



SASSICAIA

*Verticale del Supertuscan
per eccellenza nel tempio enologico
di Michil Costa a Corvara*

RUINART

*A Genesis Cortina
per sostenere l'ambiente
tra cultura e natura*

CAROLE BOUQUET

*A Pantelleria per il Sangue
d'Oro, nella cantina di un'icona
di stile e bellezza universale*

SPIRITO di VINO

VALORI IN ROSA

*Il progetto etico
ed estetico*

*Garden Gastronomy
accompagna*

il debutto della nuova

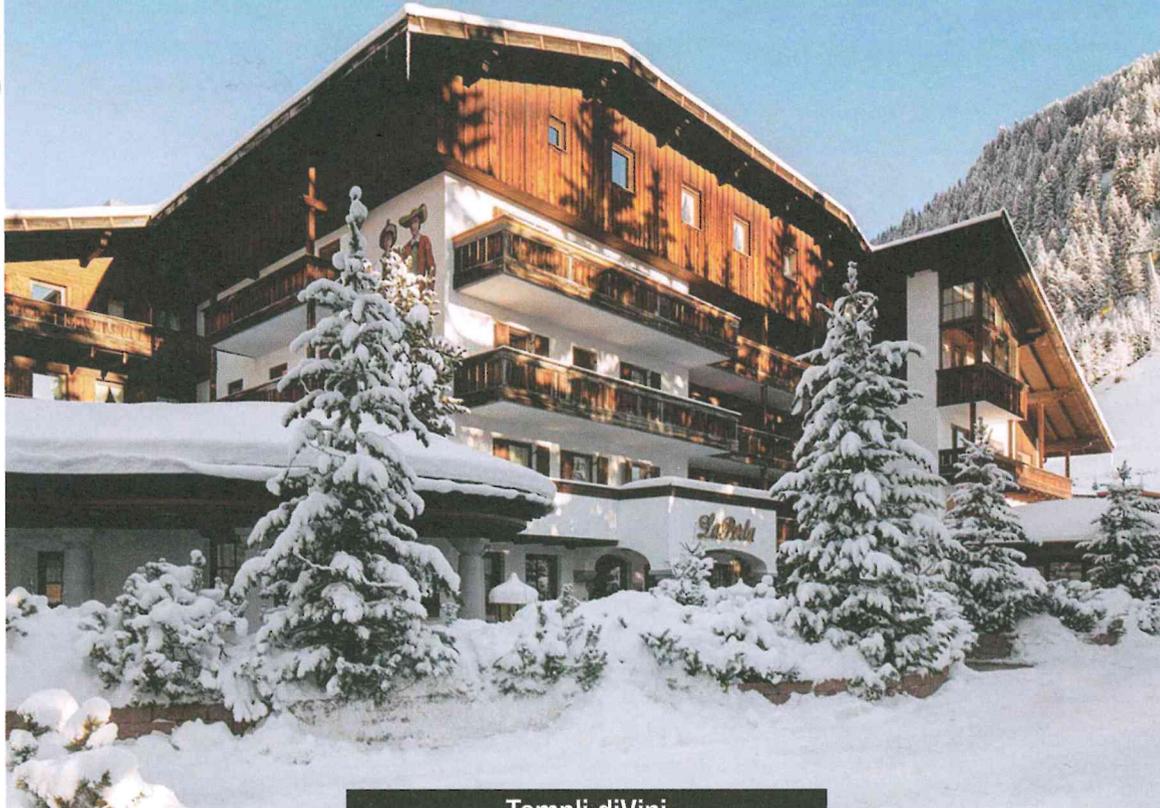
La Grande Dame

Rosé 2015 della Maison

Veuve Clicquot,

assaggiata in anteprima



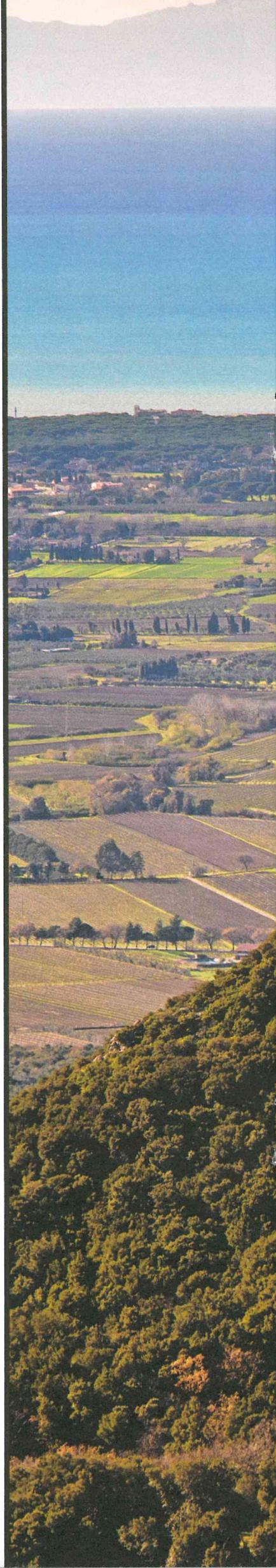


Templi diVini

No, non è un banale fil rouge a unire fra loro le due «capitali» di Sassicaia, Bolgheri e Corvara in Badia, la Tenuta San Guido e l'hotel La Perla, la dinastia dei marchesi Incisa della Rocchetta e la famiglia Costa. È piuttosto un filo di Arianna che si dipana e si riavvolge nel misterioso labirinto del vino che «viene dai sassi»: un intrico «di misteri e di miracoli» illuminato da quella stella a otto punte che Mario Incisa della Rocchetta volle a simbolo della propria tenuta. E che campeggia, sfolgorante su fondo blu, al centro dell'etichetta del vino senza dubbio più «mitico» dell'Italia tutta.

Un labirinto, appunto, Michil Costa ha l'immaginato nel «tempietto» del Sassicaia, una fra le sale più suggestive della vasta e ricchissima cantina che si snoda sotto La Perla. Con, al centro, una delle prime bottiglie di que-

sto vino (annata 1968) che il marchese che arrivava dal Piemonte cercava di produrre, interpretando il genius loci che abita la proteriforme natura bolgherese. Ma quell'iniziale «semplice vago esperimento», i primi tentativi di vinificazione risalgono agli anni 50, vennero messi a fuoco anche grazie all'arrivo di Giacomo Tachis, quando si comprese che del labirinto non si doveva cercare l'uscita per fuggirne, come fece lo stolido e ingrato Teseo, dopo aver ucciso il Minotauro. Ma nel labirinto ci si doveva