

IN RUFFINO

num. 3 - dic. '08

LODOLA NUOVA

2006

SYRAH

CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



■ L'editoriale
di Valeria Fasoli

■ Syrah

■ Riserva Ducale Oro

■ D'Angelo

■ La Castagna

■ News

■ Eventi

Un Natale sul velluto

È uscito il nuovo Syrah Cortona DOC di
Lodola Nuova

L'editoriale di...

Valeria Fasoli

L'agronoma Valeria Fasoli tratteggia la vendemmia appena trascorsa



L'agronoma Valeria Fasoli

di "stress" e "bruciature" da caldo, iniziale lentezza di maturazione ma poi recupero dei tempi in autunno.

ANDAMENTO DEL PROCESSO DI MATURAZIONE

In questo contesto la vite ha reagito a tutte le "pressioni" in maniera differente a seconda dei luoghi, delle varietà, e delle situazioni agronomiche producendo maturazioni anticipate o ritardate a seconda della situazione senza "rispetto" dei cicli canonici con frequenti accavallamenti o inversioni di maturazione fra le diverse varietà. In ogni caso la maturazione, grazie anche all'andamento climatico autunnale, ha proseguito lentamente ma con costanza portando le uve a un buon livello di maturazione fisiologica e fenolica con profumi e "croccantezza della polpa".

ASPETTI QUANTITATIVI

Dal punto di vista quantitativo l'annata si può definire media con fertilità di Chardonnay e Sangiovese superiore al 2007, Merlot e Cabernet Sauvignon uguale o inferiore al 2007. Gli iniziali problemi di sviluppo dovuti alla siccità sono stati superati dalle piogge di agosto, così come l'effetto grandine è stato

recuperato dal punto di vista qualitativo dal clima freddo e secco dell'inizio di settembre. In Tenimenti Ruffino il 2008 si è concluso come una annata di piena soddisfazione quantitativa, a tal punto che molto spesso si è ricorso ai diradamenti per non inficiare l'aspetto qualitativo.

ASPETTI QUALITATIVI

Dal punto di vista qualitativo le uve raccolte nelle tenute di Ruffino sono state buone e in taluni casi ottime. Si sono raggiunti livelli differenti a seconda del microclima, del suolo e del carico produttivo. La vendemmia è iniziata con le uve bianche (Chardonnay) e il Pinot Grigio alla fine di agosto, è proseguita con i Merlot ai primi di settembre per poi concludersi con Syrah, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, che in taluni casi è stato raccolto alla metà di ottobre, epoca in cui sono state raccolte le uve provenienti dalle zone più elevate del Chianti Classico.

Le uve bianche e il Pinot Grigio hanno raggiunto livelli qualitativi eccellenti per parametri organolettici e per sanità, i vini ottenuti sono risultati intensamente profumati, freschi, e dotati di buona e giusta acidità.

Il Pinot Nero nel 2008 ha trovato le condizioni climatiche adatte alla sua "tipica" espressione producendo mosti intensamente profumati, leggermente scarichi di colore ma molto fini ed eleganti.

I Merlot, nel 2008, hanno raggiunto livelli qualitativi meno intensi del 2007, ma comunque buoni, equilibrati i livelli alcolici di questa varietà che in toscana rischiano talvolta di essere troppo elevati. Il complesso polifenolico aromatico di queste uve è stato buono.

Buono anche il livello di maturazione raggiunto dal Sangiovese che comunque ha raggiunto maggiori o minori livelli qualitativi a seconda dell'altitudine e del tipo di suolo, grazie all'autunno caldo e soleggiato, in ogni caso anche il livello delle ultime uve raccolte è stato più che sufficiente per la destinazione a vini importanti.

Non sempre intensità coloranti paragonabili al 2007 ma intensità aromatiche talvolta superiori per finezza e tipicità.

In conclusione il 2008 si può definire un'annata da grandi uve precoci: Chardonnay e Merlot, uve profumate, di grande finezza ma anche composte. Sangiovese fine e profumato all'altezza di vini più che interessanti, Cabernet molto buono e con gradazioni zuccherine spesso sostenute. Annata molto interessante, non facile, da interpretare in campagna e in cantina, un banco di prova per agronomi ed enologi. Presto per i commenti sui vini ma le uve fanno presagire una annata da ricordare.

