segue tuttora, 40 anni tondi. «Non mi stanco mai di andare a Bolgheri, vede, non è questione di interessi economici, sono contento di continuare l'amicizia con il marchese Nicolò, col quale mi sono trovato sempre benissimo. Mi ricordo ancora le infinite discussioni con suo padre Mario: alla fine, però, m'incoraggiava sempre».

Sceelse, dunque, Antinori: lo stipendio si raddoppiava come per incanto e Giacomo, figlio d'un operato e lontano da casa, ne aveva forse più bisogno di altri. E poi San Casciano «era a due passi da Firenze, ma scherza lei?». E anche «perché non mi hanno dato il tempo per pensarci. Mi hanno però lasciato la fantasia: la filosofia della qualità, invece, me l'ha insegnata Nicolò. Ho chiesto la consulenza, sempre accordata, di qualche enologo esperto: studiavo i libri francesi di enologia e così pensai a Peynaud, il più grande».

Fuori la primavera si fa impetuosa fra gli ulivi, l'erba ha attinto una tonalità di verde che mette tenerezza, il profilo delle colline del Chianti, dopo la vetrata e di là del querceto, ha una dolcezza che commuove, la limonaia, accanto a sinistra, non riesce più a trattenere le sue fragranze agrumate.

Il fax ogni tanto emette un singhiozzo. Il dottor Tachis estrae da un armadio una voluminosa cartella blu elettrico, il dossier Peynaud: in questo fruscio di carte vecchie c'è la loro fitta corrispondenza, che comincia dalla metà degli anni Sessanta.

*«Dagli
Antinori,
sono entrato
di primo pelo
e sono uscito
pensionato»*

Lettere dall'intestazione austera: Émile Peynaud, Docteur-Ingénieur Oenologue, Talence (nella periferia Sud di Bordeaux, N.d.R.), 26 avenue Marechal-de-Lattre-De-Tassigny. "Cher Ami", l'immane incipit. «Mi ha insegnato l'enologia come pratica reale. Sa qual è la forza dei francesi? La chiarezza, la razionalità delle idee. E una vera conoscenza della microbiologia, che noi non abbiamo».

La sua prima giornata da pensionato? Sorride. «Andiamo indietro di tre giorni, allora. Il 27 aprile salii sul treno per Asti, dove il professor Eynard mi attendeva per una relazione. La sera ero a Liniate per imbarcarmi per Venezia:

quella Camera di Commercio mi aveva chiesto di tenere una conferenza sui vini dolci. Avrei poi dovuto anche partecipare a una cena da Cipriani, ma ho preferito dirigermi direttamente all'Hotel Bologna di Mestre, davanti alla stazione, per poter ripartire l'indomani alle 7, tornare a Firenze e concludere la mia ultima giornata da Antinori. Ho cenato da solo, quella sera al Bologna, e mi sono regalato una bottiglia di Cartize per festeggiare la pensione».

Davanti alle bollicine d'oro ha probabilmente rivisto passare tanti anni, vecchie come i treni che sferragliavano accanto a via Piave. Forse le ha anche interrogate per aruspicare il futuro, ma dalle loro astratte evoluzioni nel bicchiere non ha ricevuto responso. «No, non immaginavo proprio quale sarebbe stato il mio futuro da pensionato. Certo, ora posso dire di essere soddisfatto, ma allora, chi poteva prevederlo?».

Magari sì, almeno un po'. Otto mesi prima, o forse dieci, di quella data che già da almeno quindici anni aveva deliberato incrollabile, l'allora presidente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino di Palermo, Diego Planeta, lo aveva contattato per una consulenza a tutto campo che lo avrebbe visto principe assoluto del rinascimento siciliano.

Dopo aver riposato come un qualunque pensionato il fine settimana, il lunedì era già in pista. Sicilia e Sardegna: in quest'ultima aveva rapporti da oltre dieci anni, con l'autorizzazione tacita del marchese Piero Antinori. «Le isole mi hanno sempre attratto». Confessa divertito: «e non so nemmeno nuotare...». E negli occhi sta già rincorrendo un mare fosforescente, un'ondata scontrata, un tramonto scenografico, una luce di temporale.

