

IN RUFFINO

num. 2 - lug. '08

- L'editoriale
di Ian D'Agata
- Una bella storia
- I Cru di Borgo Conventi
- Ruffino in vigna
- Lo Zafferano
- News
- Eventi

Food Trip Todd English e Ruffino

Il famoso chef televisivo sarà ospite di Ruffino durante il mese di settembre per le riprese di alcune puntate del suo show televisivo

L'editoriale di...

Ian D'Agata

L'evoluzione dei consumi del vino secondo il pensiero di Ian D'Agata



Il futuro del vino, i suoi consumi e il ruolo della Ruffino visto da Ian D'Agata, responsabile per l'Italia dell'International Wine Cellar di Stephen Tanzer e autore della nuova guida The Ecco Guide to Italy's Best Wines, voluta dalla Harper Collins USA, la più importante casa editrice enogastronomica americana.

La competizione a livello internazionale sui mercati del vino è notevolmente aumentata negli ultimi dieci anni. Le ragioni più spesso citate sono per lo più il forte decremento nei consumi, la crescita dell'offerta da parte di paesi vitivinicoli "emergenti" quali Argentina, Cile e Australia, e la progressiva liberalizzazione del commercio. Intendo soffermarmi

sulla prima di queste motivazioni, limitandomi solo a qualche osservazione sulle ultime due. Per quanto riguarda i nuovi paesi produttori di vino, menzionerei solo che molti di questi vini non sono affatto scadenti, anzi, e che il loro successo non è riducibile solo a delle tecniche di marketing aggressive e di grande impatto.

I costi delle loro etichette migliori sono però oggi alquanto elevati, e credo che queste nuove realtà non saranno in grado di competere alla lunga con i nostri prodotti migliori. Per una analisi dei flussi commerciali, esistono oggi dei modelli econometrici molto affidabili nell'illustrare in maniera schematica le variazioni delle nostre esportazioni vinicole nel tempo (cfr. Tinbergen).

L'export del vino italiano resta florido: l'Italia mantiene una quota percentuale invariata dell'export sul mercato mondiale, pari al 18%, che è poi la stessa cifra di dieci anni fa. In questi dieci anni è però praticamente raddoppiato il valore di tale export, che si attesta oggi intorno ai 3,4 miliardi di euro. Non è neppure del tutto vero asserire che si assiste oggi a un drastico calo nei consumi del vino. Difatti, mentre è indubbio che i consumi del vino sono in diminuzione in paesi "roccaforte" quali Italia e Francia, in paesi come USA, Cina e Russia sono in netto aumento. È previsto che nel 2010 gli USA saranno i primi consumatori di vino al mondo e che già nel 2011, solo in Cina, si stapperanno un miliardo di bottiglie.

In Russia, Cina e USA stanno cambiando i consumi e i consumatori stessi. Aumentano i consumi presso le donne e i "millennians", i figli ormai trentenni dei baby boomers. Consumi però che sono diversi a seconda di quale paese venga preso in considerazione, e quale tipologia di eno-appassionato. Si possono dividere i consumatori di vino in tre categorie: traditional, expert (intenditori) e outdoor. I traditional sono coloro che amano bere con i pasti, e sono individui che vogliono sapere almeno un poco dell'origine del vino che si accingono a bere e desiderano ritrovare una certa tipicità in questo. Caratteristiche ancora più fondamentali per il gruppo expert. Infine gli outdoor, coloro che si sono avvicinati al vino attraverso wine bar ed enoteche, e che sono ormai il 40% dei consumatori di vino, e che prediligono i vini bianchi e le bollicine.

Un altro aspetto da non sottovalutare è che la grande variabilità di vini offerti dall'Italia, sia in termini di varietà di uve che di denominazioni di origine, è da tutti considerata come un punto di forza. Difatti, diversamente da quanto si potesse pensare qualche anno fa, tutti i sondaggi indicano come la variabilità di origini e di cultivar sia un nostro grande vantaggio commerciale, purché la denominazione abbia una sua riconoscibilità effettiva e che i vini prodotti a partire da uve autoctone non ricordino quelli a base di uve internazionali. Ed infatti, al primo posto come aspetti positivi dei nostri vini si colloca il "gusto originale e diverso", con altri attributi quali buon rapporto qualità-prezzo, prestigio e sicurezza alimentare ben distanziati nella graduatoria.

