

## BOOM TOSCANA DEL VINO: SASSICAIA 2015 È ON TOP OF THE WORLD PER WINE SPECTATOR



Il Sassicaia 2015 sale sul gradino più alto del podio dell'enologia mondiale, divenendo il miglior vino del mondo secondo la prestigiosissima rivista Wine Spectator.

Boom Toscana del vino: Sassicaia 2015 è on top of the world per Wine Spectator

**N**on si fa in tempo a celebrare i 100 punti su 100 assegnati da Robert Parker - l'americano tra i più grandi guru dell'enologia mondiale -, tramite [Wine Advocate, a Massetto 2015, della famiglia Frescobaldi, e a Solaia 2015, della famiglia Antinori](#), che Wine Spectator - prestigiosissima rivista americana, insieme una bibbia, un concorso da oscar e un nobel per chi si occupa di vino - ne premia un altro, il Sassicaia 2015, che sale addirittura sul gradino più alto del podio: N°1. In altre parole il celeberrimo [vino toscano di](#)

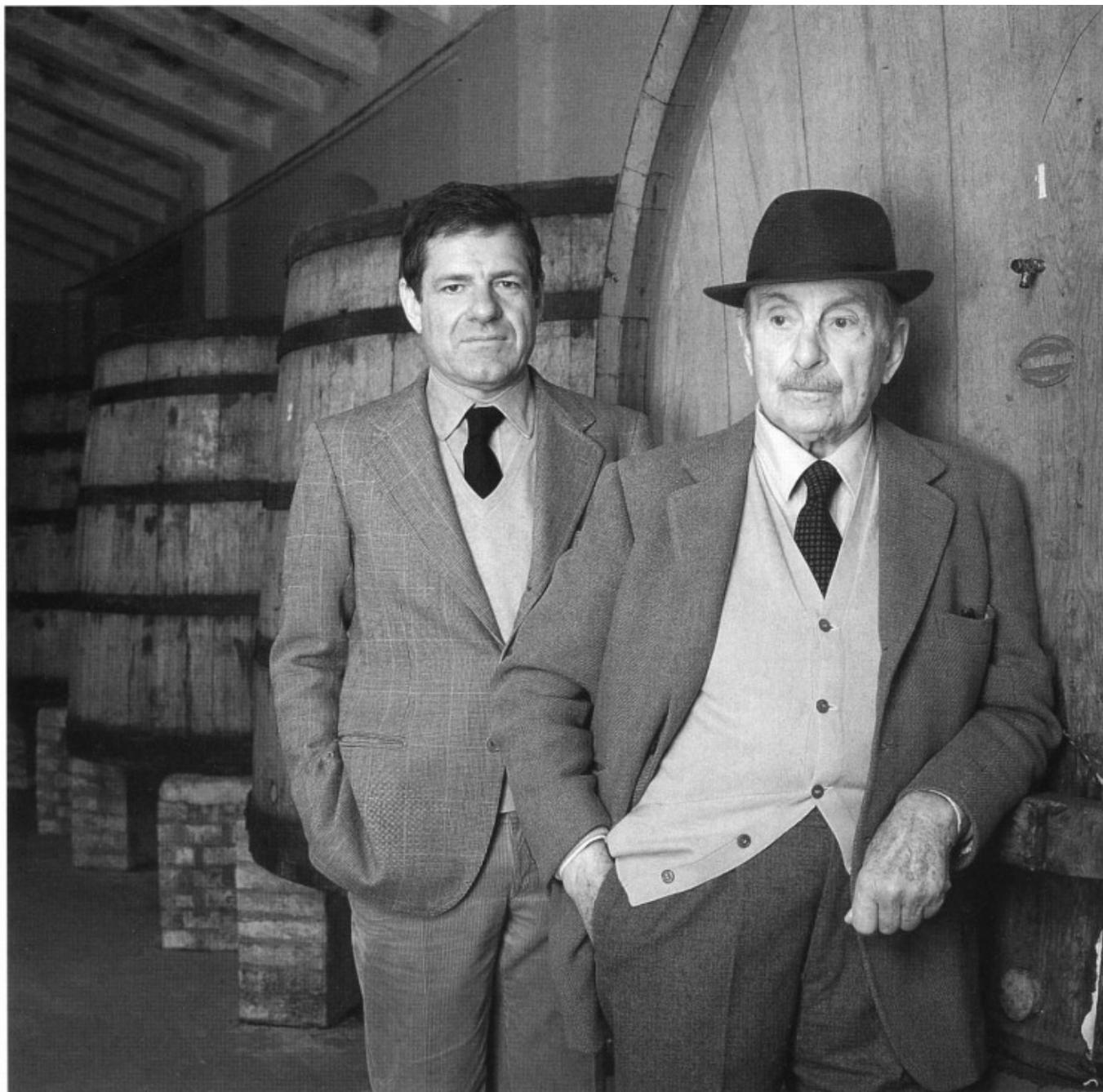
Bolgheri, la cui storia ha fatto scuola, è stato eletto miglior vino del mondo.



