

**CORRIERE DELLA SERA**

28.06.2019

REPORTAGE

**GLI STUDENTI  
FANNO RINASCERE  
L'AQUILA**

di FEDERICO FUBINI

ESTERI

**EROI INVISIBILI  
GENTE  
DI CHERNOBYL**

di MICHELE FARINA

SOCIETÀ

**SESSO E AMORE  
QUELLO CHE  
LE DONNE DICONO**

di FRANCESCO PICCOLO



# Il segreto del Papa emerito

**«La Chiesa è sempre  
minacciata da scismi,  
ma storicamente  
la sua unità si è rivelata  
più forte»**

di MASSIMO FRANCO

PRISTE ITALIANE SPA - TEL. 02 38220133 - WWW.PRISTEITALIANE.IT - PIAZZA DELL'INNOVAZIONE, 1 - 20139 MILANO - PUBBLICAZIONE SETTIMANALE IL WEEKEND CON IL CORRIERE DELLA SERA E 240 SETTE E OSA - CORRIERE DELLA SERA C 1501 - INFO@CORRIEREDELLASERA.IT - WWW.CORRIEREDELLASERA.IT - PREZZO DEL QUOTIDIANO NON VENDIBILE SEPARATEMENTE



STEFANO SPAZIANI

## DIVINI

di LUCIANO FERRARO

# IL BARONE CHE HA LASCIATO LA FOTOGRAFIA PER TORNARE IN VIGNA

Anche Francesco Ricasoli è un "barone di ferro", come l'avo Bettino, il primo ministro dopo Cavour. Nei saliscendi della famiglia che inventò la formula del Chianti, il ventisettesimo barone di Brolio era finito nello scalino più basso. L'azienda, la più vasta del Chianti Classico, con un vigneto di 240 ettari, era stata venduta e messa in liquidazione. E lui, che insegna immagini come fotografo pubblicitario di grandi aziende, si era messo in testa di ricomprarla, risanarla e riportarla al posto giusto: nella storia mondiale del vino. Appesa la Reflex al chiodo nel 1993, il barone ce l'ha fatta. «Mi sono ripreso tutto, ho riaperto il castello di Brolio del 1000, ora visitato da 50 mila persone l'anno. Ho investito 60 milioni di euro in questi anni, senza mai distribuire un dividendo. Tutti i guadagni sono finiti nella ricerca e nella sperimentazione per migliorare i vini. Adesso, con 140 dipendenti e 17 milioni di incassi, ho realizzato il mio ultimo sogno: dimostrare la grandezza del Sangiovese».

Gioviale e con un'aria da professore tutt'altro che aristocratico, Francesco Ricasoli ha ideato una santissima Trinità del Chianti Classico. Come nella dottrina, il (di) vino è uno solo, ma si distingue in tre entità. Sempre di Sangiovese

si tratta, in punti differenti e vicini dello stesso vigneto. Le entità si chiamano Colledilà, Roncicone e CeniPrimo. «Dal 2005», spiega Ricasoli, «vinifichiamo separatamente le uve delle varie zone, che vengono da 5 diversi tipi di suolo, ad altezze dai 230 ai 500 metri. Abbiamo mappato la terra, e alla fine, dopo 14 anni di prove, abbiamo scelto le tre vigne più interessanti per dimostrare i diversi caratteri del Sangiovese. Abbiamo presentato le tre bottiglie dell'annata 2015 al Vinitaly, è stato un successo». Il Colledilà è il primogenito, da un terreno calcareo e pietroso: un Chianti Classico elegante che evita la potenza. Il CeniPrimo, che nasce su un antico letto fluviale, è il più rotondo e "piacione". Il Roncicone, con viti su depositi marini primitivi, stupisce per freschezza e sapidità. Una Trinità gustosa e fruttata per il nuovo "barone di ferro".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MAX RAMEZZANA

Nell'acquerello qui sopra, Francesco Ricasoli; sotto, il suo Colledilà, un Chianti Classico elegante



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## BARFLY

di MARCO CREMONESI

## Il cocktail con 70 erbe ispirato a Hemingway

Una personalità da Strega non è facile da domare. Le 70 erbe che formano il bouquet dell'amaro di Benevento sono di certo un inno alla grande erboristeria ricreativa italiana. Ma anche una sfida, impervia e stimolante come una vetta per chi voglia miscelarlo rispettandone il carattere orgoglioso. Ci è riuscita Virginie Doucet, barlady bretone in forze al Florence Out of ordinary, che ha vinto la gara per firmare la drink list che sarà offerta il 4 luglio, durante la gran serata finale del 63° premio Strega. Lo ha fatto imbrigliando la polifonia erbacea dell'amaro campano (4 cl) in un long drink con vermouth extra dry (3 cl), lime (0,5 cl) e una soda al pompelmo a completare il bicchiere dopo aver shakerato gli altri ingredienti. Il nome è un tributo per la città dello Strega: Beneventum. Virginie si ispira all'Hemingway special – e lo cita con la ciliegia al maraschino che guarnisce il drink – ma ovviamente la differenza è tutta quella che può fare un campione di sapore come lo Strega. Il risultato è un drink lungo e dissetante, facile come il buonumore in un giorno di sole. Senza rinunciare alla complessità dell'amaro delle streghe.