

Presentazione del libro:

*Alla ricerca del “vino perfetto”:
il Chianti del Barone di Brolio*

Firenze, 28 maggio 2009

Nell'interessante volume *L'uomo e la terra: campagna e paesaggi toscani* del 1996, Giacomo Tachis ricorda come il secolo XIX sia stato importante nella storia della vite e del vino e, soprattutto, quanto di questa storia sia dovuto al "genio toscano". Tra l'altro questa affermazione è ben documentata dalla letteratura vitivinicola custodita nelle biblioteche e che appunto, per buona parte, risale all'Ottocento. Inoltre è in quel periodo che si affermano commercialmente molti vini che sono ancora oggi di grande prestigio: il Chianti, il Nobile di Montepulciano, il Brunello di Montalcino, il Morellino di Maremma, la Vernaccia di San Gimignano, il Montecarlo e anche il vino-liquore toscano, il Vin Santo.

D'altra parte è di quegli anni l'inizio del progresso tecnologico, ci si sta lentamente liberando dalla "alchimia" seicentesca; nello specifico settore del vino si afferma, ad esempio, la "pervaporazione" – base della attuale osmosi inversa – utile per aumentare la concentrazione zuccherina e le sostanze estrattive nei mosti. Nel 1825 viene realizzato dal Lomeni la "mostatrice a cilindri scannezzati" e, pressoché contemporaneamente, l'arcivescovo Arcangeli di Pescia inventa il "colmato di cristallo per le botti". Sempre in quegli anni si comincia a valutare tecnicamente la viticoltura, almeno in alcune aziende pioniere, prendendo in seria considerazione, oltre al "Sanvicetro" o "Sangiovetto", anche i vitigni stranieri Cabernet Franc, Sauvignon, Verdot, Syrah, Merlot, ecc. Si tratta di vitigni che producono vini a pH elevato. L'obiettivo era quello di ottenere vino capace di invecchiare in bottiglia e di aggiungere alle uve nostrali "grazia e profumo".

* Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie, Laboratorio di Fisiologia Vegetale, Università degli Studi di Pisa

Ma sarà solo con Bettino Ricasoli che il Chianti diverrà quel vino prestigioso che conosciamo e il cui marchio è diffuso nel mondo contribuendo non poco al “mito” della Toscana che ci rende giustamente orgogliosi. Infatti le esperienze viti-vinicole del Ricasoli, fatte tra il 1855 e il 1877, costituiranno la base indispensabile per quel vino che, da allora in poi, sarà chiamato Chianti. Il “Barone di ferro” è convinto che a Brolio, dove sono le sue vigne, si possa fare un grande vino che per diventare un “vino perfetto” deve comunque perdere l’“aspro”, il “ruvido” che lo caratterizzava. Purtroppo Ricasoli, che pure ebbe grandi meriti nel campo viti-enologico, non riuscirà a risolvere interamente il problema.

BETTINO RICASOLI E LA TOSCANA DELLA SECONDA METÀ DELL’OTTOCENTO

Nella presentazione del volume scritto da Zeffiro Ciuffoletti *Alla ricerca del «vino perfetto». Il Chianti del Barone di Brolio*, il barone Francesco Ricasoli ricorda il suo avo, Bettino, come, ovviamente, un grande statista, un eccellente imprenditore, oltre che un grande uomo (rimasto orfano in giovanissima età, il granduca lo nomina maggiorenne) in grado di rinsaldare il patrimonio familiare, salvando la proprietà e continuando una lunga storia che ha visto i Ricasoli principali attori nella caratterizzazione di un territorio – il Chianti – che diverrà famoso nel mondo contribuendo non poco all’immagine internazionale dell’Italia.

La storia del vino Chianti trova, nella seconda metà dell’Ottocento, una fortunata occasione di svolta che è stata magistralmente trattata da Ciuffoletti. Il mercato internazionale era dominato dai vini da pasto francesi e il barone Bettino Ricasoli vuole contrastare questo primato (questa ambizione salda le preminenti attività dell’uomo: quella di imprenditore e l’altra dell’impegno politico per l’indipendenza e l’unità d’Italia) tanto che Ciuffoletti sostiene che la volontà di modernizzare l’agricoltura deriva dalla precisa convinzione del barone che senza progresso economico non possa esistere un progetto politico di emancipazione nazionale. Ricasoli crede nella scienza e nella tecnologia come motore fondamentale per progredire; è il caso di ricordare che si sta vivendo una “temperie” particolare che è stata chiamata dei “modernisti toscani” fermamente animati da una passione innovativa che era diretta alle loro proprietà ma che andava comunque a vantaggio dell’intera agricoltura regionale. Si forma infatti quella che oggi chiameremmo “una borghesia illuminata” che introduce un pensiero e un comportamento fortemente innovativi nella Toscana del tempo. Ne è conferma il fatto che un contemporaneo

