



REGIONE TOSCANA
GIUNTA REGIONALE

ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 27-10-2014 (punto N 4)

Delibera

N 901

del 27-10-2014

Proponente

ENRICO ROSSI

DIREZIONE GENERALE PRESIDENZA

Pubblicità'/Pubblicazione Atto soggetto a pubblicazione integrale (PBURT/BD)

Dirigente Responsabile ANTONIO DAVIDE BARRETTA

Estensore STEFANIA BILLI

Oggetto

Conferimento dell'onorificenza regionale "Medaglia d'Oro Pegaso" al Dott. Giacomo Tachis con cerimonia prevista il 24.11.2014.

Presenti

ENRICO ROSSI

GIANNI SALVADORI

VITTORIO BUGLI

SARA NOCENTINI

ANNA RITA BRAMERINI

GIANFRANCO

SIMONCINI

VINCENZO

CECCARELLI

ANNA MARSON

LUIGI MARRONI

EMMANUELE BOBBIO

Assenti

STEFANIA SACCARDI

LA GIUNTA REGIONALE

Richiamata la propria delibera n. 412 del 21 maggio 2012 con cui si stabiliscono le onorificenze regionali e le loro caratteristiche.

Valutato di segnalare pubblicamente il proprio apprezzamento per l'attività svolta dal dott. Giacomo Tachis

A VOTI UNANIMI

D E L I B E R A

1. di conferire al dott. Giacomo Tachis l'onorificenza Medaglia d'oro "Pegaso" con le seguenti motivazioni:

La Regione Toscana assegna la medaglia d'oro "Pegaso" a Giacomo Tachis, principe degli enologi italiani e "inventore" di vini straordinari come il Sassicaia

Vero ambasciatore del prodotto vinicolo italiano nel mondo, non è esagerato dire che Tachis ha contribuito a costruire l'identità stessa dell'Italia e della Toscana che si identifica con un prodotto di altissima qualità come il vino, che non è semplicemente un brand ma una vera filiera produttiva che concentra paesaggio, elementi naturali e capacità e professionalità umane in un prodotto che rappresenta l'Italia nel mondo. La cultura del vino e la cultura tout-court ha trovato in Giacomo Tachis un suo originale e insostituibile interprete

Testimonianza di questo suo straordinario impegno è il lavoro di direttore tecnico presso la casa vinicola Antinori (dove è rimasto per 32 anni) e di membro dell'Accademia dei Georgofili. Giacomo Tachis è un torinese e non c'è regione italiana che non abbia beneficiato della sua scienza enologica per valorizzare i propri prodotti vinicoli; ma è altrettanto vero che Tachis è cresciuto professionalmente tra i vitigni toscani, dove ha creato alcuni tra i vini italiani che hanno avuto più successo negli ultimi 50 anni, come il Sassicaia della Tenuta San Guido a Bolgheri, il Tignanello e il Solaia, nelle tenute di Antinori vicino a Firenze, e poi Terre Brune, Turriga e molti altri.

Il genio creativo di questi vini, non può prescindere dall'amore e dalla profonda conoscenza del paesaggio in cui questi vitigni si coltivano, della sapienza professionale con cui i viticoltori producono questi vini, della cultura – secolare eppure sempre rinnovata – da cui essi hanno origine. E' stato proprio lo studio enologico, sviluppatosi in stretta relazione con la tradizione enologica francese (dopo un viaggio a Bordeaux e poi con la collaborazione del professor Peynaud), a permettere un vero e proprio salto di qualità della cultura enologica italiana, e toscana in particolare, che è stato l'apporto originale di Giacomo Tachis, di cui la Regione Toscana è grata e riconoscente.

Dallo studio e dalla sperimentazione svolta sul Sassicaia, l'innovazione nel campo enologico Tachis la applica al modo stesso di coltivare e gestire la vite: nella tenuta di Santa Cristina nel Chianti, rivoluzionò il modo di fare il vino, cancellò il "governo" con le uve appassite, l'uvaggio con uve bianche, conobbe la fermentazione malolattica sull'esempio francese e californiano, introdusse le piccole botti o barrique. Da qui nacque nel 1971, il Tignanello, miscela di sangiovese e cabernet.

Autore di "Sapere di vino", il maestro Tachis mostra in questo volume la profondità della cultura enologica e il suo amore per l'universo del vino, di cui è stato uno degli indiscussi protagonisti moderni. Risalendo alle origini di questa millenaria cultura in antiche civiltà come quelle dei Fenici, dei Greci, degli Etruschi, Tachis ci fa scoprire quel forte legame che lega vino, natura e storia. Nel libro Tachis dimostra come egli sia riuscito nella sua professione a coniugare una perfetta padronanza della tecnica vinicola con una prospettiva culturale da grande umanista. Una cultura che, dal diploma in enologia conseguito presso la Scuola di specializzazione di Alba nel 1954 alla laurea honoris causa in Scienze e Tecnologie Agrarie conferitagli dall'Università di Pisa nel 1999, Tachis non ha mai smesso di coltivare.

Con queste motivazioni e con la gratitudine che si deve alle persone che si sono distinte nell'ambito della loro attività svolta nel territorio della nostra regione, conferiamo la Medaglia d'oro Pegaso al dott. Giacomo Tachis, enologo di fama internazionale, inventore dei più noti vini toscani in tutto il mondo, cultore e studioso della cultura del vino e del paesaggio agrario toscano.

2. di incaricare l'Ufficio di Gabinetto del Presidente, la Direzione Generale della Presidenza, tramite la Posizione Organizzativa *Ufficio Relazioni Esterne e Cerimoniale* di organizzare la cerimonia di conferimento della Medaglia d'oro "Pegaso" che si terrà a Firenze il 24 novembre 2014, presso la sala Pegaso della Presidenza, Piazza Duomo ,10 a Firenze, e di provvedere ai conseguenti adempimenti

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5bis della L.R. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta Regionale ai sensi dell'art. 18 della medesima legge.

SEGRETERIA DELLA GIUNTA
IL DIRETTORE GENERALE
ANTONIO DAVIDE BARRETTA

Il Direttore Generale della Presidenza

Antonio Davide Barretta