Vini italiani che proprio per la loro diversità conquistano posizioni di assoluto rilievo anche nelle vendite nei ristoranti di segmento elevato. Dato importantissimo, perché questa fascia di ristoranti negli USA rappresenta il 30% delle vendite

Ruffino coi suoi tenimenti risponde in pieno ad una logica di grande respiro e dal sicuro successo.

complessive di vino. Difatti i sondaggi mostrano come il 15,2% degli avventori di locali di ristoro di alto livello scelgono vino italiano, e al primo posto per le vendite troviamo il Chianti Classico. Al secondo e al terzo posto, vini bianchi: a questi dati non sono estranei fattori come l'incremento di

consumi in stati a temperatura calda quali la Florida (che ha aumentato le vendite di vino del 60% negli ultimi dieci anni e che oggi rappresenta l'8% di tutto il mercato USA), nonché pasti a forte predominanza di ingredienti quali verdure, pasta e pesce, più indicati a orientare verso un consumo di vino bianco, o rosso leggero. L'effetto serra, o comunque il progressivo aumento delle temperature del pianeta, infatti, ha anche portato a un aumento delle gradazioni alcoliche dei vini prodotti, un fatto che contrasta con una tendenza a prediligere vini sempre meno alcolici, soprattutto fra il pubblico femminile, sempre più in aumento come consumatore di vino.

Quindi, diversità di origine, leggerezza, autenticità della territorialità dei vini, questi sono i fattori che oggi la maggiore parte degli appassionati ricerca. In questa ottica, Ruffino coi suoi tenimenti risponde in pieno ad una logica di grande respiro e dal sicuro successo. Borgo Conventi, con un Ribolla eccellente, un Pinot Grigio e Friulano anche leggeri ma caratteristici al tempo stesso, il Brunello Greppone Mazzi e il Nobile Lodola Nuova, sono solo alcuni eccellenti esempi di come affrontare, con successo, il nuovo mercato mondiale.

Ruffino dal 1877

La storia di Ruffino fra cinema e realtà, leggende e verità

Una bella storia, la storia di Ruffino.

Una storia che intreccia, come paglia di un fiasco, leggenda e verità, realtà e un po' di cinema. Seconda guerra mondiale, nei rigori invernali della steppa russa: un nostalgico milite si era preparato una cena speciale, per combattere la solitudine. Un fiasco Ruffino il protagonista. Purtroppo il freddo - ci racconta una commossa lettera del soldato poi tornato vivo a casa - aveva fatto esplodere il fiasco prima dell'agognata apertura.

Ruffino già allora era un nome importante: significava Italia, un caldo ricordo di casa, come testimoniano le prime medaglie di fine Ottocento, conseguite in importanti concorsi vinicoli internazionali, fra cui Bordeaux.

Tutto aveva avuto inizio nel 1877, con Ilario e Leopoldo Ruffino, a Pontassieve, piccolo paese non distante da Firenze. Un successo vorticoso, proseguito con l'arrivo della famiglia Folonari, nel 1913. In pochi anni, anche all'estero, Ruffino è il vino toscano: fine anni Venti, Stati Uniti, "Proibizionismo", fra verità e leggenda si mormora che i vini Ruffino si trovino nelle farmacie come "medicinale antistress"!

Eppure Ruffino vive negli anni anche pagine dolorose: seconda guerra mondiale, le truppe alleate che la bombardano scambiandola per la stazione ferroviaria - le bottiglie più preziose erano state sotterrate per non farle rastrellare!-, e i fanghi della Sieve e dell'Arno che ne inondano le cantine di melma e limo, vent'anni dopo, durante la catastrofica alluvione del 1966.

Eppure Ruffino non si ferma mai. Sua è la fascetta AAA ○○○○○○, la prima DOCC Chianti della storia. Siamo nel 1984. Un grande riconoscimento per chi aveva contribuito a trasformare un vino in un archetipo di italianità in Italia e nel mondo.

