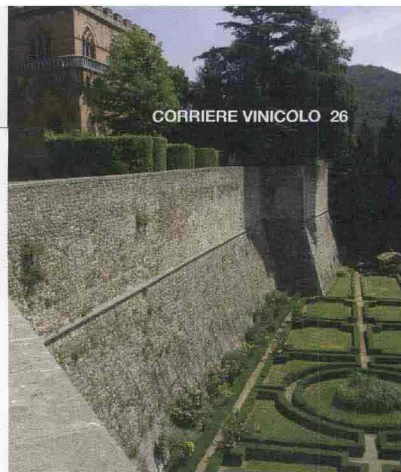


CRONACHE ITALIANE



CORRIERE VINICOLO 26

▼ convegno in occasione del bicentenario

## Bettino Ricasoli ieri e oggi

UOMO POLITICO, PROTAGONISTA DI PRIMO PIANO DEL NOSTRO RISORGIMENTO, IL "BARONE DI FERRO" È STATO UNO DEI NOSTRI PRINCIPALI INNOVATORI IN VITIVINICOLTURA. IN PRIMO PIANO LA NECESSITÀ DI ROMPERE CON LA CONTINUITÀ, DANDOSI NUOVI TRAGUARDI

di Andrea Gabrielli

C'OVER  
THE TOP

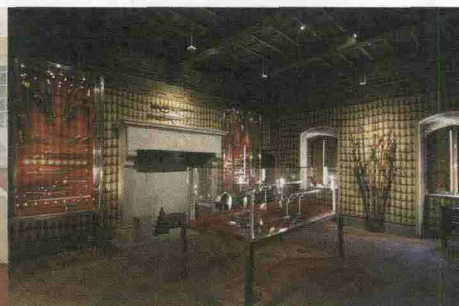
I sugheri migliori. Gli impianti produttivi più avanzati. I tappi più innovativi. Da oltre cent'anni Colombin unisce tradizione, tecnologia e ricerca per creare tappi di sughero naturali e versatili, perfetti per rispettare le qualità uniche di ciascun vino.

CO  
LO  
MB  
IN

colombin.com



Qui sopra, da sinistra a destra: Giuseppe De Rita, Claudio Peri, Marco Pallanti, Francesco Ricasoli, Federico Vecchioni, Gian Piero Maracchi e Bruno Vespa (foto Bruno Bruchi); la sala delle armi della Collezione Ricasoli (foto Ricasoli). Accanto al titolo, il Castello di Brolio



Non esiste progresso in agricoltura se non c'è legame tra l'esperienza, sia personale che aziendale, e la ricerca scientifica. La modernità del pensiero di Bettino Ricasoli, di cui quest'anno si festeggia il bicentenario della nascita, è stata al centro di un convegno intitolato "Bettino Ricasoli: il suo disegno e la sua attualità nella congiuntura degli anni 2000", organizzato dalla Barone Ricasoli e dal Consorzio vino Chianti Classico, che si è svolto al Castello di Brolio.

Uomo politico, protagonista di primo piano del nostro Risorgimento, il "barone di ferro" è stato uno dei nostri principali innovatori in vitivinicoltura dell'Ottocento. Ma non solo. Aveva un forte rapporto con la terra e sentiva la propria responsabilità, civile e politica, come proprietario terriero. In questo senso è stato un uomo d'azienda prestato alla politica, o viceversa, con ideali forti che cercò di applicare alle sue aziende. Un aspetto che il presidente del Censis, Giuseppe De Rita, ha evidenziato: "Ricasoli inventò lo start-up con il suo progetto-azienda di Brolio e vide il futuro dell'Italia nella terra, nella vite e nell'ulivo. In una parola nel brand del territorio". Un pensiero quanto mai moderno, visto che si può intravedere nella sua idea di Chianti, ottenuto dalla ben nota "ricetta", il primo passo di un percorso che porterà non solo al made in Italy ma anche alla creazione di vini in grado di essere esportati e di competere con gli allora inarrivabili vini d'Oltralpe. De Rita ha poi ricordato che Ricasoli, sia