perdere, senza paura, abbandonandosi, direbbe Jorge Luis Borges, «alla malia della varietà e della molteplicità». Perché è solo dal «rispetto illimitato della Natura in tutte le sue forme, manifestazioni, misteri e miracoli» (le parole sono proprio di Mario Incisa della Rocchetta, e si possono leggere in un suo volume, uscito postumo nel 1984, dall'evocativo titolo *La terra è viva*) che pren-



Nella pagina a fianco, nella cantina dell'hotel La Perla di Corvara (in alto) la Mahatma Wine (in basso) con oltre 30mila bottiglie provenienti da tutta Italia, Svizzera, Austria e Francia, ideata da Michil Costa, dove è conservata la più importante collezione storica di Sassicaia (pubblicata già nel n. 2 di «Spirito diVino»): circa 2.500 bottiglie dagli anni 60 a oggi. In questa pagina la rocca di Castiglioncello a Bolgheri, con le colline che digradano fino al mare: fu qui che arrivarono le prime marze avute dai duchi Salviati di Migliarino (nei pressi di Pisa) e qui venne impiantato il primo vigneto di Cabernet Sauvignon nei primi anni 40 (tenutasanguido.com).

A Corvara la storia del Sassicaia

**TENUTA SAN GUIDO E LA PERLA,
DUE FAMIGLIE LONTANE MA VICINE,
FRA BOLGHERI E LE DOLOMITI**

di Gianluca Montinaro

dono forma i vini più prodigiosi. Che Sassicaia rientri in questo ristrettissimo novero non è una novità: eppure la cena che la famiglia Costa, insieme a Priscilla Incisa della Rocchetta (nipote di Mario), ha organizzato ai tavoli della Stùa de Michil (il ristorante gourmet della Perla) non è stata solo l'opportunità per verificare, ancora una volta, la solidità di un mito. Ma soprattutto la circostanza per comprenderne la storia. Dalla lungimiranza e caparbità di Mario, alla perseveranza e accortezza di suo figlio Nicolò, sino all'entusiasmo e alla visione dell'attuale terza generazione, che vede Priscilla e i suoi cugini Giovanni e Piero Incisa della Rocchetta e Jozsef e Stefano Hunyady alla guida dell'azienda.

Ma questa cena è stata anche l'occasione per degustare, in verticale, alcune annate, tutte in formato magnum. Si è iniziato «incrociando» la seconda e la terza etichetta di San Guido, rispettivamente nelle annate 2021 e 2000 (Guidalberto) e 2022 e 2020 (Le Difese). Interessante, in questi primi assaggi, è stato notare come la cifra stilistica, improntata ad armonia, equilibrio e tensione minerale, appaia sempre la medesima in tutte quattro le bottiglie, secondo un'invidiabile linea di coerenza espressiva. Che in Guidalberto sembra più focalizzata sulle sfumature di profondità, mentre su un piano di più immediata comprensione pare muoversi ne Le Difese. Ma, ancor più intrigante, è stato il confronto fra la prima annata prodotta di Guidalberto con l'attuale, ora in commercio. Sorvolando sulla iniziale presenza nell'uvaggio di una piccola percentuale di Sangiovese (che poi, dal 2002, è stato dirottato ne Le Difese, vino nato per far fronte alla crisi economica seguita all'attentato dell'11 settembre), i due Guidalberto sono parsi entrambi definiti, nonostante i vent'anni fra l'uno e l'altro, da una vivace freschezza. È questa a improntare la percezione olfattiva (che si muove da note di viola e rosa a sentori di piccoli frutti rossi e neri, passando per profumi di macchia, di sasso e di spezia, presente ma non invadente) e a guidare il sorso, scandendolo con precisione, finezza, garbo e pulizia.

Assai complessa è stata poi la degustazione delle quattro annate di Sassicaia proposte, in un percorso a ritroso che è iniziato con la 2014, ha fatto tappe con la 2002 e la 2000 e si è concluso con la 1991, alternando quindi «grandi» annate ad altre ritenute (frettolosamente) «minori!». Eppure, proprio perché il genius loci va di volta in volta interpretato, ecco che all'ovvia conferma della

grandezza della 2000, naso potente e fine al contempo, solfeggiato da continui ritorni di viola e di frutti di bosco, di macchia mediterranea e di pepe, e bocca di strepitoso equilibrio (struttura imponente ma non pesante, tannino perfettamente integrato, magnifiche acidità e sapidità), si affianca una 2014 che rapisce per la sua snellezza. I profumi si dipanano su piccole bacche rosse e nere, i fiori virano sull'aster, mentre una scia di tabacco, di eucalipto e di liquirizia appare in sottofondo. La bocca è croccante, con una mineralità evidente, un bel tannino setoso e una centrata morbidezza polialcolica in centro e in fine di bocca.

La 2002, annata a suo tempo bollata come altalenante, ha dimostrato non solo di aver ben retto i vent'anni ma di essere ora in una fase di grande espressività. Il bouquet racconta di toni balsamici, di fiori secchi e di spezie scure, affiancati a una grande verticalità (pare quasi di percepire delle note di carbone), mentre il sorso si muove, assai impostato, fra la densità della materia e la vivezza di una nota verde che, qua e là, fa capolino, contribuendo ad alleggerire la struttura verso una finezza e un'eleganza composte ma non compite. La 1991, centellinata nel tempietto, di fronte al labirinto, ha infine svelato il mistero di Dedalo, mostrando come, nell'intreccio fra le nuance di spezie e legni, di erbe aromatiche e frutta in confettura, si nasconda un sorso che, con leggiadra eleganza, fra finissime sensazioni minerali e una raffinata struttura di media concentrazione, con scioltezza narra di un vino mitico che ha «appena» 32 anni sulle spalle. E di un marchese visionario, di un territorio benedetto e del genius loci che da sempre lo abita.

1. Ogni annata per Sassicaia fa storia a sé: il tempo di affinamento, sempre in barrique di rovere francese, dipende all'andamento stagionale. **2.** Tenuta San Guido, a Bolgheri. **3.** In cantina si sperimentano diversi formati, per un vino che ha dimostrato di saper invecchiare con una vitalità straordinaria: qui l'annata 1991, degustata nel «tempietto». **4.** Da sinistra Carlo Paoli, storico direttore generale e responsabile di produzione di Tenuta San Guido; Priscilla Incisa della Rocchetta, nipote di Mario, l'«inventore» del Sassicaia; il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta; Alessandro Berlingieri, amministratore delegato e presidente di Tenuta San Guido. **5.** Michil Costa, artefice di un'illuminata forma di ospitalità in cui l'uomo trova la sua dimensione non più centrale ma centrata rispetto alla natura, che rispetta con dedizione. **6.** Calici pronti alla degustazione. **7.** Le bottiglie di Tenuta San Guido assaggiate: da sinistra, Le Difese 2020 e 2022 (deve il nome ai denti del cinghiale raffigurati in etichetta), Guidalberto 2000 e 2021 (dedicato all'antenato Guidalberto Della Gherardesca), Sassicaia 2000, 2002 e 2014 (dal terreno sassoso da cui proviene).