Ruffino è famosa come le star, e le star la cercano: foto in bianco e nero di

Sophia Loren, Vittorio De Sica e Marcello Mastroianni in visita alle cantine, sorridenti con fiaschi in mano fra gli operai. Di nuovo un po' più indietro, fino ai primi anni di questa storia: il maestro Giuseppe Verdi che si lamentava perché il suo vino prediletto, ovviamente Ruffino, non viene mai consegnato nei tempi richiesti.

Anche il cinema ci racconta spesso di Ruffino: Rocky Balboa, l'italoamericano più illustre, in una trattoria a Philadelphia con una Riserva Ducale. Ancora: nella New York della moda e del design, quella de "Il Diavolo Veste Prada", la protagonista Anne Hathaway sorseggia Riserva Ducale durante una cena fra amici. Già, la Riserva Ducale, il vino italiano più conosciuto nei ristoranti americani secondo una ricerca di Wine and Spirits. Ritroviamo Ruffino con Jack Nicholson in Blood and Wine. O insieme alla chissosa combriccola del telefilm "Friends". E tanti altri esempi ancora.

Dal cinema è un attimo a ritrovarsi nella realtà: i vini Ruffino a impreziosire i favolosi banchetti di corte del Duca d'Aosta (la selezione per il duca: la miliare "Riserva Ducale"), o dei Reali di Svezia, o nelle auguste Sale Pontificie. Degustati da Charles de Gaulle e dalla regina Elisabetta e, più tardi, fra passerelle e sfilate, cene di gala e incontri, da vip, stilisti e modelli durante la settimana newyorchese della moda - Ruffino per anni ha sponsorizzato il Men's Wear di New York.

Si, una bella storia, ancora molta da scriversi, dalla paglia del fiasco lentamente scivolata verso le forme sinuose di bottiglie bordolesi o borgognotte, dal Chianti alle tenute nel Chianti Classico, a Montalcino, Montepulciano, ai Friuli del Contallo.

Una storia che, comunque e soprattutto, molto deve alle tante persone con cognomi non famosi che in ogni angolo del mondo apprezzano Ruffino.



Vittorio de Sica, negli anni '60, fotografato con un fiasco Ruffino

I gioielli di Borgo Conventi

I 3 cru di Borgo Conventi, vini nati per essere grandi

Il Collio - un terroir da sogno

All'estremo lembo orientale del Friuli Venezia Giulia, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia, si trova il Collio Goriziano. Un territorio contraddistinto da dolci colline che da tempi remoti ha come tradizione la coltura della vite, introdotta già in epoca preromana.

Suoli di marne e arenarie eoceniche, ricchi di minerali, che prendono il nome di "ponca", determinano le caratteristiche aromatiche e la sapidità dei vini del Collio.



Borgo Conventi - storicità e innovazione a servizio del vino

La tenuta Borgo Conventi, fondata nel 1975 a Farra d'Isonzo, vicino a Gorizia, si è posizionata da subito nell'élite dei grandi produttori di vini friulani. Concepita da subito per la produzione di qualità, sia in vigna che in cantina, dal 2001 è una delle tenute Ruffino, la prima fuori dai confini della Toscana.

I tre cru, un successo immediato

Da qualche anno, il cammino di Borgo Conventi si è arricchito di un nuovo e ambizioso progetto: tre grandi vini Cru affidati alle sapienti mani dell'"enologo dell'anno" (Gambero Rosso 2006) Gianni Menotti.

Gianni Menotti ha potuto operare in una situazione ideale per la realizzazione di questi tre magnifici vini. Prima ha studiato numerose parcelle di terreno in Collio - individuandone le caratteristiche pedoclimatiche e le risposte con determinati vitigni. Poi ha piantato solo quei vitigni in grado di esprimere la migliore interazione possibile fra territorio e vitigno, applicando soltanto le metodologie culturali più qualitative. Infine, in cantina, la ferrea volontà di esaltare al massimo le caratteristiche varietali delle singole uve ha portato alla creazione dei tre cru.

