

STORIE DA TAVOLA

**Un Paese da leggere
e da gustare assieme
a Gianluca Montinaro**

**Brolio, una culla
di "vini perfetti"**

Il barone Bettino Ricasoli (1809-1880), discendente di una fra le famiglie della più antica nobiltà fiorentina, è stato fra i maggiori protagonisti del nostro Risorgimento. Ben pochi sanno però che a lui si deve anche il miglioramento e la codificazione del vino toscano per eccellenza, il Chianti, che i Ricasoli coltivano da secoli nell'ancestrale tenuta di Brolio. Non solo,

fin dal 1840, quando Bettino Ricasoli decise di trasferirsi stabilmente a Brolio per seguire la proprietà, il barone fece ogni sforzo per modernizzare l'agricoltura nella convinzione che – in un Paese prevalentemente agricolo qual'era allora l'Italia – senza progresso economico nessun progetto politico di emancipazione nazionale avrebbe avuto successo.

Vino e politica si intrecciano quindi nella vicenda di Ricasoli il quale conduce la tenuta di famiglia come fosse una missione. A narrare questi fatti (con largo uso di documenti d'archivio finora inediti) è Zeffiro Ciuffoletti nel sorprendente volume *Alla ricerca del «vino perfetto»* (Olschki, Firenze 2009, pp. 184, €20,00). Nel suo

tentativo di creare un nettare di grande carattere ed eleganza che potesse stare alla pari con i grandi vini di Bordeaux e Borgogna, Ricasoli incontrò sulla sua strada Cesare Studiati, valente professore di fisiologia all'università di Pisa. L'amicizia e la stima che subito li legò poggiava su una duplice condivisione: gli ideali politici e la passione per la viticoltura e l'enologia.



È nel fitto scambio epistolare fra i due che prende forma la "filosofia" del vino di Brolio, ciò che diventerà poi l'odierno Chianti Classico, un blend di uve sangiovese, canaiolo e malvasia. «Il vino riceve dal Sangiovese – scrive Ricasoli – la

dose principale del suo profumo e una certa vigoria di sensazione, e dal Canajuolo l'amabilità che tempera la durezza del primo; la Malvasia tende a diluire il prodotto, ne accresce il sapore e lo rende più leggero». Ricasoli muta anche le condizioni di coltivazione della vite, introducendo accorgimenti (come la diradazione dei tralci fruttiferi e l'allargamento dei filari) che rendessero migliore l'uva. Tutte innovazioni che arrivano ai nostri giorni e sono riassunte nell'attuale disciplinare di produzione. Intanto la storia a Brolio continua. Un'emozione la visita della tenuta (tel. 0577/730220). Una goduria per il palato i vini che oggi il trentaduesimo barone Ricasoli vi produce: fra tutti le etichette Castello di Brolio, Brolio, Casalferro e Rocca Guicciarda.