Eppure, Tachis non aveva poi una grande voglia di dedicarsi alle consulenze una volta a casa. Ma non voleva rinunciare alla sperimentazione e ha trasformato quindi le sue collaborazioni con le aziende in vere ricerche, sempre in bilico fra la più remota archeologia («Sa che il tappo di sughero più vecchio mai trovato risale al settimo secolo avanti Cristo?»), e una modernità che stupisce ogni volta che beviamo un suo vino, carissimo o a buon mercato che sia: il *family feeling* è sempre potente, una vera affinità di casta. Come quella volta a Portoscuso, in Sardegna, quando un sommelier che vedevamo per la prima volta premeva, con simpatia e senza invadenza, perché sceglessimo un certo Vermentino di Cantina sociale e non quello di Gallura che lambivamo con il ricordo. Nella carta era la voce col prezzo più prudente. Osservando la nostra sorpresa già al naso, ha poi spiegato con sintesi perentoria: «Lo fa Tachis».

La sorridente signora Maria, la moglie, ci porta acqua e aranciata. La primavera anticipata, che filtra attraverso la porta-finestra a tre ante, è sempre più calda. Fuori, impettito e guardingo, c'è un gallo di ferro battuto, omaggio del 1962 di Edoardo e Giannina Visconti di Modrone, proprietari della Carlo Erba, che volevano il giovane enologo alla loro fattoria di Montagnana.

«Non siamo gran bevitori, sa», dice indicando la moglie con lo sguardo. «A

*«Le isole
mi hanno
sempre attratto...
e non so nemmeno
nuotare...»*

casa una bottiglia ci dura quattro giorni, l'ultimo vino è ormai ossidato. Ilaria, mia figlia, ha preso passione, ha imparato a degustare, ma mia moglie no, quando stappo qualche campione mi chiede sempre di spalancare la finestra, che puzza di vino, si lamenta...».

Ora il dottor Tachis comincia ad abbandonare qualche consulenza-sperimentazione. In Sardegna mantiene Argiolas, il Consorzio Regionale, Santadi («era una miserrima Cantina dell'Isola, non aveva niente, e ora è un nome. È una bella soddisfazione. E poi, sa, mi piace tanto il posto»). In Sicilia, c'è la collaborazione istituzionale con l'Istituto Regionale della Vite e del Vino; di aziende, «ufficialmente», segue solo la Duca di Salaparuta. Ha anche lasciato, nelle Marche, la Umami Ronchi e si schermisce quando gli ricordiamo che il Pélago aveva avuto un'immediata eco internazionale: «Macché, Pélago l'han fatto loro, hanno un bravo direttore, questo sì, lavorava a Cerbaia, un ragazzo molto serio, con un palato eccezionale: è tutto merito di Umberto Trombelli... E poi, il vino lo produce il viticoltore, noi enologi siamo un po' i beneficiari».

In Toscana ci sono Rampolla, Querciabella... «Ne ho lasciate tante, sa? Non ho più tempo, cosa vuole, sono appena tornato dalla Sardegna, lunedì riparto per la Sicilia... Ah, ogni tanto vado anche a Malta, alla Marsovin, 5 milioni di bottiglie, ma più per amicizia, per la mia passione per le isole...».

Enologo corsaro, nelle isole legge uno straordinario futuro: non è una novità, l'ha sempre sostenuto.

«La Sicilia ha potenzialità enormi per clima, terreno, latitudine. Ho portato in degustazione da Latini, a Firenze, un Pinot dell'Etna imbottigliato alla boia, come dicono qui in Toscana, e tutti in coro: che gran Borgogna! Ma quelle Borgogna, questo è di Castiglione di Sicilia... C'è un microclima da brividi. Guardi, il primo vigneto impiantato dagli Etruschi è stato in Maremma, nella zona della Parrina, posti ideali per vini stupendi. Bene, la Sicilia è una Maremma sviluppata in grande».

Su un tavolinetto sonnecchiano due Nokia in ricarica.

«L'Italia, tutta l'Italia, ha una grande potenzialità per la viticoltura. È che abbiamo dormito sugli allori; la principale rovina è la consuetudine.