Da questa filosofia sono nati tre vini: il Colle Blanchis, il Colle Russian e Braida Nuova. Questi vini da subito sono stati accolti con favore dalla critica specializzata e dal vasto pubblico di appassionati.

Nel Colle Blanchis si è cercata la massima espressione del Sauvignon Blanc, uno dei vitigni alloctoni che meglio hanno saputo adattarsi al Collio. Grazie anche a un terreno ricco di sali minerali, che garantisce equilibrio ed eleganza, il risultato è un vino complesso e strutturato, di grande ricchezza aromatica e dall'inconfondibile freschezza e sapidità del Collio.

Il secondo cru creato è il Colle Russian, dal nome di un vigneto a Chardonnay e Malvasia situato nella collina di Russian. La particolare esposizione al sole e le vocatissime caratteristiche del suolo hanno dato vita ad un vino morbido ed equilibrato, opulento al naso, sostenuto e vellutato al palato. Un vino seducente dove lo Chardonnay incontra la Malvasia Istriana in un originale connubio di struttura, profumo e persistenza.

Il terzo cru creato - un rosso - è il Braida Nuova. Un uvaaggio di Merlot, da sempre coltivato in Friuli, e di Refesco dal Peduncolo Rosso, un vitigno autoctono di grande originalità aromatica. Il risultato è un vino di struttura, potenza, equilibrio, dal finale lungo e persistente. Un vino moderno, ingentilito da un breve passaggio in rovere.

La territorialità nel calice - un concetto nuovo

Alla base dei nuovi vini la filosofia di Gianni Menotti, secondo cui la chiave di un grande vino consiste nella sua sfericità: un grande vino non ha caratteristiche organolettiche né in difetto né in eccesso. Solo un grande vino può coniugare la struttura con la finezza, l'eleganza con la morbidezza, senza che nessuno di questi parametri prevalga, riuscendo a esprimere quella che Menotti stesso definisce "la territorialità nel calice".

Intervista con l'agronomo

Valeria Fasoli ci racconta come si opera nei Tenimenti Ruffino

Valeria Fasoli è la responsabile agronomica dei tenimenti Ruffino. Valeria è una giovane agronoma, originaria di Milano, fortemente motivata e altamente qualificata. È anche una delle poche donne agronome in un settore molto maschile. A Valeria abbiamo chiesto un po' di informazioni su come Ruffino opera nei propri vigneti in Toscana.

Valeria, la prima domanda è un po' scontata: come mai hai deciso di fare l'agronomo?

Ho deciso di diventare agronoma perché amo questo stile di vita e l'idea di lavorare a contatto con l'ambiente della campagna, spesso all'aria aperta, mi affascinava. Appena iscritta alla facoltà di agronomia di Milano, ho capito che la viticoltura sarebbe stata la mia strada.

Perché hai scelto la Toscana?

Ho sempre avuto, come altri miei colleghi, il mito della Toscana, dei suoi vini, dei suoi paesaggi e soprattutto dell'elevata cultura enologica. Inizialmente ho lavorato nell'Oltrepò pavese e successivamente nelle Marche e finalmente sono arrivata in Toscana. Anche il clima ha influito molto su questa scelta.

L'ambiente è così maschile come si dice?

Soprattutto in passato. Adesso le cose stanno migliorando. La campagna è un ambiente tipicamente maschile in particolare come mentalità. Una volta superate le prime difficoltà, però, secondo me, le donne hanno maggiori possibilità di sviluppare la loro carriera, grazie ad una predisposizione alla direzione e soprattutto al non cameratismo che regola i rapporti di lavoro. In generale qui nei Tenimenti Ruffino c'è sempre stata molta fiducia nelle donne.

Torniamo nei dettagli della tua attività. Quali sono i principi fondamentali su cui si basa la scelta varietale al momento dell'impianto?

