Castello di Brolio

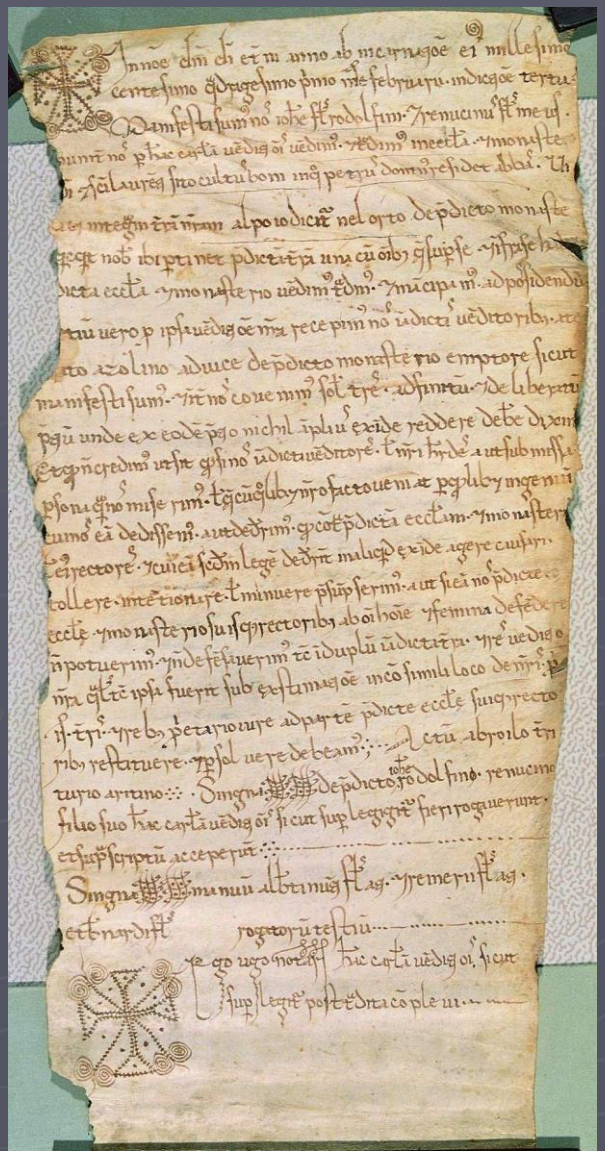
dal 1141 proprietà Ricasoli

LE RADICI STORICHE DELLA FILIERA VITIVINICOLA TOSCANA:

BARONE RICASOLI ED IL CHIANTI CLASSICO

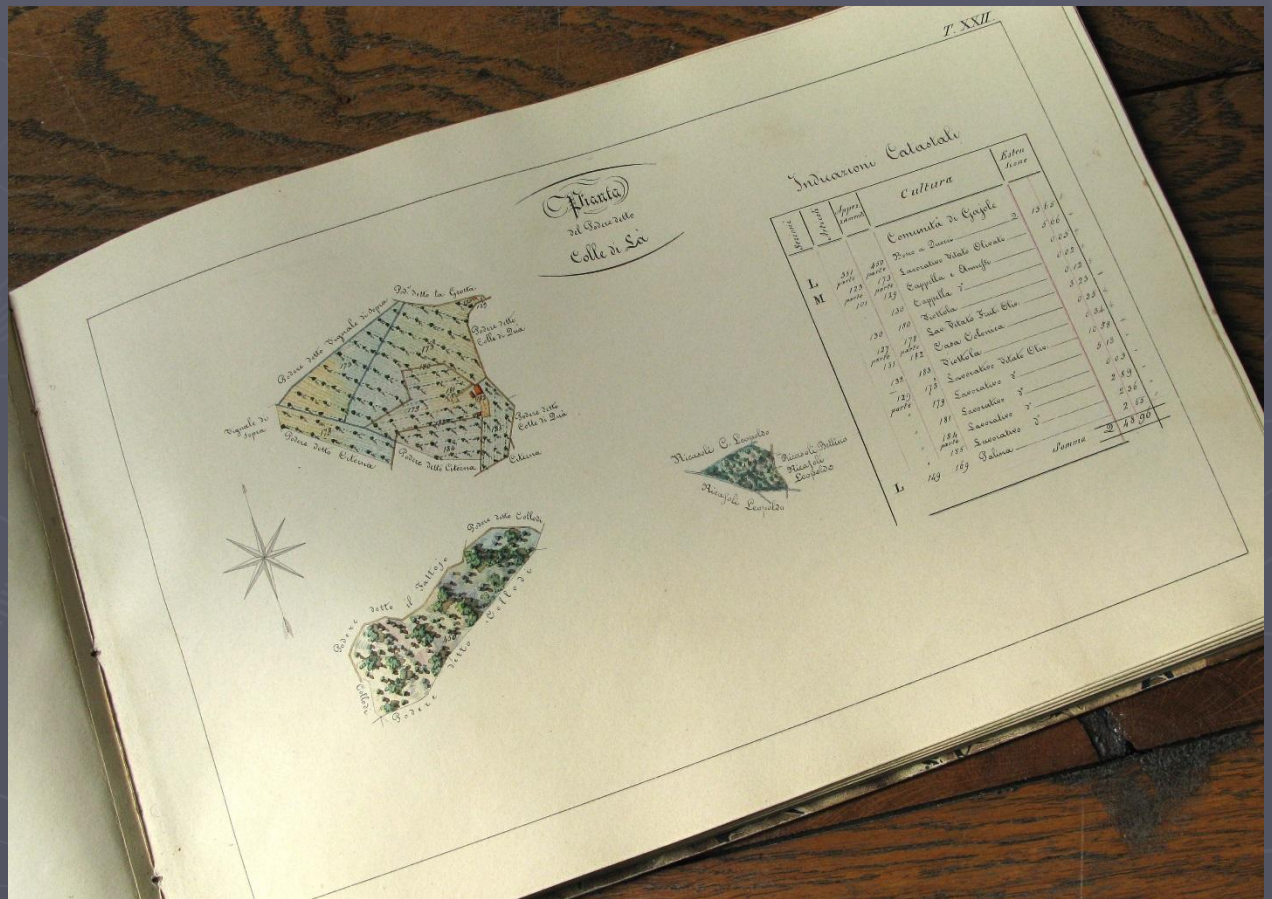
BARONE RICASOLI S.p.A agricola

BARONE RICASOLI IN CHIANTI DAL 1141



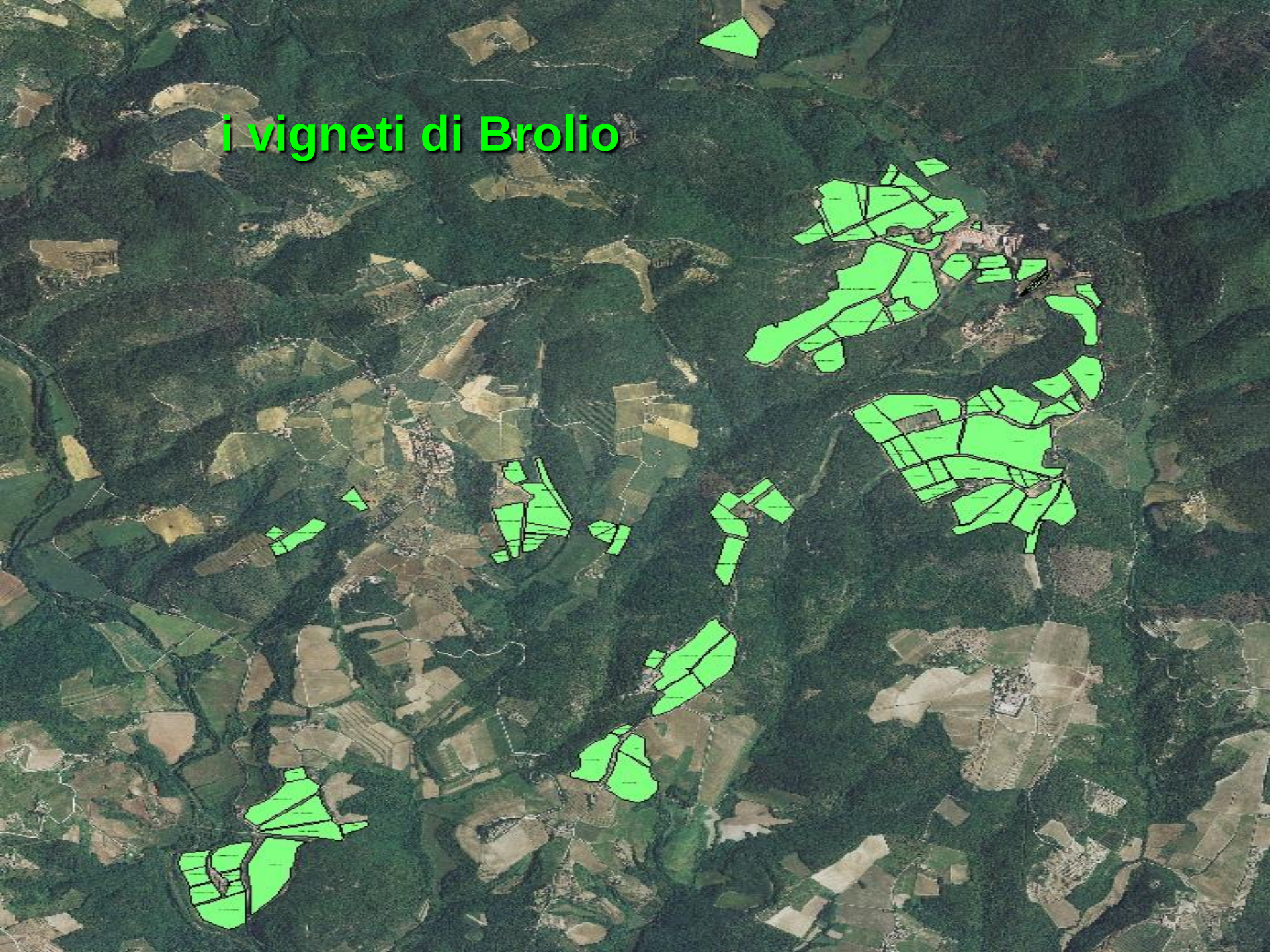
BARONE RICASOLI

- PRODUTTORI DI VINO DA SEMPRE
- GRANDI CONOSCITORI DEL TERRITORIO
- VENDEMMIE SEPARATE ZONA A ZONA



I VIGNETI DI BROLIO

- 235 ha
- GRANDE VARIETA' DI SUOLI
- MICROCLIMI DIVERSI
- Altitudine tra i 230 e 500 mt. s.l.m.


i vigneti di Brolio

Trevenna Li 26. Sett. 1872

Pregiatissimo e Carissimo Professore

Le Sue Lettere mi sono sempre grate, e mi sono di molto lume e sopratutto d'impulso a perseverare nelle esperienze comparative, e nello studio pratico dei miei Vini di Borlo, lavoro lungo, e bene spesso noioso e incerto quando, percorsa buona parte della Scala dei miglioramenti, se ne vuol raggiungere la vetta. Io ho piena fede nella Scienza in ispecie quando si trova applicata a intelletti guidati dal senno e dalla coscienza, che ne frena la fantasia, così non dubito che la Chimica non tarderà ad esercir di un grande aiuto, come lo è già nell'argomento dei concimi, ~~pure~~ anche nel lavoro pratico della vinificazione — Certo è che i risultati saranno tanto di più sicuri e pronti quanto più si stringerà l'alleanza tra il Laboratorio e il Campo, la Smaia e la Cantina. È necessaria per tutti la perseveranza, così allo Scienziato, come al pratico — A me duole oggi, a proposito del pratico, di avere fatto spanire pochi metri cubi materiali di una esperienza, rinnovata una seconda volta, e rispondente appunto

M. Cav. Prof. Cantoni

BETTINO RICASOLI (1809-1880) INVENTO' LA FORMULA DEL CHIANTI (1872):

"mi confermai sui resultati ottenuti già nelle prime esperienze e cioè che il vino riceve dal Sangioveto 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 toglierli 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"

tre ordinazioni di bottiglie per Casa Reale
a spedirsi a Roma a piccola velocità.
Brolio. 12 Gennaio 1892. (Acqua bolle a 98.3

el 1861. (Castel Brolio) Colore di vino vecchiettino
Sapore tipo Brolio forte più
debole di quello precedente 1862 (bis). Questo del
1861. è fatto con vitigni nostrali
Alcool per°. 13.5

del 1862. (Castel Brolio) Colore di vino vecchiettino
Sapore tipo Brolio perchè
fatto con vitigni nostrali
Alcool per°. 13.7

o del 1885. (Castel Brolio) Colore abbondante
Sapore tipo Brolio robusto:
buono:
Il Provvedi prima di spedirlo vuole chiarificarlo con chiare d'uova.
Alcool per° 11.7

Vini da imbottigliarsi per la nos
bottiglieria. Brolio 12 Ge
(Acqua bolle

Vino del 1888. (Botte N°32.) da imbottigliar
qualche mese.
Colorito rubino limpido
Sapore aggraziato: tipo Bro
89.9 Alcool per° 11.5.

Vino del 1890. (Botte N°10): Si serba per
tigliarsi fra qualche anno.
Colore: cupo assai
Sapore: sempre rustico:
un vino che promette bene
89.6 Alcool per° 12.1

la vinatura del 1891.

	Nome del Podere		Alcool per in volume	Osservazioni
2	Agretto	90	11.9	Colorito
"	S. Regolo	90.2	11.5	Bel colore
"	Montegallozzi	90.2	11.5	Colorito
"	Grotta	90.3	11.3	Bel Colore
"	Castanellaio	90.2	11.5	Molto Colorito
4	Casanuova	90.	11.6	Colorito
98.4 ½ "	Podernuovi di sopra	90	11.6	Bel colore
"	Fonte (Fonicella)	90.1	11.4	Colorito
"	Colle di quà	9.2	11.2	Bel Colorito
"	Fangacci	90.1	11.4	Colorito

I suddetti saggi sono quasi tutti di vini di 1ª Sorte che costituisce i 2/3 della raccolta totale.

non ho assaggiato i vini suddetti essendo io molto indisposto: in generale però mi sembrano vini buoni quanto quegli dello scorso anno.

Brolio 12. Gennaio 1892

Vino del 1862 bis (denominato Castellare) oggi parte dalla Cantina di Brolio in 90 glie diretto a grande velocità alla Casa C in Roma.

Sono state decantate in una damigiana bottiglie che giacevano in bottigliaia.

Il saggio sottoposto all'analisi è stato p dalla damigiana:

Colore marcato di vin vecchio

Sapore proprio di un vecchio bordeau (è vino fatto con vitigni francesi)

Acqua bolle a 98.3 – Vino a 8

Alcool per° 13.5

Fragranza compagna a quella dei vini fra

Segnato ordinazioni Casa Real

Osservazioni

Colore discreto = crudo = torbiccio

Colore = torbiccio = dolcastro

Colorito torbiccio = asprotto = vinoso

Colorito buono = asprotto =

Colorito = limpido = aspro =

Colorito = limpido = pastoso

Colore discreto = crudo = asprotto

Colore discreto = vinoso

Colorito = torbo = aspro = sapore di uve muffite

Poco colore = aspro assai

Colorito discreto = aspro

Colorito = ha corpo = buono

Colore discreto = asprotto = pregiato

Colore scarso = sprotto = poco tollerabile

Poco colore = aspro = leggero

Poco colore = aspro

Colorito = un po' aspro = buono

1892 Segue Vini Svinatura

			Alcool % in volume	Acidità per mille	Osservazioni
Novembre	3	Pianarsiccio 90.4 (Vino nuovo, Vino mosto ancora al cotto)	10.9	7.5	Colorito pittosto = odore di muffa = pittosto = pepato anche di quel del 1mo
"	5	Acqua bolle a 98.8			
"	"	S. Pagolo 90.2	11.8	—	Colorito = pastoso = buono
"	" (6)	V. Pianarsiccio 1° tino 90.	12.3	5.7	Colore paglierino = vinoso = sapore di muffetta = amarotto
"	"	V. Pianarsiccio 2° tino 90.7	10.9	6.1	Colore discreto = quasi meglio del precedente ma mi pare sempre sapore di muffetta
"	"	V. Pianarsiccio 3° tino 90.7	10.9	6	Colore discreto = passabile = mi pare migliore di due precedenti
"	"	V. Pianarsiccio 4° tino 90.8	10.7	5.7	Poco colore = leggero = sapore di muffa = inferiore al precedente
"	"	V. Pianarsiccio 5° tino 90.7	10.9	6.	Colorito pittosto = torbo = aspro
"	"	V. Pianarsiccio 6° tino 90.8	10.6	5.5	Si può dire senza colore e con tutti i difetti
"	"	Colombaio di S. Giusto 90.7	10.9	6.3	Poco colorito ma vino sano
"	"	Toni 90.3	11.7	6.5	Colorito = buono
"	"	Casaberti 91.4	10.2	7.5	Colore discreto = limpido = buono
"	"	Tanto S. Giusto 90.5	11.3	7.1	Colore discreto = sapore passabile = poco corpo (ci pare un vino buono)
"	"	Pod. Pianarsiccio 91.2	10.1	7.2	Colore discreto = aspro
"	"	Stelle 90.6	11.	—	Colore discreto = asprotto
"	"	Cosmano 90.6	11.	—	Colore discreto = asprotto = non cattivo
"	"	Tarci di sotto 91.1	10.2	7.8	Colorito abbastanza = buono

(6) Ripresavo con l'Alcoolico saggiando il vino del 1° tino di Pianarsiccio ed ho

Alcoometro 26
Termometro 20 } $\frac{24.3}{2}$ = 12,15 Alcool per % in volume (dunque torna)

Vini di vari luoghi

11. Aprile 1884. Vino dell'anno scorso della Fattoria di Meleto in Chianti.

Alambicco di J. Salleron ha dato	Alcool per°	8,75
Ebulliometro	" "	8,6
Alcool per° 8°,67 in media		17.35

Maggio 1884. Vino dello Zio Cencio (Maremma

Alambicco	Alcool per°	11,25
Ebulliometro	" "	11,50
Alcool per° 11,37 in media		22.75

1° Giugno 1884 — Vino di Montelonti (1883)
Determinazione fatta con l'Ebulliometro
Alcool per° 10°=

3 Luglio 84 — Vino di Bordeaux — Château margaux del 1851 — Alcool per° 9,8

Firenze 1° Decembre 1884 — Ebulliometro — oggi l'acqua bolle a 100°3

Vini di Spaltenna del 1883.

1. Vino rosso comune	B.ti 15 e 5 4.	Vino bolle a 92°7	Alcool per° 10.
2. " " "	B.ti 37	" " " a 92°7	Alcool per° 10.
3. " " "	B.ti 19	" " " a 92°8	Alcool per° 9°9

Vino di Australia (bottiglia regalatami dal Dott. Commato Fiaschi che viene di Australia: è vino rosso: il cartello è il seguente

N° 1. Claret

Thomas Hardy
Cellars. Currie Street
Adelaide

Segue a tergo

— Vino rosso di Château-Lagitte (Bordeaux) £7.-

(Eb. N.) Alcool per° (91.5) 9.5 Acidità per°° 7.5

Colore di vino rosso vecchio: profumo buono assai: sapore speciale non disgradevole, ma tisico e chiebbeti quetati vinoto. Il Provvedi e gli altri di Fattoria trovano che ha un sapore di legno o di turaccio ma forse scambiano con il sapore speciale del vino di Bordeaux. — Certo si è che il prezzo di £7. che costa qui da noi è eccessivo. (Bottiglia aperta il 6 Gennaio 98 trovo io pure quel sapore di legnino avvertito dal Provvedi)

— Vino rosso di Bourgogne Chambertin. £7.-

(Eb. N.) Alcool per° (88.8) 15 Acidità °/°° 6.8

La forma della bottiglia è come quella dei vini spumanti. Il vetro è internamente rivestito di un deposito di materia colorante. La capsula è ben fortemente messa, e non si toglie con le mani. Il colore del vino è giallo come di vino molto vecchio: il profumo eccellente: il sapore apparato e robusto — In conclusione anche in Fattoria sembra questa la migliore delle 5 bottiglie di vino rosso fin qui assaggiate — Nondimeno anche per questa bottiglia il prezzo [illegible] non è stagionato —

Chablis (senza data) prezzo £3.-

Vino bianco chiaro: asciutto: poco odore e poco sapore: tisico: vinoto — Buon vino però e il prezzo della bottiglia messa in Fiume non è esagerato —

(E.V.) 90.9 Alcool per° 10.6 Acidità °/°° 5.9

Vino Vermouth — Fratelli Cora (Torino) È amaro: prezzo per bottiglia £1.80)

(E.V.) 88.4 Alcool per° 15.9

(E.V) vuol dire Ebullimetro Vecchio

(E.N) " " Ebullimetro Nuovo

L'Acidimetro adoperato è quello solito di Babo —

BIBLIOTECA DELL'ARCHIVIO STORICO ITALIANO
XXXIV

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

ALLA RICERCA DEL «VINO PERFETTO»
IL CHIANTI DEL BARONE DI BROLIO

Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano

con il carteggio fra
BETTINO RICASOLI e CESARE STUCCHI
1859-1876

FIRENZE
LEO S. OLSCHKI EDITORE
MMIX