«Anche la Toscana ha molto da fare ancora. È stata soprattutto terra di commerci, erano bravissimi ad andare per il mondo a vendere: nel 1200 gli Antinori commerciavano seta, si muovevano, avevano già intuito le possibilità del vino. Guardi questo libro, *Il mercante senese nel Dugento*, spiega molto bene qual è stata l'attitudine dei toscani. Senta che cosa scriveva il Villifranchi dei vini toscani: "Da tale anno 1710, fu presa la risoluzione di non spedire più in botti, ma bensì in fiaschi, perché la botte non si può facilmente assaggiare e perché di sua natura succhia una parte del vino, e restata così scema, guasta e rende inferiore il rimanente, la quale cosa è di molto danno; laddove i fiaschi possono più facilmente compartire un saggio del vino appartenente alla data commissione, mantengono il vino senza diminuzione alcuna, o rischio di dare



a esso cattivo odore, o sapore, come in inspecie è quello di *secco*, o di *botte*, di *muffa* e di *cerrone*; e facilmente ancora si possono condizionare, come si costuma per la difesa maggiore del vino; e potendosi quelli per sicurezza e autenticità del vino spedito comodamente sigillare, cose tutte difficili a potersi eseguire, ovvero a potersi ottenere mandandolo in botti”».

Ci sono ancora sogni nel cassetto?

«Come no. Sogno un Pinot nero dell'Etna superiore a quelli dei francesi. Sa che l'Etna può farcela? Ma è il vino più capriccioso e difficile, non so se sarò capace. E poi il vino di Mozia, un progetto affascinante. Vuol dire riscoprire una storia che si è espressa con i Fenici ma che, in realtà, viene da più lontano ancora, da Micene...».

La chiave per capire l'Isola del vino

C'è un concetto nel quale Giacomo Tachis si riconosce a fondo. Lo si trova ben espresso ne *Il poeta* di Aleksandr Puskin: “Il compenso è in te stesso”. Oggi che più che mai è tempestato di richieste di collaborazione, che potrebbe chiedere qualunque onorario a grosse aziende cui manca solo il lustro di una firma così prestigiosa, be', oggi che è nel pieno della più stupefacente esperienza che abbia mai avuto in dote un enologo, unita a una creatività che sorprende ogni volta, in Sicilia come in Toscana, in Sardegna come a Malta, Tachis sogna giornate libere da passare con gli amici davanti al mare. Abbiamo già visto come stia diradando gli impegni, cancellando dalla sua agenda fitta di nomi di grandi finanzieri, di magnati dell'industria e di *tycoon* aziende di primissimo piano. Ma il suo colpo d'ala è stato quando si è autoridotto il compenso che riceve da una Casa primaria per sentirsi meno vincolato.

In fondo, quello che desiderava l'ha raggiunto quando ha acquistato una bellissima casa alla figlia Ilaria, nella campagna chiantigiana a dieci minuti d'auto dalla sua. La sua è una vita semplice, fra lo studio e l'orticello che gli si para accanto, dove coltiva felice pomodori e intricate selve di salvia, basilico e rosmarino. Se gli va di mangiare fuori, entra da “Nello”, che probabilmente non è citato da guida alcuna ma autore appassionato di una verace cucina toscana senza tanti fronzoli, a cominciare da una trippa commovente. Qui si bevono Chianti più che discreti, certamente lontani anni luce dallo stile Tachis, ma che importa?

Torniamo alla nostra Sicilia dei miracoli, divenuta dopo la Toscana la sua vera terra d'adozione. Ancora dieci anni fa aveva trovato una troppo vasta diffusione della coltivazione a tendone e in regresso quella ad alberello. «In pratica, “*Arbustum gallicum*” contro “*Sistema vinea*”, Celti contro Greci, quantità contro qualità. Mi auguro che il tendone, di recente impiego, sia soltanto un episodio della viticoltura siciliana, mentre l'alberello, sopravvissuto tenacemente nel corso dei secoli, continui a essere presente ancora a lungo nella regione. E, per fortuna, le cose stanno andando nella buona direzione.

«In epoca ancora vicina a noi, la Sicilia ha conosciuto fama enologica con gli stupendi vini liquorosi e passiti, a partire dal Marsala. Poi si sono affiancati i vini bianchi secchi, il cui capostipite è l'Inzolia, in purezza oppure accompagnato da altri vitigni autoctoni.

«Ma ora che il mondo del vino è in costante ricerca del grande rosso, qua-

le terra più felice, più ridente, più ricca nel circuito del Mediterraneo potrebbe offrire requisiti migliori se non la Sicilia? La sua luminosità, il clima, la tipologia del terreno, sono tutti elementi che concorrono a produrre vini ricchi in colore, in profumo, in estratto, in sapore come sono riscontrabili in ben pochi altri luoghi della Terra.