Il principio dominante nella scelta del vitigno è quello della "vocazione viticola": sulla base della conoscenza del territorio e delle esperienze dello staff tecnico operante da diversi anni si cerca di valorizzare il complesso "vitigno-ambiente", ossia di impiantare nelle varie tenute il vitigno che meglio esprime le sue qualità in quell'ambiente. Naturalmente la linea guida di tutto rimangono gli studi sulla zonazione e le indicazioni regionali e provinciali, il rispetto delle D.O.C e delle D.O.C.G nonché la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Come viene gestito un patrimonio agronomico di circa 600 ettari, destinati a produrre uve per vini che avranno caratteristiche completamente diverse?

Anche qui si procede con uno studio delle caratteristiche del vigneto: tutti i vigneti della Tenimenti Ruffino, sulla base delle osservazioni di campo eseguite negli ultimi anni sono stati classificati per la loro qualità potenziale. La classificazione, molto semplice, prevede 5 categorie e prende in considerazione il materiale genetico, il potenziale produttivo e qualitativo di ogni singolo vigneto. Sulla base di questa classificazione si è attribuito ai singoli vigneti una destinazione enologica e conseguentemente una "cura" agronomica diversa più o meno accentuata.

Parliamo di sesto di impianto. Quali sono le tendenze nei tenimenti?

Per i vini a DOC/DOCG, i disciplinari impongono un numero di ceppi/ettaro minimo per avere una qualità discreta. Ruffino, a seconda delle caratteristiche pedologiche, di giacitura e del livello di meccanizzazione ha adottato sestadi di impianto differenti con densità di impianto generalmente comprese tra le 5000 e 6700 piante/ha.

Infatti, quello che mi preme sottolineare è che, da studi condotti in azienda, si è osservato che oltre tali densità non miglioravano più le caratteristiche qualitative dell'uva e che i "benefici" ottenuti non erano commisurabili alle difficoltà gestionali incontrate. Il sesto d'impianto che prevede una distanza di circa 2 metri o 2,2 metri tra le file e 0,75 o 0,80 sulla fila è risultato il compromesso ideale tra lavorabilità e qualità raggiunta.



Vigneto di Colorino in fase di pre-raccolta

Intervista con l'agronomo



Valeria Fasoli mentre campiona dei grappoli

La scelta clonale è una pratica diffusa da diversi anni in ambiente agronomico. Su quali criteri si basa la scelta dei cloni?

Nei tenimenti vengono utilizzati vari cloni selezionati da piccoli e grandi vivaisti, quelli che noi riteniamo più idonei per caratteristiche del terreno, condizioni climatiche, altimetrie. È importante comunque precisare che nei vigneti di nuova concezione la base ampelografica non è costituita da singoli cloni ma piuttosto da "miscelate clonali" in modo da poter compensare le caratteristiche di ciascun clone e da garantire qualità elevate in condizioni climatiche differenti e in annate diverse.

Per quanto riguarda le forme di allevamento, quali scelte si è fatto?

Da numerosi studi emerge che il cordone speronato è la forma d'allevamento che meglio predispone la pianta al raggiungimento di buoni livelli qualitativi per uniformità di distribuzione dei grappoli, equilibrio nel livello produttivo e buona gestione della vegetazione. In Tenimenti Ruffino, salvo pochi casi (es Pinot Nero allevato a guyot) dovuti alle caratteristiche di fertilità del vitigno, si è dunque adottato questa forma d'allevamento tipica del territorio toscano.

Quanto incide invece la scelta dei portainnesti?

L'idea è di ottenere vigneti in equilibrio, per cui i portainnesti vengono scelti in base alla natura dei terreni e della particolarità dei luoghi. Si possono comunque distinguere almeno 2 grandi categorie, quella dei portainnesti "forti" adatti a terreni piuttosto poveri e ricchi di scheletro e quelli viceversa più "deboli" adatti a terreni più ricchi e che naturalmente imprimono più vigore alle viti.

Riassumendo, qual è la filosofia che conduce tutte queste scelte?

Alla base vi è una grossa attenzione all'ambiente, in termini di salvaguardia del suolo, adattamento della viticoltura ai diversi ambienti. In generale, una viticoltura a basso impatto ambientale. Nessuna regola fissa ma una grande capacità di adattamento alle diverse situazioni.

Per finire, una domanda scontata: quali sono i tuoi vini preferiti?