nella tenuta di Brolio che in Maremma, ripartì dal territorio e dalla terra sentendo la necessità di rompere con la continuità e dandosi nuovi traguardi. "Nell'attuale periodo di crisi non abbiamo un sistema Paese efficiente e scontiamo la mancanza di una 'mission' nazionale. Anche noi abbiamo bisogno di un nuovo start up" ha concluso De Rita.

**Il valore dell'innovazione.** Il tema dell'eccellenza è stato il filo conduttore dell'intervento di Claudio Peri, docente di Tecnologie alimentari presso l'Università di Milano: "L'imprenditore deve tornare a essere al centro della produzione - ha detto Peri - e deve essere in costante contatto con la ricerca e la sperimentazione proprio come faceva il barone di ferro".

Al dibattito, moderato da Bruno Vespa, ha partecipato anche Federico Vecchioni, presidente Confagricoltura, il quale ha affermato che "Se continuiamo di questo passo, senza innovare e snellire la burocrazia, senza la scienza in agricoltura, ci ritroveremo ad avere in questo settore più marchi Dop e Igp che lavoratori e imprese. Il concetto di qualità non può essere considerato statico, al contrario si evolve continuamente e comprende in sé il know-how, il marketing, la capacità di un'azienda di essere sul mercato".

Nell'ambito del convegno sono stati affrontati diversi temi caldi, dai disciplinari di produzione alla soffocante burocrazia. "Siamo vittime di norme e pratiche inutili -

ha affermato il padrone di casa, Francesco Ricasoli -, il vino che si fa oggi è un bene destinato al piacere del consumatore, rispetto al passato molto è cambiato, ma bisogna ritornare ai territori e rendere più dinamico il quadro normativo".

Un parere condiviso da Marco Pallanti, recentemente riconfermato presidente del Consorzio del Chianti Classico: "In sostanza, se da una parte il messaggio di Ricasoli

insiste sul rispetto dell'unicità del vino del Chianti ottenibile attraverso la certificazione dell'origine, allo stesso tempo valorizza l'unicità del produttore nella ricerca di un gusto che deve necessariamente essere esclusivo. Il nostro compito di eredi rispettosi del suo pensiero, è di recepire questo basilare insegnamento".

↳ il carteggio ricasoli-studiati

**Alla ricerca del "vino perfetto" Il Chianti del Barone di Brolio**

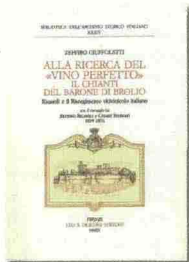
"Il vino riceve dal Sangiovetto la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza togliergli nulla del suo profumo essendone pur esso dotato: la Malvagia, della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle due prime uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana".

È il celebre brano della lettera inviata da Bettino Ricasoli al professor Cesare Studiati il 26 settembre del 1872, che ha segnato la nascita della storia moderna del Chianti Classico, il "vino sublime" che Ricasoli ricercò con costanza e abnegazione, confrontandosi con l'amico che nel suo laboratorio pisano analizzava e confrontava i campioni che arrivavano da Brolio. Due menti brillanti unite dal comune desiderio non soltanto di produrre un grande vino, ma di dare ai produttori italiani un esempio da seguire, perché entrambi avevano perfettamente capito che proprio il vino "da qualunque parte si pigli ad esaminare, si mostrerà sempre capace di grande utilità al nostro Paese, e tale da meritare le cure assidue ed intelligenti dei proprietari di vigneti".