del Ricasoli, Cosimo Ridolfi, condivide le idee del barone ed è su questa base “ideologica” che convince il granduca a fondare lo Studio agrario pisano, primo esempio al mondo di completo percorso educativo agrario di livello universitario. L'Autore del volume ritiene che il rinnovato interesse per la vite e il vino nel Chianti, come il lancio dell'agricoltura a conduzione diretta e l'uso di macchine nella Maremma, siano in perfetta concordia con gli ideali risorgimentali. D'altra parte il barone aggiungeva a queste idee un suo personale impegno “religioso” che lo faceva convinto sostenitore di una sua missione: l'educazione dei contadini del Chianti. Quindi quando il giovane Ricasoli si trasferisce a Brolio con tutta la famiglia, constata che nelle sue fattorie si producono migliaia di ettolitri di vino, ma che i mercati cittadini non assorbono queste elevate quantità; la speranza poteva essere il mercato estero, ma la qualità doveva crescere. Durante il suo personale “Grand Tour”, abitudine dei rampolli delle famiglie notabili, in Francia capisce definitivamente che la vigna e la cantina del Chianti devono aggiornarsi; si devono selezionare le uve migliori, va data molta attenzione all'epoca di vendemmia e alla conservazione-maturazione prima dell'imbottigliamento. L'impegno agrario lo porta anche nella Maremma grossetana dove, insieme al fratello, gestisce le fattorie di Barbanella e Gorarella con grande spirito innovatore e, di fatto, continuando l'opera bonificatrice del granduca Leopoldo II. Ma è atteso dalla grande politica; l'unità d'Italia è realtà e il barone divide l'interesse per Brolio e le altre terre di proprietà con gli elevatissimi incarichi politici.

Nel 1961, quando a Firenze si tiene l'Esposizione Nazionale – rassegna dell'economia del neonato Stato unitario –, ben 419 sono gli espositori di vini, di cui 172 toscani, ma il volume esportato era solo del 1,1% della produzione totale, assolutamente superato da Spagna, Francia (che acquistava molto vino dalla Sardegna) e Portogallo. D'altra parte la viticoltura toscana di quel periodo è caratterizzata da notevole approssimazione, condotta da un ceto contadino tecnicamente arretrato che usa allevare vitigni in coltura promiscua e adotta metodi di vinificazione assai vecchi. È in questa “cornice” tecnica che Bettino Ricasoli si convince che Brolio deve fare un grande vino e quindi occorre obbligatoriamente togliere quell’“aspro” e quel “ruvido” (agendo sul pH) che lo caratterizzava. Il barone trova un forte appoggio, in tale direzione, da parte della Accademia dei Georgofili che con grande convinzione sollecita i proprietari terrieri a una produzione pregiata e alla sua collocazione nel mercato internazionale. È del 1964 l'affermazione del giovane Vittorio degli Albizi sul vino italiano, di cui – sosteneva – almeno la metà veniva esitato immaturo nel mercato nazionale. Il giovane georgofilo, che possedeva una fattoria in Borgogna dove coltivava Pinot nero e Chardonnay,

riteneva che in Toscana vi fossero le condizioni naturali per fare un ottimo vino, ma che mancasse la cultura di vigna e di cantina adeguate ai tempi. Gli intenti operosi, sostenuti culturalmente come abbiamo detto, di Vittorio degli Albizi e di Bettino Ricasoli, determinarono il “risorgimento” vitivinicolo italiano.

