

GIACOMO TACHIS: L'UOMO CHE RIVOLUZIONÒ LA TOSCANA DEL VINO – PT1



Intervista a Ilaria Tachis, enologa toscana figlia del grande enologo Giacomo Tachis, creatore del Tignanello e del Sassicaia, che nel 2021 compie 50 anni.

Ilaria Tachis racconta la vita di Giacomo Tachis

Abbiamo incontrato Ilaria Tachis, la figlia del grandissimo Giacomo Tachis, l'enologo che ha rivoluzionato il mondo vitivinicolo non solo italiano, introducendo delle novità assolute in processi che andavano avanti da centinaia di anni. Ilaria ci racconta della gioventù del padre e di come, insieme ai Marchesi Antinori e Incisa della Rocchetta, abbia creato due tra i vini più conosciuti al mondo: il Tignanello e il Sassicaia.



Come inizia la carriera di enologo di Giacomo Tachis?

Ilaria Tachis: *“Mio padre è piemontese, nato da una famiglia di umili origini. Aveva un fratello, meticoloso, studioso, laureato in fisica nucleare, mentre lui era la “canaglia” di famiglia, tanto che mia nonna decise di metterlo in collegio ai Salesiani di Torino, dato che non studiava mai...non so quante volte insieme a suo cugino, in collegio con lui, siano scappati!*

Alla fine delle scuole superiori, decise di frequentare la Scuola Enologica di Alba, dove mise la testa a posto e si innamorò perdutamente della chimica. Scelse enologia non tanto perché avesse già una grande passione per il vino, ma perché all'epoca, in Piemonte, o ti buttavi nel settore enologico o in quello delle auto e, dato che mia nonna aveva dei parenti che lavoravano alla Martini e Rossi, convinse mio padre ad iscriversi a enologia.

È stato il professor Rainer a insegnargli e tramandargli l'amore per l'enologia, facendolo entrare nel fantastico mondo dei profumi e degli aromi che, come saprai, altro non sono che prodotti di reazioni chimiche. Uscito dalla scuola iniziò a lavorare per la Martini e Rossi...siamo nella prima metà degli anni '50. Subito dopo si spostò a Imola, dove iniziò a lavorare per una ditta di distillati e dopo qualche anno arrivò in Toscana dove conobbe il Marchese Niccolò Antinori”.



Quanti anni aveva Giacomo Tachis quando iniziò a lavorare con i Marchesi Antinori?

Ilaria Tachis: *“Aveva circa 30 anni ed iniziò affiancando un Direttore Tecnico. L’incontro con il Marchese Niccolò Antinori fu molto particolare, qualcosa tra di loro fece click. Antinori aveva un’idea precisa in testa: quella di trasformare l’azienda in un’eccellenza e incontrò in mio padre una forte corrispondenza: aveva la sua stessa visione delle cose, ed inoltre aveva l’energia, la competenza e la voglia di creare e sperimentare.*

Il lavoro iniziò dalla vigna, dal selezionare quegli appezzamenti di terreno che avrebbero potuto produrre grandi uve. Il Marchese Niccolò Antinori lasciò mio padre molto libero di muoversi, comprendendo il suo lato più artistico e creativo; le sue idee incontrarono inoltre anche il favore di Piero Antinori, figlio di Niccolò. All’epoca mio padre seguiva molte vigne, tra cui: Santa Cristina, oggi Tignanello, Castello della Sala, Bolgheri, sia Guado al Tasso che la Tenuta San Guido famosa per il vino Sassicaia di proprietà della famiglia Incisa della Rocchetta”.



Quando nascono i vini “moderni” di alta qualità, dai profumi ricercati e affinati in barriques?

Ilaria Tachis: *“Negli anni '70 mio padre fece un viaggio in Francia con il Marchese Piero Antinori a visitare i santuari del mondo vinicolo francese, organizzato dal distributore Antinori in Francia e da un grosso produttore francese che li mise in contatto con l'Università di Bordeaux. Mio padre voleva conoscere in quella occasione Ribereau Gayon, uno dei più grandi luminari dell'enologia francese.*



Purtroppo in quei giorni il sig. Gayon non era in Francia, ma il destino volle che incontrasse uno dei suoi collaboratori più stretti Emile Peynaud, divenuto poi il più grande enologo di Francia. Peynaud non conosceva benissimo i vini italiani, eccezion fatta per quelli piemontesi, quindi mio padre e il Marchese Piero Antinori lo invitarono in Toscana a conoscere e provare i vini provenienti dalle vigne di varie Tenute dei Marchesi Antinori.

Da qui nacque un rapporto di consulenza molto importante, da cui scaturì un carteggio fondamentale tra mio padre e Peynaud sui vini delle cantine Antinori. Direi che possiamo individuare in questi anni uno dei punti di svolta nella storia dei Marchesi Antinori e dell'enologia italiana. Si iniziò a piantare il Cabernet, a fare dei tagli col Sangiovese e ad utilizzare la barrique francese.

