

Talamo a mare, un tesoro sommerso nei fondali della Maremma

scritto da Malinda Sassu | 22/12/2023



Arriva dalle acque dell'Argentario il messaggio in bottiglia di Marco Bacci: l'eleganza che si fa vino nel blend nato dalla passione e da una dimenticanza

Ritorno alla terra e cambio vita.

Potrebbe iniziare così la storia di **Marco Bacci**, imprenditore nel campo dell'abbigliamento e produttore per passione. Un amore che cresce con il tempo fino alla decisione, nel 1996, di vendere tutte le sue aziende per seguire solo il suo istinto.

Una sofisticata follia dove due universi creativi, il vino e la moda, hanno tanto in comune ma qui il gioco e le tendenze c'entrano poco.

Marco Bacci ha sempre fatto sul serio e, dopo le soddisfazioni con il **Renieri Brunello di Montalcino Riserva 2010**, considerato il terzo miglior vino al mondo, i suoi sforzi si concentrano ora sulle splendide vigne di **Terre di Talamo**, in Maremma.

Nasce qui, infatti, la sua creazione più appassionata: l'eleganza pura e sofisticata di **Talamo a mare**, il blend che affina sui fondali di uno dei mari più belli d'Italia.



Marco Bacci, dalla moda a produttore di vino nelle sei aziende in Toscana e in Sicilia (Foto © Malinda Sassu)

Imprenditoria e terroir, passione e talento nei vini di Marco Bacci

Una storia che nasce con **Castello di Bossi**, a Castelnuovo Berardenga, le sue vigne del '67 e la vecchia cantina di **Giacomo Tachis**. L'inizio di un viaggio in parallelo, quello di Marco, tra la moda e il vino.

Dopo la prima bottiglia di **Corbaia** nell'85, uno dei pochi Supertuscan a poter vantare una verticale dall'anno della sua nascita, la decisione di vendere le aziende di successo per dedicarsi anima e corpo alla produzione di vino.

Nel tempo, arrivano **Tenuta di Renieri** e **Barbaione** nel Chianti Classico, oltre a **Renieri a Montalcino** e la lucida "follia" di attendere 10 anni il primo Brunello: una pazienza premiata per ben due volte da **James Suckling** con i 100/centesimi, nel 2010 con la Riserva e nel 2015 con il Brunello base.

Subacqueo da sempre, l'amore per il mare lo porta, quindi, in Maremma a **Terre di Talamo** e, due anni fa, a Linguaglossa sull'Etna, con **Terre Darrigo**, quasi 6 ettari affacciati sulla meravigliosa Taormina.

Un amore per il vino riversato nelle 20 etichette aziendali, nate dalla collaborazione di **Marco Bacci**

con un team affiatato: **Stefano Marinari, Lorenzo Camilli e Alberto Pizzichi.**



Le vigne di Terre di Talamo, 35 ettari a sud di Grosseto, a conduzione biologica (Foto © Malinda Sassu).

Terre di Talamo, la biodiversità tra le vigne vista mare

Talamone sulla destra e Santo Stefano di fronte abbracciano i 35 ettari vitati dell'azienda nata nel 2000: il sogno di Marco, quella di una vigna che guardasse il mare, è presto che realizzato.

Siamo, infatti, sulle colline a sud di **Grosseto**, terra di Morellino e di argille brune, dove nasce rigoglioso il **Sangiovese** ma non solo: una "palestra" di uve spazia dal **Vermentino** al **Viognier**, dal **Petit Verdot** al **Cabernet** e **Alicante**, giusto per citarne alcuni.

Marco è stato il primo a piantare le viti nell'area, il biologico qui è di casa e la passione si sente tutta nel delizioso **Vento Teso** a base Viognier e i due Vermentino **Vento** e **Vento Forte**, l'uno in acciaio e l'altro con sosta in legno per un anno.

Produzioni che rappresentano l'equilibrio tipico dei vini della zona, con acidità e grado alcolico importanti ma che ben si bilanciano l'uno con l'altro.

Talamo a mare di Bacci Wines, il vino cullato dall'azzurro mare dell'Argentario

Un piccolo gioiello di Maremma, blend di **Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon** e **Cabernet Franc**, con tanta voglia di sorprendere.

A partire dalle prime annate, dimenticate per caso nella sentina di una barca, che mostrano a Marco la piacevole sorpresa di quanto **Talamo a mare** fosse nettamente migliore del gemello affinato in cantina.

Nasce così l'idea della cantina subacquea, alla profondità perfetta di 35 metri nel **Canale dell'Argentario**, lì dove la temperatura è costante e il fondale privo di elementi naturalistici, al fine di limitare al minimo l'impatto ambientale.

La culla ideale trovata dallo stesso Marco nelle sue immersioni e ottenuta dopo lunghi anni di attese burocratiche: nulla in confronto alla felicità di aver compiuto il primo esperimento in Italia con un vino rosso e fermo.



La degustazione delle annate 2018 e 2019 di Talamo a mare (Foto © Malinda Sassu).

La degustazione comparata dell'IGT Talamo a mare

Seimila bottiglie quasi a chilometro zero, vista la poca distanza in linea d'aria tra il punto d'immersione e l'azienda, e dodici i mesi di riposo, cullato dalle acque del mare.

In comparazione due annate, **2018** e **2019**, provenienti dallo stesso tino. Due gemelli diversi, insomma, che vedono l'uno il mare e l'altro la terra.

Impercettibili le differenze sul colore, la 2018 gioca sull'eleganza in vecchio stile nelle due versioni: più lunga, fruttata e sapida l'evoluzione di **Talamo in cantina**, verticale e giovane, quasi come se avesse ancora tanto da dire quella di **Talamo a mare**.

L'affinamento in mare gioca un ruolo importante, invece, nell'annata 2019. Le differenze sono più aperte in **Talamo a mare**, con più verve e vivacità nell'assaggio iniziale, frutti marcati e terziari più evoluti, man mano che il vino riposa nel calice.

Un'annata strutturata per due cavalli di razza di Terre di Talamo, dove **Marco Bacci** ha dimostrato ancora una volta di saper essere un produttore capace di cimentarsi agevolmente con i vitigni internazionali.

Non per hobby o stravaganza ma in nome di un amore che lega indissolubilmente l'uomo alle proprie passioni.

Bacci Wines

Località Bossi in Chianti, Castelnuovo Berardenga - Siena

www.bacciwines.it