

## SASSICAIA UN PRIMATO D'ECCELLENZA



Il Sassicaia è un vino straordinario, nato intorno agli Anni '40 a Bolgheri in Toscana, esattamente al centro della Maremma, dall'estro del Marchese Mario Incisa della Rocchetta, grande appassionato di cavalli e di vini francesi.

Sassicaia, uno dei più famosi vini toscani

L'intuizione determinante, che ha portato alla nascita di questa meraviglia, fu l'impianto, da parte del Marchese, dei vitigni francesi cabernet sauvignon e cabernet franc, dai quali si estrae il celebre Bordeaux, presso la Tenuta San Guido, nella pittoresca cornice della campagna livornese, il che ha fatto sì di produrre un vino superiore, sotto molti profili.



## Come è nato il Sassicaia

L'idea si mostrò sin da subito vincente, perché i predetti vitigni, originari della zona Doc francese del Bordeaux, si insediarono perfettamente nel profilo ambientale maremmano e dopo soli vent'anni, la vera e propria commercializzazione iniziò nel 1968, diedero origine ad un vino riconosciuto come tra i migliori d'Italia.

Il nome Sassicaia fu scelto in omaggio al territorio, aspro e pietroso, in cui crescono rigogliose le viti ed è proprio grazie alle caratteristiche morfologiche del terreno che il vino raccoglie in sé quelle qualità che lo hanno reso famoso.



## Il primo assaggio di Sassicaia non si scorda mai

La prima volta che ho avuto la fortuna e il privilegio di aprire una bottiglia di questo pregiato nettare era il 2001, prima di allora, pur conoscendone bene la storia e avendone sentito parlare molto bene, non solo da addetti ai lavori, ma anche da semplici consumatori, non avevo mai assaggiato il Sassicaia e la curiosità, accompagnata a tutte le critiche positive, che col tempo avevo sentito, avevano destato in me un forte interesse in merito.

L'occasione si presentava ghiotta, è proprio il caso di dirlo, perché quella sera, mi trovavo ospite in un ristorante di Greve in Chianti, immersa in un territorio dal quale provengono grandi vini, e il menu ricco di prodotti del territorio, dalla selvaggina, ai salumi, ai formaggi, tutti controllati e selezionati rigorosamente con il criterio del km zero, ben si combinavano con un vino importante che potesse racchiudere in sé tutti i sapori di questa regione straordinaria.

□ Hai mai assaggiato il Sassicaia? Provalo, è un'esperienza di cui non ti scorderai!



## Poesia in bottiglia

Appena aperta la bottiglia si è immediatamente sprigionato intorno a noi un profumo inebriante che, nonostante siano passati ormai molti anni, ricordo ancora distintamente e, versandone un pò nel bicchiere, ho potuto constatare che si trattava di un aroma maestoso che richiamava ad atmosfere di natura selvatica, ricca di vegetazione, declamata da Carducci in buona parte delle sue opere.

Ed è proprio il richiamo automatico al poeta, che proprio in quei luoghi ha vissuto e svolto la sua attività letteraria, mi ha fatto pensare che durante quella cena stavo bevendo non un vino qualsiasi, ma un concentrato di poesia e intensità, massima espressione di un territorio tanto antico quanto ricco di prodotti che rappresentano un'eccellenza italiana.

Il suo colore rosso rubino, di una tonalità forte e brillante, simbolo di un esatto livello di maturazione, invecchiato invece tende maggiormente all'amaranto, esprimeva tutta la sua vivacità, inoltre, la sua gradazione alcolica lo rendeva perfettamente abbinato alle pietanze che stavamo gustando.



## La cena

La cena, a base di carni rosse e cacciagione, cucinate con il metodo tradizionale che vede per protagonista l'intramontabile pentola di coccio, per una cottura lenta e succosa, ben si combinava con il sapore asciutto e robusto del vino.

La sensazione provata quella sera era di aderenza perfetta tra piatti, sapientemente preparati dalle mani esperte dello chef che ha inteso presentare le prelibatezze della tradizione culinaria toscana con un tocco di modernità, presentando il tutto con creatività, e vino, un prodotto simbolo del territorio in questione, nato dalla passione e dal sacrificio di coloro che anni fa hanno creduto nelle sue potenzialità.