«La nuova enologia siciliana si è trasformata non solo a partire dalla vigna, che ormai sta ritornando alle forme di allevamento contenuto in fatto di resa per ceppo, ma anche dalla cantina. Grazie all'apporto della tecnica della temperatura controllata, si sono fatti notevoli passi in avanti riguardo alla fermentazione dei mosti, permettendo tempi più prolungati di macerazione. La buccia è stata finalmente sfruttata al meglio: il suo aroma e il suo dolce corredo tannico sono invidiati da tutti. La tecnica del freddo ha permesso di migliorare anche il regime delle attività batteriche del vino.

«Il rosso che si trova in Sicilia ha tutte quelle potenzialità che sono richieste dal nuovo concetto di qualità: corredo polifenolico elegante, "souplesse" e rotondità, caratteristiche ricercate dal consumatore internazionale nella bottiglia importante. Non preoccupano granché pH elevato e acidità medio-bassa. Anzi, stanno diventando un pregio. E poi, a differenza degli altri rossi, quelli siciliani di nuova generazione sono ricchi di tannino già parzialmente evolutosi sulla pianta, e quindi si accontentano di una sosta più breve in legno. Se posso usare un paio di termini tecnici, il processo polimerizzante comincia parzialmente quando l'uva matura in vigna. Conseguentemente il ruolo della barrique o della botte, pur sempre importantissimo, diventa talvolta meno indispensabile».

Se andiamo sul piano pratico, incontriamo due famiglie di vini rossi di nuova generazione. Che sono: i grandi vini da bottiglia e i grandi vini da commercializzare sfusi per il miglioramento organolettico di altri vini più esili e meno ricchi di sostanze estrattive, prodotti nell'Italia continentale e all'estero. E anche questa seconda disponibilità rappresenta una carta definitiva per la nuova Sicilia.

«Il Cabernet in Sicilia non ha l'erbaceo e il vegetale che si riscontra invece nella stessa varietà coltivata nel Centro e nel Nord Italia, ma anche oltre confine. Il suo corredo polifenolico è eccellente e i tannini sono dolci e grassi.

«Oggi in Sicilia a fianco del Nero d'Avola, del Frappato, del Nerello mascalese (che ha una struttura fenolica piuttosto debole), del Perricone ecc. si coltivano Syrah, Merlot e si sperimentano altre varietà alloctone importanti da coltivare in parallelo con le varietà autoctone dell'Isola. Negli assemblaggi, la quantità di vino proveniente da uve alloctone è in minoranza rispetto a quella derivante da vini autoctoni. E sono proprio questi ultimi i responsabili della buona riuscita del prodotto finale. È inconcepibile un assemblaggio di stile bordeaux o internazionale senza la significativa presenza del Nero d'Avola.

«La stessa cosa vale per i vini bianchi di alto livello. Non sarebbe apprezzabile un grande bianco da bottiglia senza la presenza dell'Inzolia e del Catar-

*«L'enologia
siciliana ha ripreso
a palpitare
di messaggi»*

ratto, tanto per fare un esempio significativo. La presenza di tali varietà è indispensabile per la realizzazione di grandi vini».

Un collegamento storico fra i grandi vini di oggi e quelli di millenni fa? «Sarebbe davvero interessante analizzare il movimento delle anfore e dei vitigni che transitavano dal Caucaso alla Grecia e da questa alla Sicilia e alle sue isole minori, per poi giungere addirittura nelle regioni settentrionali del nostro Paese e varcare le Alpi. Non dimentichiamo l'importanza della colonizzazione ellenica per la diffusione dei vitigni e delle forme basse di allevamento della vite, pratica usata in tutto il perimetro della Trinacria e rintracciabile anche nella Creta minoica. La tecnica della vite e del vino in Sicilia è stata raffinata e complessa fin nei secoli pre cristiani...».

In altre parole, c'è sempre stata sperimentazione anche tanti, tanti secoli fa. Perché senza la sperimentazione, e quindi casualmente, non nascono grandi vini, è indiscutibile. Ma che cosa spinge l'uomo a investire nel futuro? Qual è la molla che lo costringe a spendere invece che a guadagnare subito? E perché la Sicilia, straordinaria culla della vite e del vino, era quasi scomparsa dalle enoteche e dai ristoranti del mondo?

Tachis parla di «periodo di latenza, forse illusa o sedotta da momenti di vita commerciale facile o senza grandi avversità di mercato e di consumo». Ma poi la Sicilia è ripartita col piede giusto.

«L'enologia siciliana ha ripreso a palpitare di messaggi e, altra cosa bella, a palpitare insieme con la viticoltura, di cui l'Isola è stata maestra e dimostra di non essersene dimenticata.

