

PERIODICO SEMESTRALE DI INFORMAZIONE DELLE CANTINE RAVAZZI - Numero 2 - MAGGIO 2007
Edizioni Lui via Galilei, 38 - Chiusi (SI) - Iscrizione Albo Registro Periodici del Tribunale di Montepulciano 304 del 9/12/2005
redazione Cantine Ravazzi - via delle Cantine, 2 - Palazzone - 53040 San Casciano dei Bagni (SI) tel. 0578 56008 fax 0578 56231
www.ravazzi.it - info@ravazzi.it - direttore responsabile Ariano Guastaldi - stampa Etruria - Chianciano - diffusione gratuita

“La domenica che vinsi i mondiali”

Here we are again.

The news sheet has become what I hoped: our means of communication. In the last number I spoke about work on the new cantina and its conclusion and about my numerous and joyful family.

Today I would like to tell you about some of the things we have achieved during the past year, 2006.

Finally, after much commitment, we have received some important recognition: We took part in the 7th selection of Tuscan wines organised by Enoteca Italiana di Siena with two wines, our classic Chianti (2005) and Le Vigne Rosse (2003), the red wine made with pure sangiovese grapes which you all know by now and which is our pride and joy. Well, we got excellent results for the very high quality discerned by the tasting committee. The wines were awarded Diplomas of Merit and the Chianti, the first wine produced together with my wife Roberta, was named women's wine 2005.

It is these little satisfactions that help us go ahead with enthusiasm and that reward our daily efforts.

I also want to tell you about a cultural event we organised in the new cantina together with Carla and Pamola of “Fotocartarestauri” di San Casciano dei Bagni, who I want to thank for their collaboration and their friendship. In October we invited the German author Fredrich Christian Delius to present his latest book: “the Sunday I won the world cup”. Some illustrious names in the field took part in the presentation Benedetta Bini, Paolo Franchi, Matteo Galli.

At the end of the evening we offered a wine tasting of our products which was received with pleasure by all. It was a lovely evening, a happy union of culture and wine. Wine is a part of our culture and our traditions; we must make sure it remains unaltered and is not wiped out by the globalisation, also of a cultural nature, that weighs upon us every day.

Here are some photos of the delightful evening.

“La domenica che vinsi i mondiali”

Ed eccoci ancora qui. Il giornalino è diventato quello che desideravo: il nostro mezzo di comunicazione!

Nei numeri precedenti ho parlato dei lavori di esecuzione della nuova cantina, della loro conclusione e della mia numerosa e gioiosa famiglia. Oggi vorrei raccontarvi alcune cose che abbiamo realizzato durante questo ultimo anno, il 2006.

Finalmente dopo tanto impegno sono arrivati anche dei riconoscimenti importanti:

abbiamo infatti partecipato alla VII selezione dei vini di Toscana organizzata dall'Enoteca Italiana di Siena con due vini, il nostro classico Chianti (annata 2005) e Le Vigne Rosse (annata 2003), il rosso fatto con uve di sangiovese in purezza che ormai conoscete tutti ed è il nostro fiore all'occhiello. Ebbene, abbiamo ottenuto degli ottimi risultati per l'altissima qualità riscontrata dalle commissioni di assaggio.

I vini sono stati premiati con i Diplomi di Merito ed il Chianti, che è stato il primo vino realizzato assieme a

mia moglie Roberta, è stato nominato Vino delle Donne 2005.

Sono queste le piccole soddisfazioni che ci aiutano ad andare avanti con entusiasmo e che premiano il nostro impegno giornaliero.

Voglio raccontarvi anche di un evento culturale che abbiamo organizzato nella nuova cantina in collaborazione con Carla e Pamola della “Fotocartarestauri” di San Casciano dei Bagni che ringrazio per la loro disponibilità e per la loro amicizia. Nel mese di ottobre, abbiamo invitato lo scrittore tedesco Friedrich Christian Delius a presentare il suo ultimo libro: “La domenica che vinsi i mondiali”. Sono intervenuti nomi illustri del settore, quali Benedetta Bini, Paolo Franchi, Matteo Galli. A fine serata abbiamo organizzato una degustazione dei nostri prodotti, che sono stati accolti con molto piacere. È stata una bellissima serata all'insegna di un felice connubio tra cultura e vino. Il vino fa parte della nostra cultura e delle nostre tradizioni; dobbiamo fare in modo che ciò rimanga inalterato e che non venga cancellato dalla globalizzazione, anche di carattere culturale, che incombe ogni giorno sopra di noi.

