

NELLE TENUTE DELL'AZIENDA RUFFINO DURANTE LA VENDEMMIA:  
ESPERIENZA UNICA DI BELLEZZA E CONOSCENZA



Attraversando le vigne delle tenute di Poggio Casciano e Montemasso seguiamo parte dell'affascinante vendemmia toscana dell'azienda Ruffino (in tutto, solo nella nostra regione, sono ben 6 tenute) accompagnati dalle illuminanti parole dell'agronoma Lidia Ceseri. *“Ogni anno Ruffino, dalla potatura fino alla raccolta dell'uva, mira sempre ad ottenere il massimo della qualità: questo è il loro obiettivo primario”* ci spiega.

**Nelle tenute dell'azienda Ruffino durante la vendemmia: esperienza unica di bellezza e conoscenza**



**C**i addentriamo nelle vigne della **Tenuta Poggio Casciano** dell'azienda **Ruffino a Bagno a Ripoli**:

222 ettari totali di cui 63 a vigneto. Qui le viti stazionano tra i **290 e i 350 metri s.l.m.** e hanno tutte circa 19-20 anni. Iniziano quindi proprio ora a sviluppare il massimo delle loro potenzialità. Il **suolo variabile** e una moltitudine di **microclimi** rendono l'uva a suo modo unica.

Il tipo di coltivazione è a **cordone speronato**, mentre per i prossimi impianti si opterà invece in parte per il **Guyot**. Questo **sistema di coltivazione**, a cui molti in Toscana stanno tornando, porterà logicamente **più longevità**, anche se il lavoro da fare è complesso e sottile perché è necessario garantire la **continuità del flusso linfatico** all'interno del legno ed evitare il generarsi dei funghi del terribile **mal dell'esca**.

Gli ettari vitati di **Poggio Casciano** sono quasi interamente dedicati al **vino Modus** e, solo nelle annate eccezionali, all'**Alauda**, per cui è coltivato il **cabernet franc**. 2 ettari sono destinati al **syrah** per la produzione del **Chianti Superiore**, dato che ci troviamo nell'area del **Chianti DOCG**.

## Il Modus



Il **Modus** dell'azienda Ruffino è uno splendido **IGT Toscana** con uvaggio così distribuito: merlot (33%), cabernet sauvignon (33%) e sangiovese (34%). Dopo 12 mesi in **botte di rovere** e 6 mesi in **tini d'acciaio e bottiglia** è pronto per la commercializzazione. Di colore **rosso rubino**, al naso è intenso, con un **aroma di frutta** tipica del sangiovese e sentori di **spezie**, tabacco dolce e note balsamiche. Un **vino corposo**, ricco di tannini raffinati e setosi, da lungo invecchiamento.

## L'Alauda



L'Alauda - 40% **cabernet franc**, 35% **merlot**, 25% **colorino** - è invece un **supertuscan** prodotto in numero limitato di bottiglie e, come accennato, solo in annate eccezionali. Affinato in un **mix di barrique** per 24 mesi, trascorre 4 mesi in **acciaio** e 6 mesi in **bottiglia**, prima della vendita. Di colore **rosso-prugna** con riflessi viola, ha un **bouquet intenso di frutta matura** con aroma secondario complesso di **balsamico** e **vaniglia**.

Al gusto elegante, sontuoso, armonico. Il prolungato processo di **affinamento in rovere** offre sentori di spezie dolci e tannini morbidi ed eleganti verso un finale persistente. È in grado di invecchiare con grazia per decenni.

👉 **Leggi anche: [Relais Ruffino - Tenuta Poggio Casciano: degustazione del bello attraverso la storia](#)**

**Una stagione particolare, ricca di cambiamenti**



La **stagione 2019** per l'azienda **Ruffino** si è rivelata molto particolare. Una partenza, ad aprile, anche anticipata ma in linea con gli anni precedenti, poi l'improvviso abbassamento termico e la **piovosità altissima** del mese di maggio hanno provocato non pochi problemi e causato preoccupazioni soprattutto a **Poggio Casciano** ancora in fase di **conversione bio** (sui terreni delle altre tenute dell'azienda viene comunque usato un sistema integrato non meno impegnativo in termini di concimazioni organiche, sovesci e in generale di gestione del suolo).