Una nuova scommessa

Syrah Cortona DOC Lodola Nuova, il nuovo gioiello di Lodola Nuova

La recente collaborazione avviata con Carlo Ferrini – enologo dell'anno secondo i 'Wine Star Awards' 2007, prestigioso premio assegnato da 'Wine Enthusiast', non poteva che condurre a una nuova sfida.



Veduta aerea della Tenuta di Lodola Nuova

La sfida si chiama Syrah, un vitigno internazionale dal carattere forte che nel territorio di Cortona ha trovato uno dei suoi habitat più congeniali. Il Syrah Cortona Doc 2006, un Syrah in purezza, vinificato nella Tenuta di Lodola Nuova

è risultato – a un suo primo assaggio in anteprima - un vino elegante e corposo al tempo stesso, che stupisce per la sua chiara linea di equilibrio che ha caratterizzato l'annata 2006. Tutto è nato nel 2001 quando il team di Ruffino, insieme con Carlo Ferrini, decidono di dare avvio ad un nuovo progetto. Coerentemente con la filosofia della "vocazione viticola"



Tipico paesaggio ilcnese nei pressi della Tenuta



Syrah Cortona DOC

si decide di impiantare nei territori collinari di Cortona alcuni ettari di Syrah, un vitigno in grado di eccellenti prestazioni in quei terreni. Le altitudini abbastanza elevate, le grandi escursioni termiche di questo territorio rappresentano, infatti, il microclima ideale per questo vitigno. Un binomio "vitigno-ambiente" che guida da anni le scelte agronomiche di Ruffino.

E' così che alla vigilia della vendemmia 2006, la prima del nuovo vino, l'attesa e le speranze per una vendemmia favorevole erano grandi.

Come ogni scommessa c'è un fattore di rischio: sarebbe potuta essere un'annata pessima, e invece l'eccezionale qualità della vendemmia 2006 ha contribuito ad un'ottimale maturazione dell'uva, garanzia di vini equilibrati, solidi ed espressivi.

Così anche il Syrah Cortona DOC 2006, dal colore rosso rubino intenso, esprime appieno i tipici sentori del vitigno, dalla frutta matura alla ciliegia, arricchiti dagli intriganti toni speziati, della cannella e del pepe bianco.

L'affinamento del vino, avvenuto parte in tonneau parte in barrique per circa 12 mesi, ha garantito un carattere vellutato e una grande estrazione, con finale lungo e persistente.

Un vino destinato a crescere per espressività e carattere che conferma il successo di Ruffino nella continua ricerca di eccellenza nelle zone più vocate della Toscana.

Benvenuto Syrah!

Riserva Ducale

Una storia di nobili origini, un vino dalla storia nobile

La storia della Riserva Ducale è un presente fatto di premi: i novanta e più delle riviste americane, l'attestazione di vino italiano più conosciuto negli Stati Uniti e, qualche settimana fa, i "3 bicchieri" del Gambero Rosso per l'annata 2004, un ambito e apprezzato riconoscimento che Riserva Ducale Oro consegue più o meno ininterrottamente da diversi anni.

Eppure le valutazioni della critica, seppur di grande eccellenza, restituiscono al vino solo in parte la sua anima. Riserva Ducale è la storia della Ruffino, e - lo possiamo dire - anche una parte non piccola della storia del vino italiano. Tutto iniziò con la fondazione della Ruffino, a Pontassieve, nel 1877. Da subito si cercò la valorizzazione del Sangiovese della zona, attraverso la creazione di una selezione speciale, un Chianti Stravecchio destinato solo alle grandi occasioni, le domeniche di festa, le celebrazioni più importanti. Un vino da metter via, dimenticare in cantina e aprire anni dopo. Concetti rivoluzionari nella Toscana mezzadrile di fine Ottocento.