Sicuramente ho sposato la Toscana anche per i suoi vini, a cena con gli amici preferisco portare il Chianti Classico Santedame, un vino riuscitissimo. La zona, con i suoi terreni ricchi di Galestro rende i vini eleganti e fini senza eccessivo corpo. Amo inoltre i vini di Lodola Nuova, una tenuta che ogni anno conferma le sue potenzialità con vini d'eccellenza.

Un ingrediente... un mondo di ricette

Lo zafferano: il pistillo più famoso in due interpretazioni culinarie

La spezia che tutti conosciamo, quella che colora di giallo risotti e prelibatezze varie, altro non è che il pistillo di un fiore viola, il *Crocus Sativus*, dal quale si ricava la pregiata sostanza colorata. Sì... pregiata, perché per ottenere 1 kg di zafferano fresco, corrispondente a 200 gr di prodotto secco, occorrono circa 200 mila fiori freschi... in pratica la spezia più costosa al mondo!

Quasi tutta la produzione dello zafferano arriva dal Kashmir, India e Iran. In Italia viene prodotto in Abruzzo, dove lo zafferano è una DOP della provincia aquilana, in Sardegna, in Toscana e in Umbria.

Nell'antichità era ritenuto una panacea, un elisir di lunga vita, con proprietà antispastiche, sedative e cosmetiche, nel Medioevo un dispensatore di allegria. Attualmente viene impiegato come colorante o come spezia, per le sue proprietà aromatiche, utilizzabile sia in fili che in polvere.

Qui di seguito riportiamo due facili ricette, una tipicamente regionale e l'altra dal sapore esotico, in abbinamento con due vini Ruffino, che abbiamo scelto per voi. Entrambe, seppure così diverse, evidenziano la versatilità di questa spezia, che esalta delicatamente sia i piatti di carne che quelli vegetariani.

Provare per credere!

Costatine d'agnello alla "saffrana"

(Abruzzo, Italia)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di costatine d'agnello
- 600 gr di funghi di stagione
- 1 gr di zafferano in fili (oppure 2 cucchiaini di zafferano in polvere)
- 1 rametto di rosmarino e 3 spicchi d'aglio
- ½ cipolla, ½ bicchiere di vino bianco secco
- olio extravergine, peperoncino e sale q.b.
- brodo vegetale

Tagliate le costatine d'agnello e fatele rosolare nell'olio con la cipolla, l'aglio, il peperoncino, un rametto di rosmarino e infine aggiungete il sale. Spruzzatele con il vino e, dopo l'evaporazione, continuate la cottura aggiungendo il brodo vegetale e lo zafferano.

A parte saltate i funghi di stagione con olio, aglio, peperoncino e prezzemolo. Unire le costole e ed i funghi e servite decorando con qualche filo di zafferano.

Vino consigliato: Borgo Conventi Colle Braida Nuova Venezia Giulia IGT. Le caratteristiche note speziate e la tannicità del Refosco dal Peduncolo Rosso unite alla vellutatezza del Merlot smussano le spigolosità "selvagge" dell'agnello, esaltandone la grande piacevolezza e intensità gustativa.



Maarka Bel Lubia

(zuppa di fagioli allo zafferano e al cumino, Marocco)

Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr. di fagioli bianchi secchi
- 2 spicchi d'aglio
- ½ cucchiaino di polvere di cumino nero
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di zafferano
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 4 uova

Ammollare i fagioli in acqua per 12 ore, scolarli, lavarli e lessarli in acqua a calore moderato, facendo ritirare il liquido. In una pentola di coccio far soffriggere l'aglio tagliato a pezzettini, e aggiungervi il cumino, la paprika e lo zafferano: mescolare, salare e cuocere per 2/3 minuti.

Versare nel coccio i fagioli con il loro liquido, stufare a calore molto basso, mescolando con un cucchiaino di legno, salare e, a cottura ultimata, versare in superficie le uova, battute con una forchetta e farle rapprendere. Servire caldo nel recipiente di cottura.

