



Dieci anni dopo Tachis: a Vinitaly il vino italiano si racconta a due voci

Lunedì 13 aprile, una masterclass che mette in dialogo enologi e sommelier per rileggere l'eredità del grande enologo italiano. Un confronto tra produzione e sala per interpretare le etichette che hanno segnato una svolta nel panorama nazionale

A dieci anni dalla scomparsa di **Giacomo Tachis**, il suo nome resta un riferimento per l'enologia italiana. Non solo per le etichette iconiche a cui ha contribuito, ma per un metodo che ha unito rigore tecnico e visione.

Il più grande tra gli enologi italiani ha letto il potenziale dei territori italiani con uno sguardo contemporaneo, valorizzando sia i vitigni autoctoni sia quelli internazionali, incidendo in modo determinante sulla crescita qualitativa del comparto.

Una masterclass dedicata a Vinitaly 2026

Lunedì 13 aprile alle ore 14 (Sala B – 1° piano padiglione 10) **Veronafiore** ospita “10 anni dopo Tachis – I vini che hanno cambiato l'Italia”, una masterclass ideata e curata da **Somm is the Future**

in collaborazione con [Assoenologi](#).

Il format si basa su un confronto diretto: enologi e sommelier condividono il palco e costruiscono una lettura a due livelli. Da un lato la genesi e le scelte produttive, dall'altro il profilo sensoriale e il ruolo nella ristorazione. Ne deriva una narrazione più completa, che supera la distanza tra cantina e sala e restituisce maggiore profondità interpretativa.

Le aziende e le etichette in degustazione

La selezione coinvolge realtà che hanno condiviso un legame significativo con Giacomo Tachis: Argiolas, Donnafugata, Umani Ronchi, Casale Falchini, Tenuta San Guido, San Leonardo, Podere La Villa e Feudi del Pisciotto.

Un insieme che attraversa territori e identità differenti, uniti dalla visione dell'enologo piemontese. Ogni azienda presenterà un'etichetta simbolo di questo rapporto, offrendo una testimonianza concreta della sua impronta nei diversi contesti produttivi.

I protagonisti sul palco del Vinitaly

A guidare la masterclass saranno il founder di Somm is the Future **Paolo Porfidio**, **Riccardo Cotarella**, presidente di Assoenologi, e **Paolo Brogioni**, direttore di Assoenologi, insieme a **Ilaria Tachis**, figlia di Giacomo Tachis.

Tra i rappresentanti delle cantine figurano enologi e referenti aziendali tra cui Mariano Murru, Antonio Rallo, Alessandro Cellai, Anselmo Guerrieri Gonzaga ed Elisabetta Barbieri. Accanto a loro, i sommelier di Somm is the Future: Sofia Carta, Roberto Anesi, Ivana Capraro, Marco Spini, Cesario Delle Donne e Mario Ippoliti.

Il senso dell'iniziativa

La masterclass, a numero chiuso e su invito, è rivolta a sommelier dell'alta ristorazione, enologi e giornalisti. Il messaggio è chiaro: la sommellerie non come servizio accessorio, ma come voce attiva nella costruzione della cultura del settore.

*«Ricordare Giacomo Tachis significa comprendere quanto il suo pensiero sia ancora presente oggi – spiega **Paolo Porfidio**, fondatore di Somm is the future – Mettere insieme enologi e sommelier vuol dire creare un dialogo che è sempre stato necessario, ma che oggi diventa fondamentale»*

Fondato nel 2025 da Paolo Porfidio, [Somm is the Future](#) è un progetto culturale che punta a valorizzare la sommellerie a livello internazionale. L'obiettivo non è sostituire le associazioni esistenti, ma creare connessioni tra professionisti e favorire una visione condivisa.

«Giacomo Tachis ha rappresentato una figura irripetibile per l'enologia italiana, capace di coniugare rigore scientifico e visione, contribuendo in maniera determinante alla crescita qualitativa del nostro vino nel mondo

– dichiara **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi – *A distanza di dieci anni, il suo insegnamento è ancora vivo e continua a orientare il lavoro degli enologi e delle aziende. Iniziative come questa assumono un valore particolare perché mettono a confronto competenze diverse, ma complementari, rafforzando quel dialogo tra produzione e sala che oggi è fondamentale per raccontare il vino in modo autentico»*

*«Il valore di questo appuntamento risiede nella collaborazione tra enologi e sommelier, due figure che esprimono le più alte professionalità del comparto vitivinicolo: da un lato la competenza tecnica e la conoscenza del processo produttivo, dall'altro la capacità di interpretare e raccontare il vino, rendendolo accessibile e coinvolgente – sottolinea **Paolo Brogioni**, direttore di Assoenologi – È proprio dall'integrazione tra tecnica e narrazione che nasce oggi un racconto del vino più completo, autentico e contemporaneo, in continuità con l'eredità di Giacomo Tachis»*

Data di creazione

11/04/2026

Autore

redazione