

Ruffino, 140 anni e non sentirli L'azienda si 'regala' un Riserva

Un vino speciale per l'anniversario: prodotte 65mila bottiglie

Paolo Pellegrini
■ PONTASSIEVE (Firenze)

L'ELEGANTE tocco vintage di una bottiglia, ma con lo sguardo attento al presente, per celebrare un importante compleanno che è poi la porta per entrare nel futuro. Anzi, i compleanni, in questo anno con il 7 finale, sono addirittura tre: ma per Ruffino, la storica azienda di Pontassieve da sei anni nel firmamento della multinazionale americana Constellation Brands, la storia da festeggiare parte soprattutto 140 anni fa. Dal 1877, quando due cugini, Ilario e Leopoldo Ruffino, scelsero il borgo poco lontano da Firenze per fondare una cantina e rendere così concreto il sogno di creare grandi vini. Anniversario che non poteva passare inosservato: e quale modo migliore per ricordarlo, che dedicargli una nuova bottiglia? Ma non una bottiglia qualunque: un vino speciale, che metta l'accento sulla centralità di Ruffino nel mondo del Chianti, un Chianti Stravecchio che si distinguesse nettamente per profumi e gusto.

E ALLORA, ecco la scelta: ripetere oggi quella storia, con un prodotto di alto livello. Nasce così il 'Chianti Riserva', nella elegante bottiglia bianca e blu che sa di contemporaneo ma al tempo stesso richiama - già dalla capsula e poi nell'etichetta - lo stile grafico dell'epoca. Operazione che non è nuova in casa Ruffino, come testimonia per esempio il rilancio del fiasco in quel particolarissimo stile 2.0 oggi apprezzatissimo sulle tavole di ristoranti e famiglie. E

«Strada nuova»

Gli 'ingredienti': Sangiovese, Merlot e Canaiolo. «Un punto di mezzo fra Chianti Superiore e Chianti Classico: una strada nuova». Il vino sarà anche esportato in Europa e Medio Oriente

un vino speciale, questo Chianti Riserva: è il risultato di uve selezionate dell'annata 2014, invecchiato in botti di legno grandi. Un vino «forte e importante», lo definisce l'enologo di casa Ruffino, Gabriele Tacconi, che ne rivela anche la composizione: «Sangiovese, Merlot e una punta di Canaiolo», insomma «un punto di mezzo fra Chianti Superiore e Chianti Classico: una strada nuova, diversa. Una strada che abbiamo disegnato con grande impegno e passione».

Ne sono state prodotte circa 65 mila bottiglie, destinate alla ristorazione e agli scaffali delle enoteche, e anche all'export in particolare verso Europa e Medio Oriente. Ma, come detto, questo 2017 non celebra solo quel compleanno, in casa Ruffino. Quel Chianti Stravecchio, prima forte icona di toscana vinicola, premiato con tre medaglie d'oro nelle Expo universali già negli anni Ottanta del Milleottocento, diventò Riserva Ducale nel 1927, in onore del rapporto privilegiato con il Duca d'Aosta. E nel 1947, per commemorare una grandissima vendemmia e per mostrare la longevità del Chianti Classico, nacque la Riserva Ducale Oro. Quella che dal 2010 è la Gran Selezione, l'ultima 'creatura' nel mondo del Chianti Classico con il suo prolungato tempo di affinamento in cantina, e che viene prodotta da Ruffino solo nelle annate migliori con Sangiovese per l'85%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 5%, 390 mila bottiglie, dai vigneti di Gretole e Santedame, nel territorio di Castellina in Chianti.

SONO i fiori all'occhiello di un'azienda che è grande, antica e

UNA LUNGA STORIA

La fondazione risale al 1877
Oggi la realtà di Pontassieve
conta 350 ettari e 27 etichette

solida e che non ha mai smesso di innovare. Oggi Ruffino significa 350 ettari di vigneti nelle terre del Brunello di Montalcino (tenuta Greppone Mazzi), nel Chianti Classico (Gretole e Santedame), a Monteriggioni dove La Solatia dà le uve di Sangiovese per il Chianti Riserva, e poi nel Chianti fiorentino, con la tenuta destinata all'ospitalità, Poggio Casciano dove nasce il celebre Modus, e quella di Montemasso, la terra dei vitigni internazionali. In tutto 23 etichette in Toscana e quattro nel nord Italia, per un'azienda che mette sul mercato 26 milioni di bottiglie. Ma non dimentica la sua storia.



«Forte e importante»

Il Chianti Riserva di Ruffino è il risultato di uve selezionate dell'annata 2014, invecchiato in botti di legno grandi. Un vino «forte e importante», lo definisce l'enologo di casa Ruffino, Gabriele Tacconi