La fama di quel vino speciale, lo "stravecchio" della Ruffino, passò di bocca in bocca, fino a giungere nel Nord, nel Ducato d'Aosta. A quei tempi l'Italia era ancora una Monarchia, e nel piccolo Ducato di Aosta si amava bere bene. Il Duca era solito affidarsi ai gusti di un peculiare sommelier ante-litteram, uno scudiero dal palato fino precettato per selezionare i migliori vini per la non parca mensa ducale. Pur essendo vicino alla Francia, la Francia dei Bordeaux, degli Champagne e dei Borgogna, il mastro assaggiatore scese giù dalle Alpi, varcando il Po per finire nei pressi dell'Arno, per assaggiare e innamorarsi del mitico Chianti Stravecchio di casa Ruffino. Ruffino fu subito scelta come fornitore ufficiale del Duca d'Aosta. Il certificato è ancora nel museo della casa. Da quel remoto giorno di due secoli fa, la fama di quel vino crebbe in modo esponenziale.

Nel 1927 si decise che, anche per gratitudine verso l'illustre ammiratore, di rinominare lo "stravecchio" proprio col nome che tutti ormai gli attribuivano, "Riserva Ducale", la migliore selezione per il duca, e di ritrarre in etichetta lo scudiero assaggiatore.

Di Riserva Ducale e della sua grande selezione, la Riserva Ducale Oro, nata vent'anni dopo, nel 1947, e vinificata soltanto nelle grandi annate, si innamorarono in tanti.

Un onore poter vantare gli unici due vini a potersi permettere due volte la parola "riserva" nel nome, visto che furono creati ben prima della DOCG Chianti Classico Riserva, attuale categoria di appartenenza.

Un privilegio aprire in questi giorni l'annata 1955, o dichiarare quasi pronta la 1985.

Riserva Ducale racconta un territorio, l'evoluzione del gusto, come testimoniano le grandi verticali che a ritroso ripercorrono un'epoca: i primi vini in fiasco, uve bianche con uve nere, la botte grande, poi la botte piccola e ancora la botte grande con la botte piccola. Un secolo o quasi di evoluzione del gusto, sempre fedele ai principi di un Sangiovese toscano, di un approccio inizialmente non facile, che si svela lentamente e poi seduce, senza lasciarti più, bicchiere dopo bicchiere, anno dopo anno.



*Riserva Ducale Oro Chianti Classico DOCG e
Riserva Ducale Chianti Classico DOCG*

Due parole con Gianfranco D'Angelo

Il famoso attore e i suoi gusti enoici!

Gianfranco D'Angelo, attore. Di cinema, di teatro, di televisione. I suoi programmi – uno per tutti Drive In – hanno riscritto la storia del varietà televisivo italiano. Grande monologhista, da molti anni ha scelto quasi esclusivamente il teatro, per stare più a contatto con il suo pubblico. Oltre al suo lavoro, ama il mare, il cibo (ma è sempre a dieta), il buon vino, le belle donne. In ordine sparso.

Attualmente è in tournèe con il suo nuovo spettacolo “Un giardino di aranci fatto in casa” di Neil Simon.

Quando hai sentito parlare per la prima volta di Ruffino?

Penso che sia passato poco più di mezzo secolo! Quando da ragazzo con la famiglia andavo a mangiare fuori in qualche ristorantino, il vino per me era soltanto il Ruffino. Mi piaceva perché mi dava l'impressione della genuinità, come una cosa fatta in casa dal contadino. Ancora ricordo il sapore inconfondibile di quel Chianti che non era come oggi, che ci sono tantissimi produttori! Oggi questo vino si è evoluto, raffinato, e c'è una miriade di offerte fra cui a volte è difficile districarsi.

Bevi spesso Ruffino, adesso?

Lo bevo nelle occasioni in cui trovo una buona Chianina, insomma quando mangio carne preferisco accompagnarla con un Chianti Classico: in questi casi, il meglio in assoluto è la Riserva Ducale.