**Poggio Casciano** è stata la prima tenuta ad attuare la **conversione bio** a causa della difficoltà creata dai terreni argillosi sempre molto complicati da gestire. Tramite una società specializzata, Ruffino effettua **continue analisi** del suolo in cui viene stimata la quantità di **organismi e microorganismi** presente nelle varie parcelle di terreno e di conseguenza la loro **naturale fertilità**: perché è necessario mantenere una **biodiversità ben equilibrata** non solo soprasuolo ma anche sottosuolo.

Proseguendo con l'**analisi della stagione**, dopo le **intense piogge di maggio** c'è stato il **grande caldo di giugno e luglio** con picchi termici fino a 41°-42°, durati fino a una settimana. Per fortuna **vigneti** con quasi 20 anni di vita hanno la capacità di fronteggiare anche **stress idrici** molto forti grazie all'apparato

radicale più profondo sviluppato nel tempo. Quest'anno si è registrato un **allungamento di tutto il ciclo**. L'invaiaitura si è verificata successivamente rispetto alla norma, mentre la **vendemmia** sta avvenendo verso il 10 di ottobre, cosa normalissima per il **cabernet** e il **sangiovese**, ma c'è da considerare che soprattutto negli **ultimi anni** la tendenza virava verso un netto anticipo.

## La vendemmia nella Tenuta di Montemasso dell'Azienda Ruffino



Ci spostiamo adesso nei vigneti della **Tenuta di Montemasso** che vanta un'incantevole vista su Firenze. Qui gli **ettari totali sono 141**, di cui 30 vitati, in cui si coltivano **sangiovese** e **cabernet sauvignon**. Mentre parliamo con l'agronoma una **macchina vendemmiatrice Gregoire** - modello francese che si assembla in Italia - penetra con la sua grossa stazza dentro il filare a fianco al nostro: imponente, lunga, super-hi-tech, sa perfettamente quello che fa, un operatore la manovra con perizia. Sembra un elefante dentro una cristalleria che però non rompe niente. Davvero **molto affascinante** da osservare.

Adesso possiamo dire che per il 2019 il **risultato finale** dell'intero processo, dalla potatura alla vendemmia, è molto buono, sia per quanto riguarda la **maturazione tecnologica** (zuccheri e PH) che per quella

**polifenolica**. Il sole di settembre alla fine ha regalato quella che si profila **un'ottima (forse eccezionale) annata**, non solo per Ruffino ma un po' per tutto il panorama del vino toscano.

☛ **Leggi anche: [Vendemmia toscana, l'inebriante sapore della terra](#)**

## L'importanza dell'elemento umano



Chiudiamo con una considerazione finale: negli ultimi anni l'intero **team agronomico-enologico** dell'azienda Ruffino ha affinato particolarmente la **parte sensoriale del lavoro sull'uva** che viene costantemente assaggiata in modo da poter percepire, dalla buccia, dalla polpa, dall'analisi visiva e degustativa del vinacciolo, come sta progredendo la maturazione. Questo ovviamente prima delle **analisi di routine** ad ampio raggio sul vino che andranno poi a completare quello che sta diventando sempre più un fondamentale **elemento umano** di valutazione.

☛ **Leggi anche: [8 Wine Resort da favola in Toscana. Un sogno divenuto realtà](#)**

Hai mai partecipato a una vendemmia? Perché non ci racconti la tua esperienza? **Scrivici**

**Ruffino**

**Tenuta di Poggio Casciano - Via Poggio al Mandorlo, 1 - Bagno a Ripoli (FI)**

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople