

Tassinaia, preziosi di Toscana



Fossi un romanziere e dovessi ambientare una storia di fascino e mistero in Toscana, il Castello del Terriccio sarebbe il luogo ideale: un proprietario con mille predicati nel patronimico, una tenuta da cartolina, una storia emblematica di meraviglie.

Ne potevano uscire solo dei vini a 18 carati e con quattro quarti di nobiltà: tra questi il Tassinaia. Dalla provincia di Pisa dunque, versante marittimo, un *blend* democratico di Cabernet e Merlot. Non so con quanta prosopopea e quanta irrisione s'usa(va) chiamarli *Caberlò* e *Supertuscans*: e di certo siamo di fronte ad un vino d'ambizione ma anche di misura. Moderno, moderatamente, e realizzato con cura: le *barriques* sono usate, la chiarifica non si pratica, il vetro accoglie a lungo il vino prima del mercato.

Il Tassinaia dunque propone quello che promette: un cesto di frutti di bosco nascosto in un sottomano di cuoio, rivestito di velluto rosso. Cappotti appesi, stanze con i muri spessi, cappelli importanti, sigari fatti a mano. Il sorso è una camminata serena priva di inciampi, e altrettanto di batticuori: un tramonto dorato, perfetto, con i colori al posto giusto, che guardi sempre volentieri: anche se ti sembra di averlo già visto.

Garbo, compostezza, senso della misura a tratti un po' aritmetico: e una voce tenorile in un piccolo teatro di legno.