Parole profetiche, dunque, scritte nel 1868 da un Ricasoli che aveva già chiaro il profondo e radicale rinnovamento al quale l'agricoltura italiana avrebbe dovuto sottoporsi per diventare moderna ed

economicamente redditizia. Parole che si possono ritrovare oggi nel libro, per i tipi della Leo **S.Olschki** Editore di Firenze, che tratta appunto del carteggio tra Bettino Ricasoli e Cesare Studiati - medico e fisiologo dell'Università di Pisa - e che Francesco Ricasoli ha voluto pubblicare integralmente per celebrare il bicentenario della nascita del suo antenato Bettino. Il volume, introdotto dal professor Zeffiro Ciuffoletti con un contributo di Silvana Ferroni e con l'appendice epistolare a cura di Antonio De Ruggiero e Christian Satto, permette di ripercorrere le esperienze scientifiche condotte dal "barone di ferro" a partire dal 1840, anno in cui si stabilì a Brolio.

Il carteggio è ricco di spunti di riflessione validi ancora oggi, come a esempio quello riferito alle fiere e ai concorsi enologici: "Piuttosto che diplomi e medaglie - scrive Ricasoli - vorrei che il risultato di queste fiere fosse quello di dare giudizi sui prodotti, e giudizi severi e norme ai produttori, altrimenti dovrei cominciare a dubitare sopra l'utilità di questa istituzione. Dubitare che tale istituzione possa riuscire a uno spettacolo di più, a una nuova maniera di perdere tempo, è penoso: ma se i viticoltori non avranno di che meglio dirigere il loro lavoro, dovremo purtroppo concludere sulla vanità reale di queste Fiere". È il barone di ferro che parla, quello stesso che afferma di preferire gli uomini pratici e istruiti ai politici, poiché questi ultimi gli avevano "rotto grandemente le tasche". *A. Gabb.*



↳ bollicine in laguna

Nella foto: Moreno Morello ed Elisa Maghenzani della Cantine Ceci con la bottiglia vincitrice



**UN PREMIO AL PACKAGING PIÙ INNOVATIVO**

È delle Cantine Ceci la bottiglia di spumante vincitrice del premio assoluto per il miglior packaging al concorso "Bollicine Topline". Il Brut rosé "S.S. 9 - Via Emilia" è infatti il vino che si è imposto su ben 360 etichette, prese in esame a più riprese da tre diverse commissioni di giudici. Alla selezione finale erano giunte 20 aziende, ma uno solo alla fine è stato il vincitore.

Il concorso "Bollicine Topline", si è svolto di recente in una cornice d'eccezione, l'Hotel Danieli di Venezia, all'interno della rassegna veneta "Venezia Spumanti". L'evento, organizzato dall'Associazione italiana sommelier Veneto, e dal Forum spumanti e bollicine d'Italia (con la collaborazione dei media partner Chiriotti editore, le edizioni Tecniche nuove, il "Corriere Vinicolo" e "Il sommelier del Veneto"), ha visto la partecipazione delle più importanti case spumantistiche italiane, che hanno portato in degustazione 120 etichette. "È un nostro obiettivo far diventare Venezia un punto di riferimento per l'immagine dell'Ais Veneto - spiega il presidente regionale dell'associazione Dino Marchi - In questa città abbiamo fatto anche altri eventi, e sempre la risposta del pubblico e degli operatori è stata incoraggiante. Questa prima edizione di Venezia Spumanti vuole essere un punto di partenza per creare un rapporto più stretto con le aziende vinicole, per far loro presente che la sommellerie si sta evolvendo, e può diventare ambasciatrice dell'eccellenza vinicola italiana".

"Questo premio - ha commentato Giampietro Comolli, patron del Forum spumanti e bollicine d'Italia - è anche una sfida per le aziende italiane che realizzano i materiali di confezionamento delle bottiglie, oltre che per le aziende produttrici di vini: a tutti va il merito di cercare sempre di migliorare la qualità anche in estetica, eleganza e valore aggiunto come espressione delle migliori imprese del made in Italy". *Elisabetta Tosi*