IL CARTEGGIO STUDIATI-RICASOLI

La vita familiare e l'impegno politico del barone Ricasoli vengono attraversati da vere e proprie tempeste: dopo aver perso la moglie negli anni '50, nel 1865 muore la figlia Elisabetta, nel 1866 diviene per la seconda volta presidente del Consiglio, ma l'anno successivo è costretto a dimettersi lasciando definitivamente la politica italiana. Pur nelle amarezze di un passato travagliato e complesso, ora può finalmente dedicarsi del tutto a produrre un “vino di Brolio buono”. La fama del suo vino era alta, ma si doveva fare di più; per raggiungere questo obiettivo intensifica il suo rapporto con Cesare Studiati, professore all'Università di Pisa e appassionato di vite e di vino. I due si conoscevano già per motivi politici avendo, lo Studiati, fatto parte del Battaglione Universitario nella sanguinosa battaglia di Curtatone e Montanara; quindi condividevano gli stessi ideali risorgimentali. Nel 1863 Ricasoli è a Pisa per incontrare il professore al quale si rivolge dicendo «mi inchino a ognuno che rappresenta nobilmente la scienza, imperocché io penso solo da questa gli italiani potranno ricevere le forze per prosperare». Presso l'Università di Pisa si stavano conducendo studi sulla chimica del vino esclusivamente mirati alla tecnica di misura dell'acidità totale e non del pH (è bene ricordare che il pH dei vini rossi francesi, in genere, è più elevato!!); tra l'altro vi era un forte interesse verso questa bevanda da quando, dal 1857 e negli anni successivi, Pasteur aveva spiegato la natura e la biologia del lievito che trasformava gli zuccheri in alcol. Pertanto l'Ateneo di Pisa divenne il naturale referente del Barone. Quest'ultimo era assai soddisfatto dei suoi vini che possedevano un ottimo colore e resistevano anche ai lunghi viaggi in mare (questo aspetto sarà confermato anche dalle esperienze del colonnello Ricci; esperienze che condussero alla classificazione dei vini inclusi quelli “da navigazione”) quando venivano esportati, ma avevano un'acidità eccessiva. Pertanto nel 1868 ha inizio la collaborazione tra i due illustri uomini tramite l'invio a Pisa di 12 bottiglie di vini, provenienti da Brolio e da altre aree, che differivano per il grado di maturazione dipendente dalle condizioni atmosferiche dell'annata. L'obiettivo era ovvio: evitare il “raschio” al palato.

Studiati avanzò alcune ipotesi circa le cause, come un aumento di acido acetico e una contemporanea diminuzione degli zuccheri e tentò di verificarle analizzando vini giovani pastosi e vini vecchi aspri, attraverso la misura di varie sostanze sia nell'uva che nel vino; però in occasione di una esposizione agraria del 1870, dove tenne una relazione sugli "acidi liberi del vino", dichiarò che le loro analisi, sino a quel momento condotte, non consentivano alcuna conclusione. In una lettera successiva, dal titolo "Acidi liberi delle uve" Studiati riporta le analisi fatte dal suo collaboratore, prof. Orosi, sui vini francesi, bassi di acidità, e su vini toscani concludendo che i toscani sono particolarmente acidi perché sono le uve ad avere elevata acidità che permane nei mosti e nei vini durante la fermentazione. I vini toscani però, sempre secondo Studiati, avevano notoriamente un livello di acido acetico inferiore a quelli francesi. Il mistero, quindi, è destinato a rimanere; questo grande vino – il Chianti – manteneva aroma, alcolicità, scioltezza, ma la pastosità e la morbidezza vengono compromesse dall'acidità; il vino perdeva la sua finezza e doveva essere declassato. Era questione non soltanto di acidità, ma anche di pH.

D'altra parte il "genio" del vino sta nel vitigno – dice Ciuffoletti citando Guyot –, ma è la evoluzione che decide la vita e la qualità dei vini. E per capire e guidare la fermentazione (Ricasoli ne è convinto) non vi sono dubbi: occorre la scienza, in particolare quella chimica che consente di individuare i parametri decisivi della qualità (in particolare il pH e l'acidità totale). Di questa fede scientifica del Ricasoli sono anche testimonianza altre sue frasi. Ci pare interessante ricordare quanto da lui detto nel 1871 – nel bel mezzo del suo problema del "raschio" –, quando si lamenta che molte fiere vinicole sono eventi che mancano di dare «giudizi severi» ai prodotti; «se non sarà così – conclude – le fiere saranno occasione di "vanità reale"».

Nel 1880 il Barone Ricasoli muore; in precedenza era prematuramente scomparso anche Vittorio degli Albizi: i due principali attori del "risorgimento" del vino toscano non ci sono più; tale prodotto, anche e soprattutto per il loro contributo, ha fatto grandi passi, ma il vino "perfetto" non è stato ottenuto.

CONCLUSIONI

Il "raschio" verrà tolto molti anni dopo quando si studierà e verrà conosciuta la fermentazione malolattica e la condensazione dei polifenoli (acido tannico), fenomeni distinti, ma che "evolvono" il vino, migliorandolo.