Alberto Ravazzi



La presentazione del libro nella sala degustazione e la visita alla bottega.

Wine and health

Is wine a beverage or a nutrient? Could it be regarded as a medicine? In short is it beneficial or damaging to health? Wine owes its organoleptic characteristics primarily to the type of grape it comes from, to the composition of the terrain, to the method of cultivation and to the climatic conditions.

Generally wine contains: water over 70%, alcohol, sugars, fixed and volatile organic acids, nitrogenised and tannic substances, colourants minerals, vitamins, other substances. Wine is a nutrient and we can calculate the calorie content starting with the alcohol content by the formula: alcoholic degrees x 0,79 = grams of alcohol/100 ml, considering that 1 gram of alcohol = 7 Kcal.

On average 1 litre of wine is 600 – 850 Kcal.

Wine can be considered a “medicine” because of the numerous actions beneficial to health.

It affects digestion by stimulating gastric juices, affects bones against arthritis and osteoporosis, affects the brain with evident reduction of cerebral decline associated with ageing, affects the cardiovascular system of the antiarteriosclerosis type (moderate drinkers are at lower risk of myocardial infarct compared to heavy drinkers and teetotalers). There is also a decrease in LDL cholesterol, a lesser platelet aggregation.

All this is due to the fact that in wine, especially in red, polyphenols are found, among these resveratrol discovered in 1922 by Sieman and Creary.

Resveratrol is an excellent antioxidant able to block the production of “free radicals” responsible for damage from cellular ageing.

Polyphenols are present in the grape skin and pips but much more in the wine because during fermentation, where yeast and bacteria are active, an enzyme – betaglucosidasi – is synthesised and this transforms the vineferines into resveratrol. Recently in white wine two substances have been evidenced, tirosolo – present also in extravirgin olive oil – and caffeic acid, both capable in low doses of anti-inflammatory activity. How much to drink to have all these benefits but to avoid the risks linked to alcohol abuse? INRAN National Institute of Nutrition, has established the maximum dose recommended, 3 glasses for men and 2 for women at meals.

So the message could be “drink everyone, drink little” but even better “drink Tuscan” since Tuscan wines reflect all the positive properties of this nutrient. Also it is well known that in Tuscany a good glass of wine can be accompanied by tasty yet simple dishes, typical of the Mediterranean diet, maybe overlooking our beautiful countryside or after visiting a museum, a church or one of the many little hamlets famous world wide.

Vino e salute

Dott. Giorgio Ciacci, specialista in Endocrinologia

Il vino è una bevanda o un alimento? Può essere considerato un farmaco? Insomma fa bene o fa male alla salute?

Il vino deve le sue caratteristiche organolettiche prima di tutto al vitigno da cui proviene, alla composizione del terreno, alle tecniche di coltivazione e alle condizioni climatiche.

In generale il vino contiene: acqua per oltre il 70%, alcool, zuccheri, acidi organici fissi e volatili, sostanze azotate e tanniche, coloranti, minerali, vitamine, altre sostanze.

Il vino è un alimento e si possono calcolare le calorie fornite partendo dal grado alcolico, secondo la formula : grado alcolico x 0,79 = grammi di alcool / 100 ml, considerando che 1 grammo di alcool = 7 Kcal. Mediamente un litro di vino dà 600 – 850 Kcal.

Il vino può essere considerato un “farmaco”, in relazione alle numerose azioni favorevoli per la salute.

Si hanno effetti sulla digestione con stimolo alla secrezione dei succhi gastrici, effetti sull’osso nei confronti di artriti e osteoporosi, effetti sul cervello con dimostrata riduzione del declino cerebrale associato all’invecchiamento, effetti sul sistema cardiovascolare di tipo antiaterosclerotico (i modesti bevitori hanno un minor rischio di infarto del miocardio rispetto ai forti bevitori e agli astemi). Si verificano una diminuzione del colesterolo LDL un aumento del colesterolo HDL, una minore aggregabilità piastrinica.



Le proprietà terapeutiche del vino sono conosciute sin dai tempi degli etruschi.

Tutto questo si deve al fatto che nel vino, soprattutto rosso, sono contenuti i Polifenoli, tra cui il Resveratrol, scoperto nel 1922 da Sieman e Creary.

Il Resveratrol è un ottimo antiossidante in grado di bloccare la produzione di “radicali liberi”, responsabili del danno dell’invecchiamento cellulare.