Mio padre capì che il Sangiovese da solo non poteva stare in piedi, aveva bisogno di un "compagno" di viaggio di tanto in tanto, tra i vitigni internazionali. E' così che nacque il Tignanello: sperimentando vari tagli, con prove ed assaggi, passione e curiosità.



A. de LUZE & FILS

FONDÉE EN 1820

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 2.580.200 F.

88. QUAI DES CHARTRONS - BORDEAUX



FOURNISSEUR DE LA COUR
DE S.M. LE ROI DE DANEMARK

ADM. TÉLÉGR. EZUL-BORDEAUX
TÉLÉPHONE :
29.24.83 - 29.59.87 - 29.40.38

CODES | A. N. C. 48
LIBRES

COMPTE CHEQUES POSTAUX
BORDEAUX N° 1101
N. C. BORDEAUX 57 N 194

A. de LUZE & FILS
DE LUZE
MITTELBERGHEIM

COGNAC de LUZE
JARNAC-COGNAC

N° IN.S.E.E. 099 25 003 008

OL/PC

Monsieur le Professeur
RIBEREAU - GAYON

Station Oenologique & Agronomique
Université de Bordeaux
Faculté de Sciences
Route de Bayonne

33 - TALENCE

Monsieur le Professeur,

Notre Ami et distributeur en Italie, le Marquis ANTINORI, propriétaire de nombreux domaines à Chiânti et négociant en vins italiens de réputation mondiale, doit se rendre à Bordeaux avec son Directeur, Monsieur Tachis du 28 au 31 Mai.

Il me demande s'il serait possible à Mr. Tachis de vous rencontrer soit le 29 soit le 30 Mai à votre bureau.

Je crois que Mr. Tachis qui est plus spécialement chargé de la viticulture et de la vinification à la Maison Antinori, tirerait grand bénéfice d'un entretien avec vous.

S'il vous était possible de me fixer un rendez-vous pour Tachis je vous en serais très reconnaissant.

Dans l'attente de votre réponse, je vous prie de croire Monsieur le Professeur, à l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Geoffroy de Luze.

toujours aux risques et périls du destinataire. Nos traites ne sont pas une dérogation
 vers Bordeaux. De convention expresse et soussignée sous clause contraire, en cas de
 us, sera sans effet, même en cas de pluralité de débiteurs et d'appel en garantie.
 de reconnaissance ou de renouvellement, sous les frais de banque et autres sont de con-
 sultation.

30/10 = 1898
30/10 = 1898



Come è nato il vino Tignanello?

Ilaria Tachis: *"Nasce con l'80% di Sangiovese e un 20% di Cabernet Sauvignon e il passaggio in barrique francese Allier e/o Tronçais. Siamo negli anni '70.*

Con questi esperimenti e la nascita del Tignanello la collaborazione e la stima degli Antinori nei confronti di mio padre crebbe sempre di più, anche perché, la nascita di questo vino ha rappresentato un trampolino di lancio mondiale per l'azienda e ovviamente anche per mio padre: due destini che si intrecciano.



Leggi anche: [Giacomo Tachis un uomo “di-vino”](#)





Giacomo Tachis, Marchesi della Incisa Rocchetta e il primo Sassicaia

Ilaria Tachis: *“La famiglia Antinori ha un legame di parentela di primo grado con la famiglia Incisa della Rocchetta. Mario Incisa della Rocchetta, il padre di Nicolò, aveva selezionato dei cloni di Cabernet Sauvignon, importati dalla Francia, che decise di piantare a Bolgheri, zona conosciuta all’epoca per la produzione di vini rosati e di bianchi con uve vermentino. Le condizioni climatiche invece si rivelarono perfette per far nascere delle uve eccezionali che permisero di produrre Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.*

L’introduzione alla Tenuta San Guido delle uve Merlot è avvenuta solo in epoca più giovane, verso la fine degli anni ’90, e con tale sperimentazione si è dato origine alla nascita del secondo vino, il Guidalberto.

L’unione i questi vini, l’invecchiamento in barrique francese, lunghe soste sulle bucce, vendemmie non troppo tardive, grande selezione sulla pianta e potature severe dettero vita al Sassicaia. Una delle cose che mi ha sempre sorpreso era la semplicità delle cantine del Sassicaia, mi sono sempre chiesta come fosse possibile che proprio da lì uscisse questo vino d’eccellenza...ma in realtà la risposta è semplice: il Sassicaia è davvero un prodotto della terra.



[Leggi la seconda parte dell'intervista a Ilaria Tachis](#)





PER APPROFONDIRE:





[50 anni di Sassicaia. Ilaria Tachis: un vino di sostanza, come mio padre](#)





Il triumvirato rosa del Consorzio per la Tutela dei Vini di Bolgheri





[Boom Toscana del vino: Sassicaia 2015 è on top of the world per Wine Spectator](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



Photo credit Kevin Cruff (Vigneti della Tenuta Tignanello, Tenuta Tignanello)

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