Vino consigliato: Tenuta Poggio Casciano, Nero al Tondo, Toscana IGT. Eleganza e freschezza, questi i tratti distintivi del Pinot Nero di Poggio Casciano, che crea con la zuppa un virtuoso contrappunto aromatico di grande complessità e finezza.

Premi per i vini Ruffino.

Ancora importanti riconoscimenti per i vini Ruffino: Modus 2005 ha ottenuto 90 punti da Wine Enthusiast ed è stato segnalato come "Commended" nel concorso internazionale Decanter World Wine Awards 2008.



nel concorso internazionale Decanter World Wine Awards 2008.

Infine, confermando le anticipazioni di Febbraio durante la presentazione ufficiale a Montepulciano, il Lodola Nuova Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2004 ha ottenuto 90/100 dalla rivista Wine Enthusiast.

Verticale di Riserva Ducale Oro.

Il 13 giugno 2008 a Roma si è svolta una verticale di Riserva Ducale Oro, condotta da Luigi Folonari. Quattro decenni enologiche in cinque vini: 1977, 1985, 1990, 1995 e la giovanissima 2004. Si è trattata di un'ulteriore occasione per confermare la tenuta e la straordinaria potenza del più rappresentativo fra i vini Ruffino. Da segnalare l'annata 1977, che ha mostrato di non sentire i suoi anni: aranciato, con un tannino presente e assolutamente rotondo. Anche l'annata successiva, la 1985, ha impressionato per la freschezza, il tannino morbido, le note speziate emerse: un vino assolutamente eccezionale.

Ruffino a Vinoforum.

Dal 6 giugno al 13 giugno, Ruffino e i suoi vini sono stati protagonisti della quinta edizione della romana "Vinoforum", una vera e propria kermesse per appassionati e operatori del vino, considerata uno degli eventi clou dell'estate romana. Oltre 2000 visitatori al giorno hanno potuto degustare fino a tarda notte le ultime annate dei vini Ruffino. Standing ovation in particolare per i bianchi, dai cru di Borgo Conventi - richiestissimi - ai bianchi della Solatia.

Torgaio e Libaio in tour.

Due vini di successo, che compaiono nelle riviste di lifestyle e attualità e presenziano a serate e feste lungo tutta la Penisola: Torgaio e Libaio, il bere giovane di Ruffino, proseguono la loro campagna promozionale. Comunicati attraverso una campagna stampa mirata, citati dalle più importanti riviste di settore e no, protagonisti nei locali trendy della penisola, come recentemente al Dolce Vita di Firenze, i due vini sono il volto fresco e seducente dell'estate Ruffino.

Todd English e Ruffino.

Il famoso chef televisivo americano Todd English sarà ospite di Ruffino durante le riprese di alcune puntate del suo nuovo show televisivo, "Food Trip". Per tre giorni la troupe del celebre chef sarà ospitata da Ruffino che guiderà Todd alla scoperta degli incanti della Toscana: Firenze, il Chianti e il Casentino sono le mete scelte. Un'audience potenziale di oltre 40 milioni di telespettatori seguirà le gesta di Todd in terra toscana che, per l'occasione, nei momenti più significativi, sarà accompagnato anche da Adolfo Folonari. Todd English è ormai considerato una celebrità. Nel 1991 fu segnalato dalla Fondazione James Beard come uno degli chef più promettenti a livello nazionale. Nel 1994 confermò le previsioni vincendo il premio come miglior chef del Nordest. Da allora, è stato un susseguirsi di successi: titolare di alcuni fra i più prestigiosi ristoranti americani, da alcuni anni Todd English è anche e soprattutto un noto volto televisivo. L'ultima sua creazione, i "Food Trip", ci racconta i suoi viaggi nelle più ambite terre di sapori alla caccia di ispirazioni per le ricette dei suoi ristoranti.

Nuovo "momento" Ruffino a New York.

È uscito a luglio il nuovo "subject" della campagna "Momenti Ruffino" - pianificata con grande successo in questi mesi sui principali quotidiani e riviste e sviluppata dall'agenzia Catoni e Associati. Il "nuovo momento" è ambientato in un elegante loft newyorchese dove dei giovani trascorrono una serata piacevole e rilassata, con in mano un calice di Ruffino.