Un mix di sapori che, accostati tra loro, hanno creato un'esperienza sensoriale unica, cosa che non succede spesso, considerando che molte volte un sapore prevale sull'altro, oscurandolo.



## Una serata indimenticabile

In quel ristorante, del quale purtroppo non ricordo il nome, posso dire con tutta sicurezza di avere raggiunto un livello altissimo di piacere assaporando un vero mito tra i vini italiani, il Sassicaia, inteso non puramente e semplicemente come prodotto eccellente di vitigni impiantati nella zona della Maremma livornese, ma come risultato di un vero e proprio esperimento studiato dal Marchese Incisa della Rocchetta e portato avanti da coloro i quali hanno continuato la sua opera fino a vedere la crescita esponenziale del loro progetto che ha visto il raggiungimento di importanti risultati sia per i critici che per il grande pubblico.

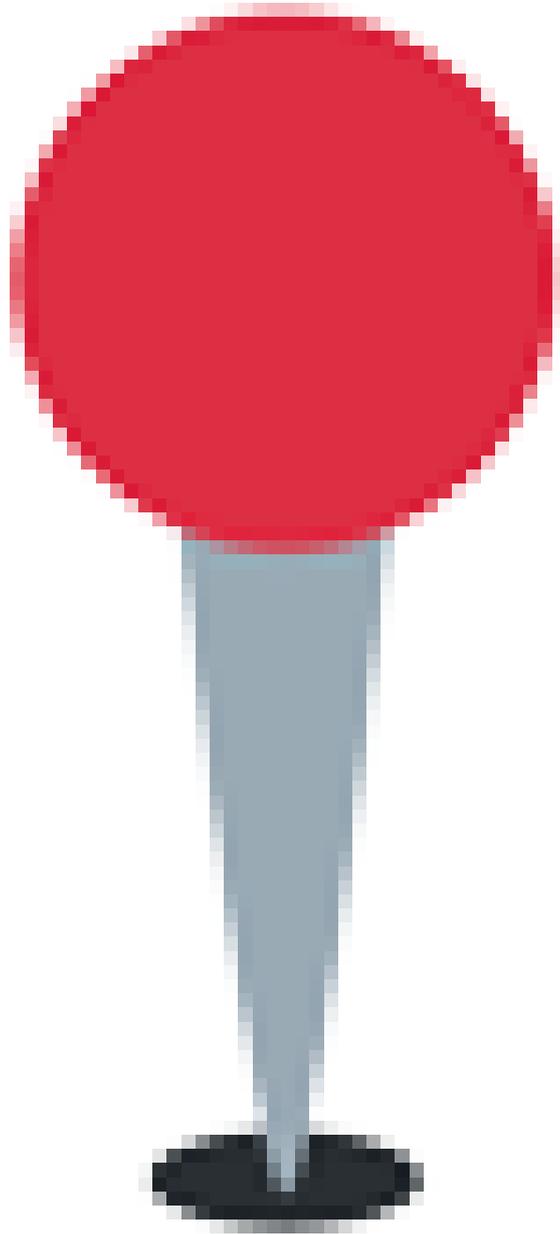
Il Sassicaia che ho sorvegliato durante quella serata così speciale era un'annata che è diventata introvabile, la vendemmia 1997 contraddistinta dal riconoscimento di cinque grappoli.



Il conferimento di questa importante valutazione, i cinque grappoli evidenziano infatti un'annata eccezionale, in cui la qualità del vino, intesa sotto tutti i punti di vista esaminati dagli esperti, raggiunge il livello più alto possibile.

Stavo dunque bevendo un qualcosa di realmente prezioso ed inconsueto che mi ha permesso di fare, probabilmente l'esperienza organolettica più intensa ed interessante della mia vita e che mi fa ricordare di quel momento con rinnovata intensità, quasi non fossero mai passati questi anni.

Conscio di avere avuto un vero e proprio onore, conserverò dentro di me questi felici ricordi per sempre.



PER APPROFONDIRE:





Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza





Saranno famosi: eccellenti vini toscani da scoprire





[Il triumvirato rosa del Consorzio per la Tutela dei Vini di Bolgheri](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