Sassicaia non aveva mai raggiunto prima la vetta della classifica di Wine Spectator. Nel 1991, con l'annata 1988, era riuscito a entrare nella top 10, ma non era salito oltre il numero 5. Altri vini italiani ci erano invece riusciti: Ornellaia 1998, nel 2001; Solaia 1997, nel 2000; e, per ultimo, Brunello di Montalcino 2001 della Az. Agr. Casanova di Neri, nel 2006. Quattro vini, tutti toscani, a ribadire ancora una volta come la nostra regione sia attualmente la leader italiana (non ce ne vogliano gli ottimi amici piemontesi) dell'alta enologia, e una delle principali sul pianeta terra. Inutile sottolineare come questo primato - anche se forse sarebbe più corretto parlare di primati, tra l'altro ripetuti nel tempo - ci renda orgogliosi, fieri e consci di quanto la qualità toscana sia salita negli anni fino a raggiungere le stelle.

## La storia del Sassicaia

Dicevamo che la storia del Sassicaia ha fatto scuola. Fu il marchese Mario Incisa della Rocchetta che nei primi anni '20 ebbe la geniale idea. Essendo studente a Pisa, e spesso ospite dei duchi Salviati a Migliarino, un giorno gli capitò di assaggiare un vino prodotto da una loro vigna sul monte di Vecchiano: aveva lo stesso "bouquet" di un vecchio bordeaux che da ragazzo aveva degustato. Fu una vera e propria epifania.



Il Marchese aveva notato una forte somiglianza sia morfologica che di terreno tra [Bolgheri](#) e l'area di Graves, a Bordeaux. Graves, infatti, in francese vuol dire ghiaia, terreno sassoso, gli stessi sassi che c'erano nella sua [Tenuta San Guido](#), una sassicaia, appunto. Far nascere un vino "bordoiese" da quelle parti sembrava all'epoca una pura follia, la zona non era ritenuta vocata, non solo per i grandi vini, ma neppure per il vino in generale: *buona per le patate*, dicevano i locali. Troppo vento, il mare troppo vicino, il salmastro che avrebbe senz'altro danneggiato le vigne, il padule ristagnante, tutto sembrava congiurare contro, ma il Marchese non si scoraggiò.

Sperimentò nella tenuta alcune barbatelle di cabernet sauvignon e capì che quel vitigno era perfetto per la zona. Non solo: comprese che l'anfiteatro formato dai monti retrostanti unito alle brezze che spiravano dal mare e al ricircolo d'aria formato dal padule, che infatti non è mai stato bonificato, oltre alla forte luminosità dovuta al sole e all'effetto di riflessione da parte dello specchio di mare situato ad ovest, creavano un microclima ideale per l'allevamento delle viti, e che in pratica tutto ciò che avrebbe dovuto sconsigliare quel tipo di coltura, al contrario la favoriva.

## Il ranocchio che diventa un principe

Incredibile no? Gli ipotetici difetti di un luogo trasformati in altissimi pregi, o meglio: scoperti come altissimi pregi.



Il trascorrere degli anni, poi, ha rivelato come l'intuizione del Marchese non solo fosse estremamente vincente per la sua tenuta ma anche per tutta l'area di Bolgheri che a poco a poco si è trasformata in un *terroir* d'elezione di grandi vini – tra cui Masseto, di cui già abbiamo detto, Ornellaia, Collemassari Grattamacco, Le Macchiole, solo per citarne alcuni – ottenuti da vitigni francesi: principalmente cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot.

Ma non solo, perché la sperimentazione dell'ultimo ventennio ha dimostrato le grandi potenzialità di altri

vitigni come il syrah e il petit verdot. Mentre per quel che concerne i bianchi, il vermentino - il più impiantato -, il sauvignon blanc e il viognier sono adattissimi.