«La filosofia sperimentale di oggi poggia i suoi concetti fondamentali non più sulle capacità di produrre masse enormi ma su tante gamme produttive, che vanno dalla qualità più modesta, destinata alla fascia bassa del consumo, fino a quella di altissimo pregio, non sempre facile a raggiungersi, e che costituisce valore aggiunto sia in denaro sia in immagine.

«In altre parole, la sperimentazione si è orientata su tre obiettivi principali. Il primo riguarda la produzione di vini bianchi e rossi per la grande distribuzione e per quella a medio livello. Il secondo si riferisce alla produzione dei grandi vini bianchi e rossi di alto e di altissimo pregio, fino alla "bottiglia bandiera". Il terzo mira alla produzione e alla rivalutazione dei vini dolci siciliani, con particolare riguardo a quelli più importanti da dessert, principalmente provenienti da Pantelleria, Lipari, Noto e da altre zone, mentre il Marsala viene inserito in un programma a parte.

«Accanto a queste tre categorie è solo il caso di ricordare la produzione cui ho già accennato prima, quella dei vini da vendere sfusi non solo come mezzi di gradazione zuccherina e quindi alcolica, ma specialmente come integratori, cioè miglioratori di qualità organolettica e organochimica dei vini a cui andranno assemblati. E questa integrazione migliorativa, ripeto, dovrà riguardare le sostanze estrattive, in particolar modo il corredo polifenolico, per i vini rossi».

*«La tecnica
della vite e
del vino in Sicilia
è stata raffinata
e complessa
fin nei secoli
pre cristiani...»*

Tutti punti importanti, a cominciare proprio da quella bottiglia da supermercato, acquistata per quel suo bagliore sulla tavola senza il quale il pranzo e la cena sono sempre un po' tristi. Ma parliamo di tavole "normali", di quelle che si possono idealmente fotografare ogni giorno da Nord a Sud, con un bilancio familiare da rispettare. È il vino più difficile da fare, questo, perché deve essere tanto buono da piacere ogni giorno e nello stesso tempo a buon mercato. Molto più semplice progettare un vino di categoria super...

Insomma, un programma impegnativo e differenziato, quello che ha visto Tachis nelle vesti di protagonista. Un programma che è partito dal vigneto, naturalmente. «È lì che nascono le uve sia per le bottiglie da grandi numeri sia per quelle superiori. Scelta clonale, identificazione delle forme più adatte di allevamento della pianta, sua nutrizione ponderata e mirata, raccolta dell'uva ottenuta in quantità studiata per ceppo, a seconda di quale tipo di vino si voglia ottenere.

«È stata importantissima l'identificazione dell'epoca di raccolta nel momento della completa maturazione fisiologica, quasi a sfiorare la surmaturazione ma senza toccarla, per le uve da grandi rossi da invecchiamento. Nella cantina si è puntato al trattamento più delicato possibile dell'uva in fase di ammostamento e alla successiva estrazione polifenolica, con aggiornati sistemi di fermentazione e di macerazione, alle temperature più adeguate. Dedizione e controllo massimo della microbiologia dell'uva, del mosto e del vino, a partire dalla fermentazione degli zuccheri fino alla demolizione dell'acido malico, cercando di ottenere il tutto puntualmente nei tempi giusti.

«Per quanto riguarda i vini rossi, c'è da ritenere che essi, specialmente quelli destinati al mercato internazionale, debbano essere sempre ricchi in sostanze estrattive, polifenoliche comprese. Il problema è alquanto delicato, nel senso che fino a poco tempo addietro la filosofia tecnica prevedeva macerazioni brevissime o al massimo brevi, nel timore di dare troppo tannino al vino. In effetti, i valori polifenolici che ne derivavano destavano una certa perplessità perché il prodotto che si otteneva era di struttura esile, di corpo magro e corto in bocca. Vino quindi spersonalizzato e che il consumatore internazionale non apprezzava granché.

«Oggi, con le sperimentazioni eseguite, si può affermare che non è la quantità di tannino che desta dubbi organolettici, ma la qualità di essi che, sovente, con le attrezzature e la tecnica di cantina non giustamente adeguata, sronano al palato. È dunque necessario produrre vini rossi con una sufficiente e magari buona dotazione polifenolica, ma costituita da tannini dolci e rotondi che solo la Sicilia, con poche altre regioni, può produrre in quantità interessanti grazie al clima, alla luminosità e al sistema di allevamento della vite.

