

Il **Vino** è un composto d'umore e di luce

Galileo Galilei



Un umanista nella nuova frontiera

È curiosa la fantasia dei giornalisti quando si crogiolano nel trovare un aggettivo per definire l'enologo Giacomo Tachis. Un aggettivo? L'aggettivo. Definitivo, il più calzante, la firma destinata a rimanere indelebile, incisa sulla pietra. Ma sembra che solo gli inglesi siano infallibili in questo esercizio, aiutati dall'immediatezza della loro lingua universale nel coniare la parola perentoria, irrevocabile, inappellabile, che diventerà di dominio pubblico e sarà usata in mezzo mondo. E così si impaniano nei soliti "guru", "super winemaker", "principe degli enologi", "l'inventore del Tignanello", "il vero padre del Sassi-caia" e via lambiccando.

Naturalmente Giacomo Tachis è tutto questo e parecchio di più, anche se ogni volta che lo incontriamo ci ricorda immancabilmente lo scienziato buono di un vecchio film, *Calabuig*. Che cosa faceva, quel luminare dalla chioma candida? Se rammentiamo bene, era un genio, un talentaccio delle bombe più micidiali che, a un certo punto, spaventato dal possibile uso che poteva farne l'esercito del suo Paese, aveva cercato di fuggire dal labirinto delle sue formule e dai suoi impenetrabili generali, inventandosi la parte di un tranquillo pensionato in cerca di sole in un anonimo paesino spagnolo di mare. E quando si avvicina la festa del patrono, e qualcuno comincia a preparare i fuochi d'artificio, il mago degli esplosivi fatali si accorge di quanto siano maldestri e insegna un po' di tecnica sopraffina agli sprovveduti artificieri. All'inizio lo prendono per matto, tanto le sue parole erano lontane dalla pochezza di quei praticoni; poi qualcuno più sveglio intuisce che forse non ha tutti i torti e, alla fine, il paese vive la più fantastica, incredibile, spettacolare serata pirotecnica della sua storia.

Certamente Tachis non ha mai costruito un mortaretto in vita sua, ma conosce meglio di tanti scienziati i segreti che regolano la nascita, l'adolescenza e la maturità del vino. La differenza che lo pone su un piano diverso rispetto ai suoi tanti e bravissimi colleghi è però sostanziale: non si è mai limitato a fare vini orgogliosi come pochi al mondo, ma ha saputo dare una nuova, inedita interpretazione alla regione in cui opera, mostrando a tutti – e qui sta la novità – a tutti i produttori la strada da imboccare.

Delle regioni in cui Giacomo Tachis ha portato il suo contributo di umanista prima che di tecnico, di artista prima che di progettista, la Sicilia è sicuramente quella che meglio lo rappresenta: da lui, in soli dieci anni, è stata for-



Tipica pergola di Malvasia, Salina 1996

«La qualità, dunque, è figlia della luce»

La tecnologia, si dice, è tutto. E sarà anche vero, ma non nel vino, nemmeno quando visitiamo le modernissime cantine, simili ad astronavi di cemento armato, dove tutto è computerizzato, che lavorano da sole anche la domenica, quando le porte sono chiuse. «La vera tecnologia non è nell'usare le macchine del vino», spiega Tachis. «È nel conoscere bene la microbiologia del vino in modo da acquistare confidenza e poterla utilizzare al meglio. Poi, naturalmente, vengono tutti gli insegnamenti, da sfruttare nel modo opportuno. Senza eccedere: quando il vino ha ultimato i suoi processi microbiologici, non c'è bisogno di filtrarlo: basta decantarlo, la natura sa difendersi da sola.

«C'è una pagina di Goethe che rileggo spesso. Dice: che la natura "ricompensa e punisce se stessa". Non è bello? "Rallegra e tormenta se stessa. È ruvida e mite, amabile e temibile, fiacca e onnipossente"».

In fondo, Giacomo Tachis non ha dovuto portare granché in Sicilia. C'era già tutto; cambiava solo il modo di impiegarlo. «L'allevamento a tendone dà sempre un prodotto medio: ormai l'abbiamo sostituito quasi ovunque. La resa per pianta: era diventata alta per una mentalità che puntava al vino da distillazione o da taglio; era indispensabile abbassarla. La vinificazione: estraevano poco.

«Ricordo sempre quella volta quando ero stato invitato alla facoltà di Agraria di Piacenza per la consegna agli allievi del Master in enologia. Un ragazzo, laureato in Agraria a Palermo, mi presentò una tesi davvero ben fatta. Ad una domanda, rispose che non intendeva macerare a lungo per evitare di ottenere vini pesanti a causa dei troppi tannini. Gli ho domandato: qual è la media dei polifenoli nei vini siciliani? Scena muta. Era una cosa che nell'Isola non conoscevano. In passato un vino era considerato importante se aveva un'elevata gradazione alcolica, un'acidità evidente alta e l'acidità volatile bassa. Diciamo che erano i tempi del professor Garoglio, fino al 1970-1975. Anche se c'è ancora chi la pensa così...

«Oggi, il rosso di grande qualità è basato sulla bassa acidità, sull'assenza di acido malico, sul suo contenuto di tannini gentili, nobili o dolci che dir si voglia. Perfino l'acido acetico, in una sua piccolissima dose, contribuisce alla piacevolezza.

«Poi, non più botti usate, raschiate, risistemate, ma impiego di barrique o comunque contenitori di legno di buona origine e qualità. Niente più botte vecchia, dunque, anche se in taluni casi può dare ancora buoni risultati. E tener fe-