Io sono un amante dei bianchi e non so quante bottiglie ne ho bevute nel mio lungo percorso di attore, che mi ha portato sempre fuori, a frequentare ristoranti per forza maggiore. Da poco ho scoperto Libaio, uno dei bianchi di Ruffino, che mi piace molto perché amo i vini fruttati. E poi ha anche un buon prezzo, che di questi tempi ha la sua importanza...

Ultimamente ti sei convertito ai rossi?

Da qualche anno a questa parte ho ricominciato a bere i rossi che devo ammettere digerisco meglio. E fra i vini Ruffino ne trovo molti che soddisfano il mio palato. Per esempio, ho da poco assaggiato il Vino Nobile di Montepulciano, il Lodola Nuova. Ecco, mi è molto piaciuto quel carattere “femminile” (visto che amo molto le donne...), così vellutato, rotondo e profumato.

Secondo te in un vino è importante anche l'etichetta?

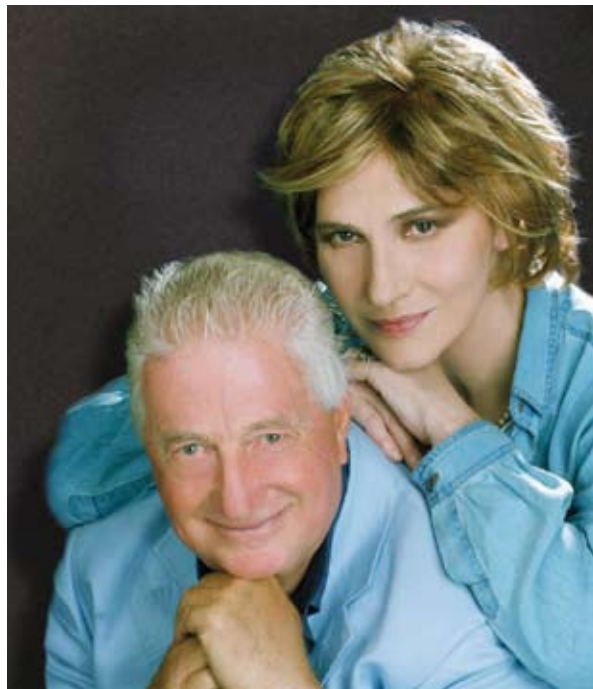
Secondo me, una bella etichetta - almeno per i poco esperti di vino - determina la scelta. Amo le belle etichette, e devo riconoscere che ultimamente quelle di Ruffino si sono rinnovate e sono diventate più moderne e più “d'acchiappo”. Fra tutte mi piace particolarmente quella della Riserva Ducale Oro e poi – da uomo di mare –apprezzo moltissimo la rosa dei venti di Modus.

Ruffino è stato il primo vino italiano a sbarcare a Hollywood, cosa ne pensi?

In questo luogo così artificiale, qualcosa di genuino prima o poi doveva anche arrivare! Ogni volta che vado in America e vado nei ristoranti anche famosi consulto la lista dei vini e poi inesorabilmente dico “Ruffino!” “Wow! Very good choice...” mi risponde sempre il cameriere.

Per concludere...

Qualche volta ho nostalgia del vecchio fiasco, anche se per il lavoro che faccio, la parola fiasco mi suona un po' male.



Lattore Gianfranco d'Angelo, nella locandina della commedia teatrale “Un Giardino di Aranci fatto in casa”

La Castagna

Il frutto dell'autunno in due interpretazioni culinarie

L'autunno ci richiama alla memoria uno tra i frutti più golosi: la castagna. L'albero del castagno è uno dei più diffusi in Europa, sin da tempi remoti, addirittura risalente a prima dell'ultima glaciazione (100.000 anni fa)! I Greci e successivamente i Romani iniziarono a coltivarlo sia per il frutto che per il legno.

In Sicilia, a Sant'Alfio, alle falde dell'Etna, si trova uno degli alberi più antichi d'Europa, noto come Castagno dei Cento Cavalli. Il castagno, alto 22 metri e con una

circonferenza di 22 metri, ha un'età stimata dai 2000 ai 4000 anni.