«Dal punto di vista della sperimentazione enologica, la bottiglia bandiera della Sicilia è nata da una significativa presenza di Nero d'Avola accanto a percentuali modeste di Cabernet, Merlot, Syrah e Petit Verdot».

Per Giacomo Tachis un buon vino siciliano rosso «deve avere buona struttura, una struttura morbida, grassa, rotonda, ben equilibrata, ma non magra e corta». E il bianco, come deve essere? «Per quanto riguarda i bianchi di alto e altissimo livello, il Grillo si è dimostrato interessantissimo, sia con la fermentazione in tino a temperatura controllata, sia con la fermentazione in barrique. Naturalmente anche l'Inzolia ha dato risultati assai positivi, tanto da essere considerato componente importante nell'uvaggio e nel vinaggio delle prossime Denominazioni di origine controllata che andiamo studiando e proponendo.

«Il concetto di sperimentazione dei vini bianchi per il mercato attuale è futuro punta su obiettivi assai pratici: per cominciare, aroma primario di matrice siciliana, ma ben equilibrata, non pesante e di ottimo stile; poi, aroma secondario persistente e gradevole, attestante una buona gestione vinificatoria specialmente rivolta alla sana e giusta microbiologia del mosto in fermentazione; terzo, una buona struttura del vino bianco, ma garbata, saporita e diversificata da un vino all'altro. Gusto siciliano in esclusiva. L'intervento dei vitigni allocati del vino di vivere almeno un anno e mezzo o due in bottiglia».

E i vini da dessert di cui va pure fierissima la Sicilia? «Per essi stiamo studiando in via approfondita l'appassimento delle uve, in quanto il concetto qualitativo è basato molto su questa pratica. In parallelo, si sta studiando anche la qualità ottenibile con la mistellazione. Per quanto riguarda i passiti, si punta sempre più a tipologie di prodotti meno aggressivi, meno pesanti al palato e più scorrevoli, caratteri oggi assai più graditi».



Selinunte: parco archeologico



L'isola di Mozia

Le prime degustazioni, estasi e tormento

Una sperimentazione a tutto campo, si suol dire, ma nel caso della Sicilia il luogo comune diventa realtà tangibile. Quando è stato il momento di mettere a dimora vitigni di diverse provenienze, non si sono fatte esclusioni a priori. La scienza rifugge i dogmi, è sempre curiosa. E se qualcuno dice: "questa varietà lasciamola alla sua patria", è proprio il momento di provarla. Così i campi sperimentali siciliani hanno visto fiorire le cultivar più disparate e improbabili: un giardino con centinaia di uve, un parterre di nomi regali ed esotici, un vivaio di speranze, una piantagione di sogni.

Al termine della loro microvinificazione, un giorno di fine marzo 1993 ne sono state provate alcune. Ecco il parere di Giacomo Tachis, affidato al suo prezioso quaderno a righe.

- 1 Il primo è lo spagnolo *Tempranillo* (voto 19-19½/20, ottimo vino a carattere mediterraneo), il re della Rioja
 "Colore rosso intenso o intensissimo assai coperto. Profumo un po' speziato con leggero sentore di assenzio (ma quasi impercettibile) e una nota che tende leggermente al fieno, ma in senso piacevole e positivo. Al sapore è ricco, non ricchissimo ma ben strutturato, con tannini un po' più spigolosi e violenti ma che non disturbano. Va molto bene a invecchiare in barrique (tempo non troppo lungo) e in botte da 20-30 ettolitri".
- 2 È poi la volta dell'*Egiodola* (voto 16½/20)
 "Colore di marasca ultracoperto e iperintenso. Profumo intenso tipo garofano in appassimento, persino un po' resinato. Al palato appare meno spesso e meno lungo di quanto sembrerebbe a vista. È leggermente cor- to e magro, finisce in leggero amarognolo con allappanza. Sembra più an- tociatico e catechico che tanninico non flavonoide. V'ino da poco o nul- lo contatto con legno. Si potrebbe pensare che sia un vino da correzione del colore di altri vini".
- 3 *Tannat* (voto 18/20 max)
 "Colore rosso vermiglio-carmino, intenso e più del Tempranillo. Al naso è più sul neutro (Bruno Finà lo definisce patata lessa), al palato è allappante, acidulo, magro e corto. Se raccolto un po' a surmaturazione diventerebbe più rotondo, ma il suo corredo polifenolico non credo crescerebbe molto... V'ino duro".