Insomma, quest'area che un tempo si diceva, in modo squalificante, fosse "*buona solo per le patate*", adesso, insieme al [Chianti Classico](#) e a [Montalcino](#), è la numero uno in Toscana e, siccome la nostra regione è [una delle top al mondo](#), anche una delle prime sulla terra. Ironia della sorte o favola: un ranocchio che diventa principe. Mica male come lieto fine.



Eccellente, *terroir* e geniali intuizioni umane

Tra l'altro non è solo il particolare microclima, di cui abbiamo già detto, a favorire il nascere di grandi uve, ma anche il terreno così vario in così poco spazio: terreni alluvionali, di origine fluviale, con ciottoli tondi depositati dagli antichi corsi d'acqua, terreni di origine marina, sabbie eoliche, calcari, argille e rocce vulcaniche provenienti dalle Colline Metallifere ad est. Suoli disposti su terrazze a diversi livelli che permettono alla struttura generale di mantenere l'umidità in profondità, così da poterla restituire nei periodi siccitosi.

Ma se adesso sappiamo tutto questo è perché nel 1944, a [Castiglioncello di Bolgheri](#), a 400 mt s.l.m, furono piantate le prime barbatelle di cabernet sauvignon che presto avrebbero costituito la base per il Sas-

sicaia. Nessun viticoltore bolgherese se lo dimentica e tutti devono un tributo di gratitudine al marchese Mario Incisa della Rocchetta così come al grande [Giacomo Tachis](#) - l'enologo che si autodefiniva ironicamente "un mescola-vini" - artefice dell'alchimia giusta perché il Sassicaia divenisse quella leggenda che negli anni è divenuto fino a salire sul tetto del mondo.



## “Bolgheri Sassicaia” : una denominazione esclusiva

Eppure *“A lungo il Sassicaia è stato un vino prodotto solo per la famiglia”* - ha ricordato al Vinitaly 2017 Priscilla Incisa della Rocchetta nell'ambito di una degustazione dedicata alle “annate dimenticate” e ideata proprio per celebrare i 50 anni dal debutto sul mercato avvenuto nel 1967 - *“era insomma il vino di casa e non veniva commercializzato”*. Sempre più incredibile alla luce dei fatti successivi.

A tal proposito, altra particolarità da non dimenticare mai, se si pretende di saper qualcosa di vino, è che all'epoca il Sassicaia non era neanche un vino Doc. La denominazione d'origine controllata di Bolgheri venne infatti riconosciuta solo molti anni più tardi, con DPR agosto 1983. In seguito, nel 1994, il Sassicaia è divenuto sottozona, ma è dal 2011 che detiene il grandissimo privilegio di essere il primo vino italiano di una specifica cantina con una Doc propria riservata, esattamente come accade in Francia per pochissimi vini famosi.



La denominazione “Bolgheri Sassicaia” la può infatti utilizzare esclusivamente la Tenuta San Guido, essendo un cru in Bolgheri interamente posseduto dalla stessa proprietà.



Nel Sassicaia, da disciplinare, si prevede una base d'uvaggio di almeno 80% di cabernet sauvignon (simile in questo al sangiovese per il Chianti) a cui si aggiunge un 20% di altre uve tra cui il cabernet franc. Ad oggi è però un 85% cabernet sauvignon e un 15% cabernet franc.

## 2015, un'annata stellare

Sul sito di [Wine Spectator](#) si legge: *"In un'annata stellare come il 2015, il Sassicaia ha tutto: aromi di ribes nero, mora, violetta, minerale e spezie, ricchi e concentrati, uniti a una struttura densa; acidità vibrante che guida il retrogusto lungo; e una quercia magnificamente integrata che offre un equilibrio impeccabile".*



Probabilmente una delle migliori annate di sempre, il 2015, sicuramente la migliore degli anni 2000, se i nostri vini toscani hanno ottenuto tutte queste "alte onorificenze". Tra l'altro, sempre per quanto riguarda Wine Spectator, il "Chianti Classico 2015 Castello di Volpaia" si piazza sul podio al 3° posto (di nuovo un altro grande toscano), mentre "Tenuta delle Terre Nere, Etna, San Lorenzo 2016" conquista il nono.

Be', che altro aggiungere? I nostri grandi vini toscani quali migliori ambasciatori dell'Italia nel mondo. Pare proprio che ci toccherà continuare su questa linea. Sempre più in alto...come l'acqua Levissima...eh no! Come il vino toscano!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople