

SASSICAIA

L'OTTAVA MERAVIGLIA



♦ I classici vollero scegliere opere architettoniche per eleggere le sette meraviglie del mondo ma, potendo selezionare un vino per indicarne l'ottava, esso sarebbe il Sassicaia. È la più celebre e corteggiata etichetta italiana e non soltanto perché *Wine Spectator*, *gotha* della critica internazionale, l'ha classificata, nel 2018, per l'annata 2015 (e per altre annate poco c'è mancato), al primo posto tra i 100 migliori vini setacciati in tutto il mondo, ma anche per il fatto che, la sua storia, la tecnica di produzione, il contesto eco-sistemico in cui si situa il suo produttore, Tenuta San Guido, ne costituiscono uno scenario irripetibile, da antologia della cultura enoica. Tuttavia la creazione del marchese Mario Incisa della Rocchetta andrebbe inserita anche nel libro della bellezza, dove per bellezza s'intende contemplazione, quella rispettosa e religiosa contemplazione di cui un mondo che sembra abbia voluto far di tutto per infrangere il proprio equilibrio con la natura, avrebbe bisogno, nel proseguimento del suo viaggio nel cosmo. Non casualmente, a Castagneto Carducci, frazione di Bolgheri (Livorno),

Tenuta San Guido, che prende il nome da San Guido della Gherardesca, vissuto nel 13° secolo, oltre alle distese di vigne di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese, comprende anche la prima oasi naturalistica nata in Italia, il Rifugio Padule, un paradiso per numerosissime specie di uccelli acquatici voluto da Mario Incisa che, con Fulco Pratesi, nel 1966 fondò il Wwf Italia e ne fu il primo presidente.

Ma nei circa 2.500 ettari della tenuta, che si estende dalla Costa Etrusca tra Livorno e Grosseto, in quella Maremma resa celebre dai versi di Giosuè Carducci, da mare a pianura a collina, spicca l'altro punto cardinale, il centro allenamento dei cavalli di razza Dormello Olgiate, quella di Ribot, definito alla nascita "il brutto anatroccolo" e diventato il più grande campione del 20° secolo, grazie alle indimenticabili performance del 1955 e del 1956, che diedero gloria alla scuderia di Mario Incisa. La nascita del Sassicaia non è soltanto storia, ma anche mito. Mario Incisa, dal Piemonte si trasferì in Toscana, poiché proprio in quel suolo ghiaioso della costa tirrenica, così somigliante ai terreni di produzione dei Bordeaux francesi, individuò l'ambiente adatto a dar forma al suo sogno, ossia realizzare un vino che gli evocasse una madeleine, l'olfatto e il gusto di un Bordeaux assaggiato dai duchi Salviati, a Migliarino, quando era studente a Pisa. E vi riuscì. Nacque nel 1948, ma fino al 1967 rimase un vino per consumo privato. Poi fu chiamato a perfezionarlo il grande enologo Giacomo Tachis, dal 1961 alle dipendenze delle cantine

Antinori a San Casciano Val di Pesa, eletto "uomo dell'anno" nel 2011 dalla rivista britannica *Decanter*. Fu il pioniere della *barrique*.

La prima annata ufficiale fu il 1968. L'inizio di una meritata fortuna che bissò quella del cavallo Ribot. Si tratta di vino portentoso, con uno straordinario potenziale di evoluzione della sua tessitura, senza pericoli di degradazione in aromaticità disturbanti. Il marchese Nicolò Incisa Della Rocchetta, successore del padre Mario nella gestione di Tenuta San Guido, di cui è presidente, spiega: «la prima annata di Sassicaia del 1968, che oggi ha 52 anni, degustata di recente ha dato ottime soddisfazioni e alcuni importanti critici hanno attribuito a questo vino un ulteriore margine di invecchiamento». *Wine Spectator* ha definito il 2015 «ricco e concentrato», di «struttura impeccabilmente bilanciata» e «vibrante acidità» con «persistente retrogusto fruttato», «influssi di quercia perfettamente integrati». E ha consigliato la degustazione del prodotto di questa eccezionale vendemmia, «dal 2023 al 2042».

Come le più ambite auto d'epoca il Sassicaia, con l'avanzare del tempo, aumenta il suo valore, oltre a promettere nuove orchestrazioni delle proprie note di profumi e sapori. In un'asta una bottiglia formato Magnum di Sassicaia 1985 fu battuta a 15mila euro. Ma questo vino – uvaggio 85 per cento Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc, vendemmia interamente manuale, selezione su tavolo di cernita per eliminare impurità e qualsiasi presenza di acinellatura, soffice e delicata

pressatura e diraspatura con cura di non rompere l'integrità degli acini –, lungi da tentazioni *glamour* e ostentazioni prive di consapevolezza, si fa ammirare nella propria nobile compostezza, nella sacralità del suo mistero, che rinvia al divino, al suo enigma e al suo silenzio.

Accanto al Sassicaia, Tenuta San Guido vanta altre due etichette di paternità del marchese Nicolò Incisa, "Guidalberto" (la prima annata è stata il 2000), uvaggio 60 per cento Cabernet Sauvignon e 40% Merlot, e "Le difese" (prima annata: 2002), uvaggio 70% Cabernet Sauvignon e 30% Sangiovese. Altrettanta, minuziosa attenzione a ogni dettaglio per questi concepimenti. Altre due opere d'arte che si affiancano al Sassicaia. Sequenza musicale in sottofondo: Claude Debussy, *Claire de lune*, Ray Charles, *I got a woman*, David Bowie, *Space oddity*.