Evento ORPI a Poggio Casciano.

Martedì 1° luglio si è tenuto presso la tenuta di Poggio Casciano il tradizionale meeting annuale ORPI, Ordine Ristoratori Professionisti Italiani. I meravigliosi saloni di Poggio Casciano hanno ospitato l'Assemblea del Consiglio Amministrativo e la cena di Gala, alla quale hanno partecipato numerosi ristoranti italiani.

Restyling Il Leo e Aziano.

Due vini di casa Ruffino esibiranno un'etichetta rinnovata: il Leo Chianti Superiore e Aziano Chianti Classico. Il Leo si presenterà con un riadattamento della precedente etichetta, impreziosita con una medaglia raffigurante i busti degli storici fondatori. L'etichetta è realizzata dalla designer Simonetta Doni, che quest'anno aveva già rinnovato le etichette di Torgaio e dell'intera linea della tenuta friulana di Ruffino, Borgo Conventi. Anche per Aziano un piccolo riadattamento: il segno distintivo dell'etichetta, la Torre, sarà impreziosito da una cornice oro e da scritte in vernice lucida.

**La FIVS a Poggio Casciano.**

La splendida villa rinascimentale di Poggio Casciano ha avuto l'onore di ospitare, nella serata di giovedì 12 giugno, accolta dalla famiglia di Paolo Folonari, i rappresentanti e gli ospiti della FIVS, la "Federation Internationale des Vins et Spiritueux" (www.fivs.org) – riunita in quei giorni a Firenze nel suo meeting annuale per incoraggiare e sviluppare il dialogo fra i principali esponenti del mondo del vino. I membri del consiglio d'amministrazione e i partecipanti ai lavori di Firenze, oltre 100 provenienti da tutto il mondo, e fra i quali Peter Hayes, presidente OIV e Astrid Lulling, membro del Parlamento Europeo, hanno così potuto apprezzare il meraviglioso contesto architettonico e agronomico di Poggio Casciano con una cena di prelibatezze toscane e vini Ruffino, fra cui il Romitorio di Santedame e La Solatia Chardonnay.

Gambero Rosso Roadshow ieri, oggi e domani.

Proseguono le giornate nelle principali città europee in seno al Gambero Rosso Roadshow. A metà aprile si è svolta la 5ª tappa, in Germania, a Berlino e Dusseldorf. Ruffino ha presentato la sua Riserva Ducale Oro 2004, il supertuscan Modus 2005 e il nuovo Chianti Classico Santedame 2006 di Carlo Ferrini. Al Seminario, condotto da Daniele Cernilli, Marco Sabellico e il giornalista tedesco Jens Prieue, ha fatto mostra di sé il grande Romitorio di Santedame 2004. Il successo delle varie tappe ha spinto Ruffino a partecipare anche alla seconda edizione, che avrà inizio a partire da novembre 2008.

Editoriale: Ian d'Agata

In redazione:
Lene Bucelli
Marina Ciancaglioni
Valeria Fasoli
Francesco Sorelli
Damiano Usala

Impaginazione e grafica:
Officina Grafica

Eventi

6-7 settembre 2008

Campionato di...vino Slow Food

Fiesole, Firenze
(Italia)

7-14 settembre 2008

Evento Chianti Classico Germania

Francoforte, Colonia,
Monaco, Amburgo (D)

17-19 settembre 2008

Partner Center Wine Festival

Polonia

21-22 settembre 2008

Dranken Pakket Expo

Nieuwegein (Holland)

22 settembre 2008

Evento a Montemasso

Greve in Chianti, Firenze

(Italia)

22 settembre 2008

Recital pianistico

Borgo il Melone
Cortona (Italia)

9 ottobre 2008

Degustazione da Molesini e Osteria il Teatro

Cortona (Italia)

28 ottobre 2008

Grandi Degustazioni Vini in Canada

Vancouver (Canada)

30 ottobre 2008

Grandi Degustazioni Vini in Canada

Calgary (Canada)

3 novembre 2008

Grandi Degustazioni Vini in Canada

Vancouver (Canada)