I polifenoli sono presenti nella buccia e nell’acino ma molto di più nel vino perché nella fermentazione del mosto, dove agiscono lieviti e batteri, viene sintetizzato un enzima – il betaglucosidasi – che trasforma le viniferine in resveratrol. Nel vino bianco di recente sono state dimostrate due sostanze, il tirosolo – presente anche nell’olio extravergine di oliva – e l’acido caffeico che sono capaci anche a bassissime dosi di attività antinfiammatoria.

Quanto bere per ottenere tutti questi benefici ma evitare i rischi legati all’abuso dell’alcool? L’INRAN, Istituto Nazionale della Nutrizione, ha determinato le dosi massime consigliate e cioè 3 bicchieri per l’uomo e 2 bicchieri per la donna, al giorno durante i pasti.

Allora il messaggio può essere “bere tutti, bere poco” ma ancor meglio “bere toscano”, visto che i vini toscani riflettono bene tutte le proprietà positive di questo alimento. Inoltre è noto come in toscana si possano associare ad un buon bicchiere di vino dei piatti gustosi ma semplici, tipici della dieta mediterranea, magari di fronte ad un bellissimo paesaggio della nostra campagna o dopo aver visitato un museo, una chiesa o uno dei tanti piccoli borghi ormai noti in tutto il mondo.

Chianti docg 2006

Da un'annata come il 2006 non poteva che nascere un ottimo vino. Lo hanno detto in molti, le piogge ed il sole al momento giusto hanno fatto sì che le uve maturassero in modo perfetto. Uno dei primi vini che viene imbottigliato e messo in vendita è il Chianti docg che purtroppo non potrà più fregiarsi del marchio Putto: il Consorzio del Vino Chianti di Firenze, che detiene il marchio, ha deciso di sospenderne momentaneamente l'utilizzo per riqualificarne l'immagine dal punto di vista commerciale. Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino luminoso, un gusto olfattivo floreale di viola e rosa a toni fruttati di frutti di bosco. Il corpo è ben strutturato con tannini sottili ed un finale fresco. In attesa del nuovo marchio, continueremo a mantenere alta la qualità del Chianti anche senza la denominazione Putto. Questo Chianti del 2006 ne è una chiara dimostrazione.

From a year like 2006 only an excellent wine could be born. Many expected it the rain and sun and the right moment ensured the perfect maturation of the grapes.

One of the first wines to be bottled and put on sale is the Chianti DOCG which unfortunately, can no longer be called Putto: the Consorzio di Vino Chianti di Firenze, who own the label, has decided to temporarily suspend the use to requalify the label from a commercial point of view. This wine has a bright ruby red colour, a floral perfume of violet and rose with fruit and berry tones. The body is well structured with subtle tannin and a fresh finale. While awaiting the new label we will continue to maintain a high quality of Chianti even without the name Putto. This 2006 Chianti is an evident proof.



La tradizione del Chianti Ravazzi viene da lontano: nell'immagine qui sotto una rara bottiglia del 1971 esposta al nostro stand del Vinitaly 2007.

Chianti docg 2004 riserva

Rosso maturato in botti di legno di varie dimensioni, il Chianti dell'annata 2004 si presenta con un colore rosso rubino e limpido, caratterizzato da sensazioni fresche di prugna, amarena e ciliegia, ben amalgamante a sentori di violetta e lievi note speziate. Al gusto si osservano i tannini ben maturi ed una buona persistenza aromatica. Si tratta quindi di un vino importante ma non impegnativo, adatto per i pasti veloci e per i pranzi più impegnativi della cucina tipica Toscana.

A mature red wine in wood barrels of various dimensions, Chianti 2004 has a clear, ruby red colour, characterised by fresh sensations of plum, black cherry and red cherry well amalgamated with traces of violets and light spicy notes. In addition to the taste are mature tannins and a good aromatic persistence. This is an important but not demanding wine suitable for quick meals or more consistent meals typical of Tuscan cuisine.

The pliocene hills of Palazzone, Val di Chiana

In this study we have tried to highlight the existing relationship between all the components that make up the territory and products that business activities achieve.

The territory extends over the eastern side of the mountain/hill Chain of Chianti – Monte Cetona, in the final part of Val di Chiana, bordering with Umbria.

The natural environment is distinguished by hills leading away from the boldest side of the chain, gently degrading towards the valley.

The climate is temperate, with plenty of sunshine in summer and quite wet winters. It is characterised by a perceptible thermal reversal due to the narrow opening of the southern side of the Val di Chiana.

