



Potature invernali tra la neve!

Winter pruning in the snow

This winter saw elevated rainfall and heavy snow which had not been seen for at least ten years.

This resulted in a delay and a discontinuity in the work in the vineyards, especially for pruning. As usual procedure for any vine cultivator, I carried out the winter or dry pruning by which I bring the plant to the stipulated form of cultivation and treating the buds we try to determine the probable quantity and quality of the grapes.

In our territory the most popular cultivation is certainly spurred row to which Sangiovese is very suited. This vine shoot has an elevated basic fertility which is somewhat mitigated, improving the vegetoproduktive balance of the plant and thus the final quality of the grape. The spurred row has the advantage of allowing mechanized prepruning therefore reducing the number of hours of work per hectare. During pruning we select well lignified shoots of medium development absolutely excluding those too fine or too robust.

In the case of long pruning (guyot/small arch cultivation) the shoot should be positioned for easy bending not to risk breakage, the bending being done at the end of winter and in any case when the weather is less cold. Having finished the pruning and tying we fertilized the vines to give them the nutritional elements essential for a balanced development always respecting the environment and caring for the grapes to come. After this the land was worked for the first time to favour good water drainage. For we Ravazzis the quality of our wine starts in the vineyards so we care for them constantly in all seasons: come and see us and we will reveal to you the secrets of our great Sangiovese

Questo inverno è stato caratterizzato da una elevata piovosità e da intense nevicate, una stagione così particolare non si vedeva da molti anni, ciò ha comportato un rallentamento e una forte discontinuità dei lavori in vigna, in primis la potatura. Come è prassi per ogni vignaiuolo, ho praticato la consueta potatura invernale, con la quale si riconduce la pianta alla forma di allevamento impostata; agendo sul carico di gemme riusciamo a controllare con precisione la qualità dell'uva.

Nel nostro territorio, il sistema di allevamento della vite più diffuso è sicuramente il cordone speronato, al quale il Sangiovese si è adattato molto bene, infatti tale vitigno ha una fertilità basale elevata che viene in parte mitigata migliorando l'equilibrio vegetoproduktivo della pianta e quindi la qualità finale dell'uva. Il cordone speronato ha inoltre il grosso vantaggio di poter essere meccanizzato; attuando la prepotatura e la cimatura con macchine specifiche in modo da ottimizzare i costi ed i tempi di intervento.

Durante la potatura si devono scegliere dei tralci ben lignificati di sviluppo medio, assolutamente da scartare quelli troppo esili o vigorosi. Nel caso della potatura lunga (allevamento a guyot/archetto) il tralcio deve essere posizionato in modo da poter essere piegato facilmente, per non rischiare rotture, e la piegatura dovrà essere fatta a fine inverno o comunque nelle giornate meno fredde.

Terminata la potatura e la legatura abbiamo eseguito le concimazioni per fornire alle viti gli elementi nutritivi necessari per uno sviluppo equilibrato sempre in ottica di rispetto per l'ambiente e di attenzione alla qualità delle future uve. Successivamente si sono effettuate le prime lavorazioni del terreno per favorire un buon drenaggio delle acque.

Per noi Ravazzi la qualità del vino parte dai vigneti che curiamo incessantemente in ogni stagione: veniteci a trovare, vi sveleremo i segreti del nostro grande Sangiovese.



Banca Valdichiana

It gives me great pleasure to tell you that I have once again been appointed councillor on the board of Banca Valdichiana with Headquarters in Chiusi.

This will be my second term which I will carry out as part of a united and experienced team, conscious of the responsibility and role that BCC has always represented in this area, with 15 branches from the extreme south of Val D'Orcia with the San Casciano dei Bagni branch to the two branches in Arezzo in Val di Chiana, always with special attention to members and clients.

In this difficult period, through various support and development operations, the bank has managed to remain active and present in the area. I would like to thank the many people who, voting for me, have renewed their confidence in me, also as a representative of the agricultural world, in particular the wine growing sector. This is an important acknowledgment and so it seemed right to share this news with the loyal readers of this newsletter.

Rinnovato l'incarico in Banca Valdichiana



BANCA VALDICHIANA
CREDITO COOPERATIVO TOSCO-UMBRO

È con grande soddisfazione che vi informo di essere stato nominato nuovamente consigliere di amministrazione di Banca Valdichiana, Banca di

credito cooperativo, con sede a Chiusi. Sarà il secondo mandato che affronterò in una squadra coesa e ben sperimentata; conscio della responsabilità e del ruolo che la BCC riveste da sempre come Banca del territorio, attenta alle necessità di soci e clienti, con 15 agenzie, da San Casciano dei Bagni all'estremo sud della Val d'Orcia, fino ad arrivare alle due nuove agenzie di Arezzo in piena Val di Chiana. In questo difficile periodo la Banca è riuscita, attraverso vari interventi a sostegno dell'economia locale e delle piccole e medie imprese, a rimanere sempre attiva e presente nel territorio. Ringrazio i tanti che votandomi mi hanno rinnovato la fiducia, anche per rappresentare il mondo agricolo e, in particolare, la filiera vitivinicola. È un riconoscimento importante che mi è sembrato giusto condividere con gli affezionati lettori di questa rivista.

Alberto Ravazzi

Calici di Stelle
Notte di San Lorenzo

Esplorazione del cielo con l'Associazione Astrofili del Monte Subasio, degustazione dei vini Ravazzi con buffet a base di prodotti del territorio, inaugurazione mostra fotografica di Andrea Fuccelli.

Il tutto in piacevole compagnia di Alessandro e la sua chitarra.

