

Regione

di Aldo Fiordelli

Con l'uscita del 2018, sul mercato dal primo marzo, Sassicaia festeggia 50 anni. Un traguardo importante per Tenuta San Guido e per il vino italiano tutto. Primo taglio bordolese della Toscana, primo mosto affinato in barrique in Italia, primo vino di Bolgheri, primo Supertuscan, prima etichetta italiana alle aste con la celebre 1985, primo vino al mondo con l'annata 2015 per Wine Spectator...

La storia della famiglia Incisa della Rocchetta trasferitasi dal Piemonte in Toscana è votata a sobrietà e riservatezza in maniera inversamente proporzionale ai successi ottenuti. Mario Incisa, austero gentiluomo piemontese, arrivò nella Maremma livornese più per i cavalli che per il vino. Suo Ribot, considerato uno dei più forti galoppatori di tutti i tempi, purosangue capace di vincere 16 gran premi di fila in Europa, compresi due Prix de



MASSIMO SESTINI

Sassicaia cinquanta BOLGHERI Fenomenologia di un mito da bere

L'intuizione di un nobile piemontese, la vigna pietrosa, il debutto difficile
Mezzo secolo del vino che ha cambiato la Toscana del vino (e non solo)

l'Arc de triomphe e un King George and Queen Elizabeth Stakes ad Ascot, sotto gli occhi della Regina Elisabetta. La storia di Ribot è non priva di analogie con quella del Sassicaia. Quando nacque, questo cavallo era «piccolo e sproporzionato», ciononostante c'era chi aveva visto in lui la stoffa del campione. La prima volta che Sassicaia uscì sul mercato, nel 1971 con l'annata 1968, non fu accolto con entusiasmo da chi era abituato ai vini scarichi di allora: troppo concentrato. Oggi, a distanza di 50 anni, Sassicaia è considerato non a torto l'emblema del vino elegante e longevo.

Nonostante la ricorrenza, l'annata 2018 non porterà un'etichetta celebrativa. A dimostrazione della sobrietà dello stile Incisa, certo, ma anche per un altro motivo. L'annata 1968 fu la pri-



ma con cui il Sassicaia uscì sul mercato ufficialmente, ma il marchese lo produceva già dal 1948. «Questi

primi 20 anni sono una testimonianza importante per la famiglia — ha spiegato Carlo Paoli, direttore di Tenuta San Guido — e occorre ricordare con orgoglio anche la lunga gestazione che ha portato alla nascita ufficiale di questo vino». «(...) L'origine dell'esperimento risale agli anni tra il 1921 e il 1925, quando, studente a Pisa e spesso ospite dei duchi Salviati a Migliarino, avevo bevuto un vino prodotto da una loro vigna che aveva lo stesso inconfondibile

Storia

Incisa della Rocchetta lo produceva dal 1948 ma solo nel 1971 fu messo sul mercato

Evoluzione

L'annata 1985 quando uscì costava circa 45 mila lire, ora la 2018 intorno ai 200 euro

bouquet di un vecchio Bordeaux (...)» scrive Mario Incisa della Rocchetta a Gino Veronelli nel 1974. Ispirato dal prozio Leopoldo, autore di due dei cataloghi di preziosi vitigni italiani da lui collezionati che sono oggi una rarità, il marchese si cimentò in qualche prova di vinificazione in Piemonte, convincendosi che se «il pinot (nero, ndr) poteva convenire all'Italia settentrionale, all'Italia centrale si sarebbe meglio adattato il cabernet» scrive ancora a Veronelli. Senza quella

decisione non esisterebbero alcuni tra i più grandi vini della nostra regione.

Per evitare il salmastro Mario Incisa decise di piantare una vigna a 3-400 metri, a Sud-Est come aveva visto fare in Francia, chiamata la Sassicaia per via dei ciottoli sul terreno, gli stessi che danno il nome alle «Graves» a Bordeaux. Ancora oggi, e in particolare proprio nell'annata 2018, la selezione dei grappoli arriva dalle vigne più alte. «Ci sentivamo di dover fare un grande vino per onorare questa ricorrenza — ha aggiunto Paoli — così abbiamo selezionato le uve migliori con severità ancora maggiore del solito, in un'annata fresca, non facile per i vigneti più bassi che non hanno portato le uve a perfetta maturazione».

Ecco lo stile Sassicaia: un grande rispetto per la natura che non si è mai perso da quando con la moglie Clarice della Gherardesca il marchese Mario fondò l'oasi di Bolgheri. È stato il figlio Nicolò a far affermare Sassicaia, aiutato all'inizio dal cugino Piero Antinori, poi nel 1985 supportato dal gruppo Meregalli, distributore in esclusiva del vino. «Cominciammo con l'olio — ricorda Marcello Meregalli — poi col vino dal 1985, un'annata di incredibile successo. Da allora, frequentando Bolgheri, ho capito l'amore per la natura degli Incisa e il loro stile sobrio. Ogni anno, quando ci troviamo per fissare il prezzo, seguiamo il filo di piccoli aumenti. Il 1985, quando uscì, costava circa 45 mila lire in enoteca, oggi il 2018 si aggira intorno ai 200: costoso ma, per il prestigio che ha, anche molto equilibrato». E infatti conteso da investitori e collezionisti di tutto il mondo.

Non facile da bere in gioventù, per quel suo modo aristocratico di chiudersi. Non facile in generale da capire per l'eleganza ricercata prevalente sull'immediata piacioneria. Ma difficilmente deludente col tempo, longevo come pochi altri vini ed emozionante. Un mito insomma, un mito da bere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

di Divina Vitale

BOLGHERI (LIVORNO) Cinquant'anni dopo a dirigere l'azienda — con Carlo Paoli e l'Ad Alessandro Berlingieri — c'è ancora un'Incisa della Rocchetta. Priscilla è la figlia del presidente Nicolò, la nipote del fondatore Mario.

In mezzo secolo avete costruito la fortuna del Sassicaia e di Bolgheri. Come?

«Con un insieme di valori condivisi, come il rispetto per la terra e per la sua vocazione, e con imprenditori che vi hanno creduto e scommesso. La fortuna, come sempre, ha

«Rispetto per la terra: i nostri valori sono gli stessi»

Priscilla Incisa della Rocchetta, nipote del fondatore: ora lavoriamo alla cantina del Guidalberto



In questi anni la nostra filosofia è cambiata molto poco, strumenti sono molto diversi strumenti e professionalità

poi una parte fondamentale». **Cosa vedete nel futuro di Bolgheri?**

«Un territorio che cresce e prende coscienza. Un dialogo tra vecchie e nuove generazioni basato su un insegnamento che fa tesoro della tradizione in un'ottica innovativa».

Sassicaia ha ottenuto consensi sempre crescenti a livello internazionale.

«Ci siamo concentrati sul prodotto in tutte le fasi: dalla gestione della campagna all'imbottigliamento. La nostra linea si basa sull'interpretare e assecondare il vino stesso».

Com'è cambiato il lavoro che si fa in vigna e in cantina

in tutti questi anni?

«Poco nella filosofia produttiva e nell'approccio alla terra, moltissimo invece nella professionalità acquisita e negli strumenti di lavoro».

Nuovi progetti in cantiere?

«Stiamo lavorando alla nuova cantina di Guidalberto, polo logistico di questo vino in cui crediamo molto. Ma è prematuro parlare di tempi».

Se dovesse scegliere le annate simbolo del Sassicaia?

«La 2018: 50 anni del Sassicaia sul mercato. E la 2019: 20 anni di produzione del Guidalberto».

Quando avete iniziato nel bolgherese non c'era niente,



Tradizione Priscilla Incisa della Rocchetta col padre Nicolò

siete stati dei pionieri. La vostra forza ha spinto tutto un territorio.

«Ci riconosciamo nella tutela del territorio, nell'attenzione all'ecosistema. Ci impegniamo per lasciare a figli e nipoti un luogo migliore di come l'abbiamo trovato».

I primi 50 anni e i futuri 50...

«I primi 50 li conosciamo e li festeggiamo con orgoglio con questa vendemmia 2018. Stiamo lavorando affinché i prossimi 50 siano altrettanto pieni di soddisfazioni cercando di valorizzare al meglio anche le altre linee di vino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA