



# Il Barone RICASOLI

## e le origini del Chianti

di  
ANDREA CAPPELLI



Le origini della famiglia Ricasoli sembra che risalgano all'epoca longobarda e alcuni storici considerano il fondatore del casato Geremia, citato in una bolla papale del 1076. Ciò che è certo invece è che i Ricasoli erano baroni già nell'XI° secolo, quando si insediarono a Brolio, erigendovi nel 1141 un castello a difesa della Repubblica Fiorentina contro Siena, che, da allora, è sempre stato abitato dalla famiglia, senza soluzione di continuità. E nel cassero del castello è oggi visitabile anche la "Collezione Ricasoli", che raccoglie pezzi unici e rari di armi risalenti ai secoli dal Trecento all'Ottocento, che raccontano la storia di questa famiglia d'origine guerriera, che ha combattuto a fianco dei Medici e che ha poi dato un contributo fondamentale all'Unità d'Italia: questo di Brolio è l'unico caso,

protagonista, dal Barolo piemontese, al Marsala siciliano, passando dalla Toscana, dove Bettino Ricasoli stava creando il Chianti: l'Italia è finalmente unita e, alla presidenza del consiglio della nazione appena nata, si alternano, in breve tempo, il piemontese Camillo Benso conte di Cavour e il toscano "barone di ferro". Uomini intimamente uniti nei propositi e nei progetti politici, Bettino e Camillo sono anche due imprenditori agricoli, convinti della portata storica della loro professione, finalmente in grado di scardinare la superata figura del "rentier". Non solo, sono anche uomini persuasi che i tempi fossero ormai maturi



nel nostro Paese, di un'armeria originaria di una dinastia italiana, a eccezione di quelle regnanti (Farnese-Borbone, Savoia, Medici, Este). Un casato illustre e di aristocrazia antica quello dei Ricasoli, dunque, che ha dato i natali a insigni personaggi, che hanno accompagnato la storia del Granducato di Toscana prima e del Regno d'Italia poi. Tra questi, il più noto è, senza dubbio, Bettino Ricasoli (1809-1880), il "barone di ferro" protagonista del Risorgimento italiano a fianco di Cavour, per due volte Primo Ministro del Regno (1861-1862 e 1866-1867), creatore della formula del Chianti Classico e fondatore della moderna storia del vino in Toscana. Due sono infatti, da sempre, le grandi passioni di famiglia: il vino e la politica. L'amore di Bettino per la scienza si era manifestato fin dall'infanzia, quando cominciò a collezionare minerali, conchiglie e fossili nella sua casa fiorentina per proseguire poi con esperimenti scientifici in campo agricolo e, in modo particolare, nel settore vitivinicolo. Bettino era un barone eclettico, uomo politico, scienziato e anche artista, capace di utilizzare la matita con grazia e raffinatezza. Una congiuntura storica per certi versi irripetibile e straordinaria, quella che si stava svolgendo nel 1861, in cui il vino era decisamente

### LA FORMULA DEL CHIANTI

Il barone Ricasoli nella sua famosa "formula", codificata intorno al 1870, usava tre vitigni: per sette decimi il Sangiovese e per due il Canaiolo, entrambi a bacca rossa, con Malvasia del Chianti - cui s'aggiungerà in seguito il Trebbiano toscano, anch'esso a bacca bianca - per il restante. Ma vorrei sottolineare, per amor di verità storica, che il "blend" del barone non comprendeva né il Trebbiano (mai citato dal Barone di ferro) né la malvasia, che era da lui consigliata solo nelle annate molto siccitose e solo per vini di pronta beva. Ricasoli, dettando le norme della vinificazione, vuole i raspi separati dalle vinacce, chiusi i tini per la fermentazione, rapida la svinatura: successivamente "si stringono le vinacce, e il vino che n'esce si riunisce al primo in botti, nelle quali prosegue la fermentazione". L'equilibrio dell'uvaggio, basato su vitigni perfettamente assuefatti a clima e terreni chiantigiani, e la vinificazione razionale sono i presupposti di un vino da pasto d'apprezzabile e costante livello qualitativo, progettato per esser immesso in commercio in breve termine: una rivoluzione enologica che, oltre a fare la fortuna del Chianti in patria, lo imporrà, a cavallo fra Ottocento e Novecento, come uno dei pochi vini italiani largamente apprezzati all'estero (specie in Inghilterra), grazie anche alla buona resistenza al trasporto. Il barone riuscì a ottenere ottimi risultati, in rapporto agli investimenti e agli sforzi impiegati, proprio nel realizzare quel vino "sublime", in grado di poter essere venduto e bevuto in tutto il mondo, senza per questo perdere le caratteristiche organolettiche durante i lunghi periodi di viaggio. Per verificare la tenuta dei propri vini nella distanza e nel trasporto faceva persino prove di "navigazione", imbarcando per anni le botti su mercantili diretti in tutte le parti del mondo, in Sud America come a Bombay. Si deve alla sua tenacia e alle prove sul campo e in cantina, che durarono tre decenni, quel regolamento di produzione del vino Chianti che, nel tempo successivo, è stato trasformato in "disciplinare di produzione" e che ancor oggi definisce le percentuali di uve di cui deve essere composto il più celebre vino italiano nel mondo: il vino "Chianti Classico" deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione e provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, una composizione ampelografica, in cui il Sangiovese va dall'80% fino al 100%. Il che vuol dire che, volendo, il principe dei vitigni toscani può esser naturalmente vinificato anche "in purezza". Possono inoltre concorrere alla produzione le uve a bacca rossa provenienti da vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana nella misura massima del 20% della superficie iscritta all'Albo Vigneti: quelli autoctoni, come il Canaiolo e il Colorino, e altri "internazionali" come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Le uve bianche (Trebbiano e Malvasia), per decisione consortile, sono sparite dal blend e non possono più esser utilizzate dalla vendemmia 2006.



per l'abbandono di un'agricoltura improvvisata, da sostituire necessariamente con l'introduzione, nella pratica, di quei principi scientifici che avevano contribuito allo sviluppo, per esempio, dell'agricoltura inglese. Uomini uniti anche dal vino, l'uno "inventore" del Barolo e l'altro della formula del Chianti "sublime", da lui così caparbiamente ricercato, destinato a diventare il Chianti Classico di oggi: «...mi confermai nei risultati ottenuti già nelle prime esperienze cioè che il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajuolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza togliergli nulla del suo profumo per esserne 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...». Una formula, che, seppur modificata negli anni, non ha mai tradito il principio originario che ispirava il suo creatore in favore della nascita di una moderna vitivinicoltura di qualità: dare una spinta determinante al modo di fare e intendere il vino, valorizzando un territorio unico come quello del Gallo Nero, attraverso un prodotto che avrebbe conquistato il mondo proprio perché capace di raccontare il suo terroir come nessun altro. Ricasoli e Cavour erano pronti a scommettere - l'esportazione di vino italiano si attestava sui 350mila ettolitri di vino da taglio, contro i sei milioni di ettolitri di vino di qualità esportato dai francesi, secondo la prima statistica dell'Italia Unita - che l'Italia unita sarebbe ritornata ai fasti dell'antica Enotria, producendo vini in grado di affrontare la concorrenza di quelli francesi. Più sporadico il contributo del piemontese, decisamente più sistematico e appassionato quello del toscano che, in realtà, segnò un vero e proprio cambio di passo nella considerazione dell'agricoltura e, in particolare, della viticoltura e dell'enologia, che, da quel momento, ricevette una spinta decisiva verso gli standard qualitativi dei vini francesi. Uno degli insegnamenti di straordinaria attualità di Bettino Ricasoli è quello che non esiste progresso economico in agricoltura, se non c'è legame tra l'esperienza sul campo e la ricerca scientifica. La missione che Bettino si era prefisso era infatti proprio quella di creare in Italia un'agricoltura moderna, retta da una classe dirigente preparata e attenta. Ricasoli aveva in mente il "brand territorio", aveva un forte rapporto con la terra e sentiva la propria responsabilità come proprietario terriero: credeva fortemente che un paese moderno dovesse trovare proprio nell'agricoltura uno degli elementi fondanti della propria economia e, specificatamente, nel vino quel bene che fungesse da "biglietto da visita" negli scambi internazionali. Ma la grandezza del suo disegno sta proprio nell'immortalità dei concetti che esprime, assolutamente attuali: per primo capisce che il nostro territorio può diventare un 'terroir' e inizia a consultare la Natura, vagliandola attraverso la ragione. Il suo lavoro riposiziona il territorio, nelle sue macro e micro identità, a ruolo di bussola di riferimento per la ricerca. In sostanza, se da una parte il messaggio di Ricasoli insiste sul rispetto dell'unicità del vino del Chianti, ottenibile attraverso la certificazione del luogo d'origine, allo stesso tempo valorizza l'unicità del produttore nella ricerca di un gusto che deve necessariamente essere esclusivo. Il vino come prodotto simbolo per l'export, dunque, capace di rappresentare la storia e la cultura di tutto un popo-



lo. Una visione di lunga portata, che, proprio oggi, in un momento di crisi economica globale, trova una conferma quasi profetica nei risultati raggiunti dai vini del Bel Paese nelle maggiori piazze di tutto il mondo. Insomma, il sogno di Ricasoli di vedere il vino come colonna portante del "made in Italy" nel mondo trova conferma in un lungo processo, intuito per la prima volta proprio nel Castello di Brolio - ancor oggi azienda guidata dal 32° barone Francesco Ricasoli, che coltiva 240 ettari di vigneto per una produzione di 2,5 milioni di bottiglie all'anno - che ha condotto il vino italiano a raggiungere e, in qualche caso, a superare la "grandeur" dei vini d'oltralpe. E proprio il territorio del "Barone di ferro" rappresenta, a distanza di due secoli dalla sua nascita, una delle realtà vitivinicole più importanti della scena internazionale: le milioni di bottiglie di Chianti Classico che ogni anno il Consorzio e i suoi produttori presentano ai consumatori di tutto il mondo sono le migliori testimonianze di un periodo storico che, se ieri ha viaggiato parallelamente a quello della riscossa nazionale, ha creato le basi per un moderno sistema socio economico, basato sull'arte di fare di vino, che contribuisce oggi a posizionare la viticoltura e l'enologia italiana e toscana saldamente ai vertici mondiali.

### IL GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Il governo alla toscana consiste in una particolare tecnica di vinificazione, sostenuta nel secolo scorso anche dal grande codificatore del Chianti, il barone Ricasoli, per ottenere vini fruttati di pronta beva. Per ottenere un "Chianti governato all'uso toscano" in periodo di vendemmia si deve prendere una parte di uva, la più sana e matura, meglio Sangiovese che Canaiolo, raccoglierla in anticipo e lasciare i grappoli per sei settimane, disposti su graticci, all'aria perché appassiscano leggermente. Pigiata, queste uve producono un mosto, che, aggiunto al vino, che ha appena terminato la fermentazione e ha bruciato tutti gli zuccheri, fa partire una seconda, lenta fermentazione, che si prolunga sino a primavera. Il vino che si ottiene può essere messo in commercio entro l'anno successivo alla vendemmia e, a differenza della moderna scuola di Chianti, intesi come vini di grande corpo che si evolvono dapprima in botte quindi in bottiglia per durare svariati anni, è un vino che gioca tutte le sue carte sulla freschezza, la piacevolezza, la vivacità del fruttato, la vivezza e la rotondità. Un metodo antico, quello del governo, fondamentale quando le nozioni tecniche e le attrezzature di cantina erano empiriche, ma ancor oggi, nell'epoca delle temperature di fermentazione controllate e del Chianti new style, meritevole di essere conservato come ricordo di tradizioni vinicole del passato.