L'antichità di quest'albero, che lo ha reso un elemento ricorrente del paesaggio rurale strettamente correlato alla civiltà contadina, ha fatto sì che venisse citato nella letteratura italiana (Boccaccio, Pascoli...) e straniera (Hesse, Sartre...), ma anche che diventasse soggetto di opere pittoriche, dipinto nei paesaggi impressionisti di Cezanne e Pissarro, o dalla mano grottesca di Arcimboldo.

Al giorno d'oggi, la castagna rimane un gustoso ingrediente di molti piatti, un profumo casalingo emanato dai venditori di "bruciate" nelle invernali strade cittadine.

Di seguito due ricette che declinano la castagna secondo una tradizionale ricetta toscana e in un modo più inusuale.



Castagnaccio

(Italia)

Ingredienti per 4 persone:

- 210 ml d'acqua
- 200 gr di farina di castagna
- 50 gr di gherli di noci
- 50 gr di pinoli
- 6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
- una manciata d'aghi di rosmarino

Fare preriscaldare il forno a 200°. Procedere poi setacciando la farina per rimuovere eventuali grumi e mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida per farla riprendere. Mettere quindi la farina in una ciotola abbastanza grande e, dopo aver aggiunto un pizzico di sale e due cucchiaini d'olio, versare poco per volta l'acqua mescolando il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella ben amalgamata e consistente. A questo punto, asciugare l'uvetta per bene e aggiungere all'impasto. Rivestire con la carta forno una teglia abbastanza grande affinché l'impasto, disteso al suo interno, non raggiunga il centimetro di altezza e ungere la carta con due cucchiaini d'olio. Versare l'impasto nella teglia e cospargere con i pinoli, i gherigli di noce, gli aghi di rosmarino e versare sopra altri due cucchiaini di olio. Infornare per 30 minuti a 200° fino a che si sarà formata la crosta.

Vino consigliato: Novello Anteprema Ruffino (in commercio da novembre). Il gusto fresco e i sentori piacevolmente dolci di frutta rossa, fanno da stuzzicante accompagnamento a questo dessert.

Kuri Gohan

(riso e castagne, Giappone)

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tazze di riso
- 20 castagne
- 4 cucchiaini di Mirin (vino di riso)
- 1 cucchiaino di sale

Lasciare le castagne in acqua fredda per una notte. Lavare bene il riso e lasciarlo scolare per circa mezz'ora. Nel frattempo sbucciare le castagne, togliere la pellicina interna, tagliarle a metà (o in 3 o 4 pezzi se sono grosse) e metterle di nuovo in acqua fredda. Versare in una casseruola il riso e le castagne scolate, unire 4,5 tazze di acqua, poi il Mirin e il sale, mescolare bene, coprire, mettere sul fuoco, portare a bollore, abbassare al minimo e cuocere per 15 minuti. Spegnerne e lasciar riposare per altri 15 minuti senza scoperciarlo. Smuovere il riso con un cucchiaino di legno bagnato d'acqua (altrimenti si appiccica) e servirlo nelle ciotole apposite, senza schiacciarlo.

Vino consigliato: Syrah Cortona Doc Lodola Nuova. Speziato ed elegante, questo vino sorregge magnificamente la persistenza della castagna e la struttura del riso.

3 bicchieri RDO 2004.



Anche quest'anno, puntuali, i "3 Bicchieri": Riserva Ducale Oro 2004, infatti, dopo un solo anno di assenza, ritorna al più ambito fra i riconoscimenti italiani. 2 bicchieri rossi (vini che per un soffio hanno mancato il massimo riconoscimento) per Greppone Mazzi Brunello di

Montalcino 2003, Modus 2005 e Colle Russian 2006 di Borgo Conventi.

5 grappoli AIS.

Premiati ben due vini Ruffino con i 5 grappoli, il riconoscimento attribuito ogni anno dall'importante guida AIS - 2000 vini. Romitorio di Santedame 2005 e il Greppone Mazzi Brunello di Montalcino 2003 i vini premiati.

Wine Spectator.

Anche la nota rivista americana ha tributato importanti riconoscimenti ai vini Ruffino. Da sottolineare la solita strepitosa performance di Libaio 2007, per l'ottavo anno di fila proclamato fra i migliori bianchi per rapporto qualità / prezzo, e il Friuliano Collio 2007 di Borgo Conventi, a cui sono stati assegnati ben 91 punti - il più alto fra i vini friulani nella stessa fascia di prezzo.



Sponsorizzazione Ligabue.

Ruffino ha deciso di sponsorizzare la mostra di Antonio Ligabue organizzata dal comune di



Pontassieve (FI). Per l'occasione verrà realizzata un'etichetta speciale de Il Ducale 2006 che ritrae un noto soggetto dell'artista, "Autoritratto con cane".

Merano Wine Festival.

Si è svolta dall'8 al 10 novembre la diciassettesima edizione del Merano Wine Festival. Ruffino in prima fila con Romitorio Santedame 2004, Braida Nuova 2004, Modus 2005 e La Soltia Chardonnay 2007.

Syrah alla Molesini

Il nuovo Syrah Lodola Nuova è stato presentato anche all'Enoteca Molesini di Cortona, di fronte a un vasto pubblico di appassionati. Consensi e congratulazioni per il nuovo vino da parte di tutti gli astanti.

Festa a Montemasso per il nuovo Syrah.



Lo scorso 22 settembre oltre 600 invitati si sono ritrovati al Castello di Montemasso, un eremo del X secolo che si erge maestoso fra le alture del Chianti Classico, una delle più suggestive tenute Ruffino, per l'apertura ufficiale del nuovo Syrah Cortona DOC Lodola Nuova 2006. Presenti i proprietari di Ruffino, Luigi e Adolfo Folonari, che, insieme a Carlo Ferrini e allo staff agronomico ed enologico dei tenimenti, hanno introdotto al pubblico - enotecari, ristoratori, giornalisti e semplici appassionati - la nuova creatura.

Singapore Embassy Chef event.

All'ambasciata giapponese di Singapore, chef e vini di prestigio per la corte reale e illustri ospiti. Quest'anno, ad accompagnare le prelibatezze dello chef Willin Low durante le cene di gala, anche alcune fra le migliori selezioni Ruffino.

Eventi

20-21 dicembre 2008

Natale & Cantine

Hotel Demidoff

17-18 gennaio 2009

Superwhites

Città del Gusto - Roma

19 gennaio 2009

Roadshow Gambero Rosso

Copenhagen - Danimarca

21 gennaio 2009

Roadshow Gambero Rosso

Stoccolma - Svezia

22 gennaio 2009

Degustazione Benvenuto Brunello

San Francisco, USA

22 gennaio 2009

Verticale Riserva Ducale Oro

Stoccolma, Svezia

24 gennaio 2009

Evento Laudemio

Poggio Casciano, Firenze, Italia

27 gennaio 2009

Evento Chianti Classico

Berlino, Germania

28 gennaio 2009

Degustazione Benvenuto Brunello

New York, USA

9 febbraio 2009

Evento Tre Bicchieri Gambero Rosso

Monaco, Germania

15-19 febbraio 2009

Anteprima Nobile di Montepulciano

Montepulciano, Italia

16 febbraio 2009

Top Italian Wines Roadshow

Londra, Inghilterra

17-18 febbraio 2009

Chianti Classico Collection

Firenze, Italia

18 febbraio 2009

Top Italian Wines Roadshow

Bruxelles, Belgio

18 febbraio 2009

Degustazione Ais

Roma, Italia

19 febbraio 2009

Cena di gala IWFI

New York, USA

20-23 febbraio 2009

Benvenuto Brunello

Montalcino, Italia

23 febbraio 2009

Cena di gala IWFI

Los Angeles, USA

4 marzo 2009

Evento Tre Bicchieri Gambero Rosso

San Francisco, USA

6 marzo 2009

Evento Tre Bicchieri Gambero Rosso

New York, Germania

Questa informativa non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 Del 7.03.2001

Editoriale: Valeria Fasoli

In redazione:
Lene Bucelli
Marina Baumgartner
Marina Ciancaglini
Francesco Sorelli
Damiano Usala

Impaginazione e grafica:
Officina Grafica