Giacomo Tachis ricordando (*La fermentazione malolattica nei vini del Chianti classico*, 1980, 4° Convegno Vino Chianti Classico) che la fermentazione malolattica è considerata uno dei processi più importanti che condizionano il corredo organolettico del vino, sottolinea come già nel 1812, Vincenzo Dandolo parlasse di problemi di acido malico nelle uve, soprattutto immature, consigliando la disacidazione con calcare per spostare verso l'alto il pH. Quindi alcune osservazioni preliminari erano state fatte assai precedentemente rispetto al periodo in cui Studiati e Ricasoli affrontano il problema del "raschio", ma il "mistero" verrà chiarito solo un secolo dopo (1918) quando De Astis conferma che «abbassando l'energia acida del mosto e del vino si permette lo sviluppo e l'azione di batteri per la fermentazione malolattica». L'acido malico, infatti, quando è salificato con calcio, viene attaccato meglio e trasformato in acido lattico (dotato, rispetto al primo, di una potenzialità acida dimezzata che comporta una conseguente modifica del pH). La fermentazione malolattica consiste infatti nella trasformazione dell'acido malico in acido lattico con liberazione di CO₂ a opera di batteri. Avviene naturalmente nella maggioranza dei vini rossi, ma anche nei vini bianchi se il loro pH non è troppo basso e si ha attenzione a tenere basso il livello di SO₂. Tachis sostiene che il processo avvenga anche nel Vin Santo naturale.

Comunque, ormai in pieno '900, saranno Ribereau Gayon e Emile Peynaud a diffondere la cultura della malolattica.

Un solfitaggio eccessivo, una temperatura non ben regolata, mancata aereazione, acidificazione eccessiva e il vino matura male o invecchia senza maturare. Soltanto dopo l'evoluzione malica il vino può iniziare la fase di invecchiamento; quando viene messo a invecchiare non deve contenere acido malico. In tal caso si ottengono due vantaggi: 1) organolettico: più il vino è ricco in malico, più è acerbo, duro, agro 2) stabilizzante: una volta terminata la malolattica si può dare più SO₂ e si può conservare in cantina fresca.

Tutto questo era sconosciuto nella seconda metà dell'800. Ma come sempre accade, la storia delle cose (ammesso che il vino possa essere degradato a cosa) è strettamente intrecciata alle vicende umane. Dobbiamo alla conoscenza storica, unita alla capacità narrativa e alla passione, di Zeffiro Ciuffoletti se il problema del "vino perfetto" è divenuta una "favola" prestigiosa di un periodo storico irripetibile e di un territorio ormai nel mito; noi non possiamo fare altro che esprimere gratitudine a quei toscani che si impegnarono duramente per darci un prodotto che ci allieta ancora oggi.

RIASSUNTO

Il “vino perfetto” è la narrazione di una eccezionale storia di un prodotto che ha segnato una regione – la Toscana – e un’area – il Chianti –, dal 1800 sino ai nostri giorni.

Un uomo di grandi qualità umane e di elevate capacità imprenditoriali, unite a una costante passione politica, il Barone Bettino Ricasoli, è intimamente legato a questa storia. Egli riesce, sorprendentemente, a trovare il tempo, nonostante i numerosi e altissimi impegni, per migliorare la qualità di un prodotto che parte assai svantaggiato sul mercato europeo del tempo. Il suo vino, fatto a Brolio, è assai buono, ma ha un difetto: l’acidità eccessiva che conferisce il “graspo” al palato. È ferma volontà del Ricasoli di rimediare a questo difetto. Sceglie, pertanto, di incontrarsi con Cesare Studiati, esperto di biologia e chimica, professore all’Università di Pisa; è la dimostrazione della fiducia nella scienza che il Barone aveva sempre professato.

Purtroppo il “vino perfetto” non verrà fatto. Saranno altri uomini, in tempi successivi, a scoprire i motivi del difetto e a correggerlo facendo del vino Chianti uno dei fondamentali messaggeri della Toscana nel mondo.

ABSTRACT

The “perfect wine” is the tale concerning the glorious history of a product that has marked a region - Tuscany – and an area – Chianti –, from the XIX century up to now.

A great man, Baron Bettino Ricasoli, who represented the unusual combination of high human qualities and high ability as business organizer and also as political leader, is profoundly linked to this history. Surprisingly he was able, in a multiplicity of very important obligations, to find time to dedicate at the quality improvement of its wine, made in Brolio. This wine was particularly appreciated but it was not “perfect”: the level of acidity was so high that it will confer a kind of unpleasant taste to the consumers. Ricasoli strongly wanted to eliminate such harmful imperfection. Therefore he asked to Cesare Studiati, professor of biology and chemistry at the University of Pisa, to study the “acidity problem”: the Baron Ricasoli had always a high confidence on science.

Unfortunately the “perfect wine” was not done. Other men, in the following century, were able to discover the origin of the acidity and to solve the problem making the wine Chianti so agreeable all over the world, as it is today.

Bettino Ricasoli e la ricerca del vino perfetto

Recentemente Angelo Gaya, uno dei più colti e stimati produttori italiani, ha scritto che il vino italiano va dove «portano sogno, passione, ambizione, tradizione, innovazione e sì anche i soldi per quei produttori che sono capaci di farli». Senza saperlo Gaya ha fatto il ritratto del barone Bettino Ricasoli, il grande uomo politico e statista del Risorgimento, che dedicò la sua vita alla ricerca di un “vino perfetto”, capace di dare un esempio per portare la vitivinicoltura italiana a far concorrenza a quella francese nel mercato internazionale. L'Italia era da poco diventata una realtà e Ricasoli, da grande politico, aveva capito che una nazione moderna non può non fare ogni sforzo per diventare più forte nell'economia e per reggere al confronto con le altre grandi nazioni europee. L'Italia era, allora, un paese prevalentemente agricolo, ma nemmeno in campo agricolo aveva sviluppato tutte le sue potenzialità. Per questo Ricasoli, che credeva nell'iniziativa privata e nel benefico ruolo del mercato, si rese conto che bisognava che anche i grandi proprietari terrieri si impegnassero nel migliorare e sviluppare le loro aziende per il bene loro, dei loro dipendenti e infine della nazione che miracolosamente si era costruita nel 1861, ma che doveva compiere un enorme sforzo per poter stare, autonoma e indipendente, nel quadro delle più civili e forti nazioni europee. La vitivinicoltura poteva essere un settore economico trainante, specialmente nelle aree più votate come la Toscana, per sollevare l'agricoltura e spingerla alla conquista dei mercati internazionali. Si era, allora, in pieno sviluppo della globalizzazione dell'economia e il vino, come dimostrava la Francia, poteva rappresentare una risorsa fondamentale per un paese mediterraneo come l'Italia. Eppure come dimostra la prima grande esposizione universale italiana, tenutasi a Firenze nel 1861, e

* *Università degli Studi di Firenze*

poi la prima statistica nazionale, quella di Pietro Maestri, anche nel settore del vino la penisola era molto indietro. La maggior parte del vino serviva all'auto-consumo e ad alimentare i mercati cittadini domestici, mentre quel poco che si esportava riguardava il vino meridionale da taglio.

Si esportavano appena 322.841 ettolitri per un valore di 11 milioni di lire, a fronte di una importazione di 208.024 ettolitri per un valore di circa 11 milioni di lire. Negli stessi anni la Francia aveva incrementato notevolmente la sua già forte produzione di vino, passando dai quaranta milioni di ettolitri del 1860 ai sessantotto milioni di ettolitri del 1866. Quel che, però, contava era il fatto che la Francia dominava il mercato internazionale, esportando oltre tre milioni di ettolitri di vino di qualità con un notevole vantaggio per la sua bilancia commerciale e, in generale, per l'economia nazionale. Lo stesso imperatore Napoleone III era molto attento allo sviluppo dell'industria enologica francese e addirittura aveva insediato una commissione, presieduta dal giovane scienziato, ma già celebre, Pasteur per studiare le malattie del vino proprio per migliorare la qualità e favorire la commercializzazione. Bettino Ricasoli sapeva tutto questo, e il giovane marchese Vittorio degli Albizi, da poco rientrato dalla Francia, dove la sua famiglia era esiliata dal tempo dei Medici, per dirigere le aziende della sua famiglia a Pomino e Nipozzano, lo spronò a impegnarsi nello sviluppo del settore vitivinicolo che per le caratteristiche del terreno, del clima e specialmente per le aree collinari poteva rappresentare una risorsa pari o superiore a quella della Francia. Ricasoli, che da tempo aveva posto la sua attenzione e il suo impegno nella conduzione personale delle sue aziende agricole e che aveva tentato imprese pionieristiche nel campo dell'agricoltura meccanicista in Maremma, accettò la sfida che per lui divenne una vera e propria missione: la missione di produrre un vino "perfetto", "sublime", nella sua amata fattoria di Brolio. Ricasoli cominciò con lo studio della vitivinicoltura francese, sia i vitigni che le pratiche di continua, e poi iniziò a chiedere aiuto agli scienziati per tentare di correggere i difetti e specialmente l'acidità che si presentava nei vini rossi di Brolio e che poteva derivare dalle uve, ma anche dalle pratiche di produzione e di invecchiamento. Naturalmente non trascurò il confronto e lo studio dei vini che venivano sempre più esposti e presentati ai concorsi e alle mostre. Alla fine, dopo avere a lungo preparato gli agenti di fattoria e i contadini, arrivò a scegliere la formula del vino di Brolio, concentrando la produzione su tre vitigni: il "Sangiovetto", che poi è diventato la madre di tutti i grandi vini toscani dal Brunello di Montalcino al Nobile di Montepulciano, il Canajolo e la Malvasia, che, però, poteva entrare solo nei vini non destinati all'invecchiamento ma bensì «all'uso della tavola quotidiana». Nel settembre del 1872 Ricasoli, fissava con

la sapienza e l'esperienza, la sua formula del Chianti di Brolio. Non si trattava di un disciplinare rigido, ma un disciplinare saggio come chi sa che sono le stagioni e non le formule astratte a decretare la buona riuscita annuale di ogni vino che risente delle stagioni, del sole, come della pioggia. Dal Sangiovese il vino di Brolio, diceva Ricasoli riceveva la «dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajolo l'amabilità che tempera la purezza del primo». Quello di Ricasoli fu un impegno totale, una missione, un sogno, ma ebbe successo. Le scelte e le pratiche di Ricasoli furono imitate in Toscana e in Italia e così già a fine Ottocento la vitivinicoltura italiana aveva compiuto la sua prima rivoluzione.

Ma alla fine dell'Ottocento la produzione di vino in Italia aveva raggiunto i 37 milioni di ettolitri e l'esportazione in soli venti anni era passata dai 260 mila ettolitri del 1870 ai 629 mila ettolitri del 1887.

Ricasoli aveva anche fatto capire ai produttori italiani quanto fosse importante non solo seguire al massimo tutti i perfezionamenti nella vigna e in cantina, ma anche l'impegno nel marketing per qualificare, distinguere e vendere al meglio i vini di qualità, soprattutto nei più evoluti mercati esteri, dove i vini francesi dominavano incontrastati.

Per una serie di ragioni, comprese quelle di natura normativa relative al ritardo nella regolazione del prodotto e sulla tipicità in rapporto al tipo di vino, al territorio e all'azienda, i vini italiani, dopo il primo grande impulso dell'Ottocento, non continuarono a perfezionarsi. Ci volle il secondo dopoguerra per assistere a un nuovo Risorgimento vitivinicolo. Allora, sull'onda di un enologo geniale e di mente aperta come Giacomo Tachis, superando le pratiche tradizionali e le rigide normative dei disciplinari si riuscì a produrre, riguadagnando il tempo perduto, dei «nuovi» e grandi vini, come il Sassicaia o il Tignanello, capaci di salire alle vette più alte delle classifiche mondiali e a riaprire la strada all'ascesa dei nostri vini sul mercato internazionale. Ancora una volta la Toscana era stata di impulso a un movimento di produttori grandi e piccoli capaci di rilanciare in maniera clamorosa la vitivinicoltura italiana, che oggi contende ai vini francesi il primato nella produzione e nella qualità. Lo dimostra, ancora una volta, il Chianti prodotto da Francesco Ricasoli nella storica fattoria del Castello di Brolio. Il Chianti negli ultimi anni stava perdendo terreno e quote di mercato, per questo ci voleva una nuova scossa. Il «Castello di Brolio», Chianti Classico del 2006, prodotto da Francesco Ricasoli, erede del Barone di Ferro, proprio in occasione del bicentenario della nascita del grande imprenditore agricolo e protagonista del Risorgimento italiano, è stato classificato al quinto posto della classifica mondiale dei cento migliori vini al mondo selezionati dagli esperti della rivista «Wine Spectator».

Un successo storico, tanto più significativo in tempi di crisi economica, ma anche una sfida per tutti i produttori toscani e italiani che oggi devono affrontare i problemi connessi non solo alla ripresa del mercato, ma anche quelli connessi all'assetto produttivo e al marketing.