The area of cultivation is mostly on clay and sand, while the sandy clay, which contains large limestone masses, is covered by woods mainly deciduous, occasionally interspersed with olive groves, especially at intermediate altitude. The water courses are marked by shallow ditches with the exception of Fosso del Palazzone which collects water from various streams and follows a small gorge above the town. The rural roads are winding and rise laboriously above the fault at the base of the lateral slope making contact with the claylands. The sandy-clay hills are covered by cultivated fields and vineyards in evident expansion; the rain basins, wetter and with springs and/or wells are mainly vegetable plots. The inhabited area is very old with rural constructions (farms) and the village (Palazzone, via Piana, Stabbiano) are dominated by the C10th Fighine Castle. The end of the valley lies in Umbria while a little more to the south the border with this region rises up the hillside to the ridge with the River Paglia valley, with both Perugia and Terni Provinces. The terrain, apparently totally clay, has in fact some variants: land resulting from decomposition of sandy clay deposits, containing clay, a good part of lime and fine sand, made up of calcareous granules, quartz and fragments of muscovite mica (lithological analyses); terrain with a decisively clay content but to which there is an overlying deposit of sands: one third, deriving from the alluvium from the overlying formations; within the clay masses deposits of material originating from the ridge line and highly oxidated can occasionally be found.

The presence of small hydric affluences indicate the presence of these deposits which are considerably more permeable than the surrounding clay mass.

The vineyards, interspersed with natural vegetation and fields, extend along the slope, which facing south east, descends towards a narrow plain; the territory is ideally suited to vineyard cultivation.

Le colline plioceniche di Palazzone, nella Val di Chiana

a cura del dott. Odoardo Papalini responsabile della Educazione ambientale presso il C.D.A. della Provincia di Siena

In questo studio si è cercato di mettere in evidenza le relazioni esistenti fra tutte le componenti che vanno a costituire il Territorio (Terroir) e i prodotti che l'attività imprenditoriale riesce ad ottenere. Il territorio si estende sul versante orientale della catena montuoso-collinare del Chianti - Monte Cetona, nell'ultimo tratto toscano della Val di Chiana, al confine con l'Umbria. L'ambiente naturale è caratterizzato da colline che si staccano dal più ardito versante della catena e dolcemente degradano verso il fondo della vallata. Il clima è temperato, con estati soleggiate e inverni relativamente umidi: è caratterizzato da una sensibile inversione termica, dovuta alla ridotta apertura della Val di Chiana verso meridione. L'area coltivata insiste prevalentemente sulle argille e sabbie, mentre le argille scagliose, contenenti localmente grossi ammassi calcarei sono coperte da boschi in prevalenza cedui, talvolta interrotti da oliveti specialmente a quote intermedie. I corsi d'acqua sono indicati da incisioni (fossi) poco profonde, fatta eccezione per il Fosso del Palazzone che raccoglie l'acqua di più ruscelli e scava una piccola gola a monte dell'abitato. Le strade rurali sono tortuose e con fatica superano la scarpata di faglia posta alla base del versante e al contatto con le argille.

Le colline argilloso-sabbiose sono coperte da coltivi e da vigneti che sono in sensibile espansione; gli impluvi, più umidi e con qualche piccola sorgente e/o pozzo sono coltivate ad orti. L'insediamento è antico, con costruzioni rurali (Poderi) e piccole borgate (Palazzone, Via Piana, Stabbiano), dominate dal castello di Fighine (sec. X). Il fondovalle è posto già in Umbria, mentre poco più a Sud il confine con questa regione risale il versante fino al crinale con la Valle del F. Paglia, con tutte e due le Province (Perugia e Terni). Il terreno, apparentemente tutto "argilloso", si presenta con alcune varianti: un terreno proveniente dal disfacimento del deposito delle sabbie argillose, contenente argilla, una buona parte di limo e sabbia fine, costituita da granuli di calcare, quarzo e frammenti di mica muscovite (analisi litologica); un terreno a componente più decisamente argillosa ma al quale contribuisce il soprastante deposito di sabbie; un terzo, derivante dalle alluvioni provenienti dalle formazioni soprastanti; internamente alla massa argillosa sono presenti talvolta depositi di materiale proveniente dalla dorsale e fortemente ossidati. La presenza di piccoli affioramenti idrici indica la presenza di questi depositi che sono relativamente più permeabili della circostante massa argillosa. I vigneti, interrotti da tratti di vegetazione naturale e da campi, si stendono lungo il versante, che esposto a Sud Est, scende verso uno stretto piano; il territorio si presta in modo egregio alla coltivazioni dei vigneti.