Martedì 10 Agosto 2010 - Palazzone - Cantine Ravazzi - ore 21,00



I CUOCHI D'ITALIA S'INCONTRANO A SIENA

DI QUAE DI LA' DEGLI APPENNINI serata di giovedì 25 febbraio al Ristorante "Il Grillo è Buoncantore" di Chiusi, nell'ambito dell'edizione 2010 di Girogustando - Arte, cultura e tradizioni culinarie, organizzata da Confesercenti Siena: per l'occasione Tiziana Tacchi Chef del Grillo è Buoncantore di Chiusi, ha ospitato Renzo Galeazzo Chef del Mulino Bianco di Monselice. Aziende vinicole Cantine Ravazzi e Dominio di Bagnoli.



Antipasti

*Crudità di Carne
Chiamina al sale nero delle Hawaii
e pepe bianco affumicato al legno di ciliegio. Abbinato lo spumante brut Ravazzi*



Secondi

Tagliata in salsa di "Unguerocio IGT Toscano" Ravazzi con sformatino di erbe spontanee

Foto: Fabio Di Pietro



Dolci

Morbidezza di ricotta con praline al Vin Santo "Occhio di Pernice" Ravazzi

Foto: Fabio Di Pietro

Per informazioni e prenotazioni: 0578 56008 - www.ravazzi.it

Raku Exhibition

The 29 - 30 May was held in the winery Ravazzi the Exhibition of Raku Pottery entitled: "As the land shapes the wine and Raku: links minerals."

The works belong to the artist Diana Caggiano that on the evening of 29 entertained the guests explaining the secrets of Raku.

29-30 Maggio 2010: Mostra Ceramiche Raku

Nella 2 giorni artistica presso le nostre cantine si è inserito, Sabato 29 alle ore 17,00, un incontro con l'Artista Diana Caggiano sul tema:

La mano madre del vino e del Raku. Come la Terra forgia il vino e il Raku: legami minerali.

Ha seguito una visita guidata della mostra nella bottaia e una degustazione dei prodotti Ravazzi.



Il vino, cinque incontri per amarlo in tutti i "Sensi"



Il consumo consapevole e moderato dell'alcol passa attraverso la conoscenza. Credo che l'introduzione dei giovani al consumo consapevole dell'alcol, sia un dovere di noi produttori e anche un obbligo sociale: il lavoro nelle nostre campagne, la presenza, sempre più rara di poderi abitati, la cultura e la conservazione delle nostre tradizioni contadine passano attraverso il lavoro dei campi e in vigna. Per sostenerlo, occorre sostenere anche i consumi, in modo intelligente ed equo per tutti. Per questo ho deciso di accogliere nella mia cantina un interessante percorso di avvicinamento al vino, un mini corso, articolato in cinque incontri, tenuto dalla storica delegazione Fisar Valdichiana a cui appartengo con orgoglio. Con questo corso, spero di aver trovato nuovi estimatori e amici, e di aver favorito l'introduzione nel mondo del lavoro di giovani enoappassionati. Del resto, la ricettività, la ristorazione, i prodotti tipici e l'agricoltura sono una delle principali risorse economiche della nostra terra.

Wine, five meeting to love it with all the "Senses"

An informed and moderate consumption of alcohol comes through knowledge. I think that introducing young people to a responsible consumption is the duty of wine producers as well as a social obligation: the working of the land, the inhabited farms, ever rarer, the culture and conservation of our country tradition carry on through the work in the fields and the vineyards. To sustain this we must also support consumption in a way that is intelligent and fair for all. To this end I have decided to host an interesting approach to wine, a mini course run by the respected Fisar Valdichiana of which I am proud to be part. Through this course I hope to find new enthusiasts and friends and to introduce young wine lovers into the work scene. On the other hand accommodation, catering, local products and agriculture are the principal economic resources of the Valdichiana.

Cantine Ravazzi: San Casciano dei Bagni nel marketing per il Vinitaly

Cantine Ravazzi San Casciano dei Bagni and Vinitaly Marketing.

"More territory in our label" says Alberto Ravazzi, owner of the homonymous wine cellars. "The values wine lovers ascribe to our label are linked to the quality we have expressed for years both in our vineyards and our wine cellars; for operators and wine enthusiasts the origin of the product, the vineyards around the wine cellars and not least the pleasure of rediscovering the flavours of this corner of Tuscany are all very important. San Casciano dei Bagni, its spa, the rich landscape are an integral part of our communication: here I have continued investing in marketing revamping our Vinitaly stand with colours and photos recalling my territory. From the commercial point of view this years event was very gratifying resulting in contacts with Chinese, Korean and Japanese operators. Northern Europe also showed great interest in our wines, particularly buyers from the Swedish monopoly. Ravazzi wines were also appreciated by the American and Canadian market which has reconfirmed past years orders giving us confidence of increased business there. We have also had good returns from the Italian market: there has been a lot of interest in our Vinsanto Occhio di Pernice Riserva 2006 which continues to have many admirers willing to make a journey to taste it in our wine cellar at Palazzone. Horeca was enthusiastic about both Chianti DOCG 2009 and Chianti DOCG Riserva 2007, fruit of our autochthonic vineyards. Our wine cellar has been registered with Consorzio Chianti since its foundation and many people remember with affection the historic Chianti Putto label. The Sangiovese, Canaiolo and Ciliegolo grapes produced in the vineyards around the modern wine cellar are the evidence of my family's attachment to their Sienese origins and to Tuscany in general. Broadly speaking I wanted to say that Vinitaly saw our marketing and commercial offices very busy.

My thanks to all the visitors: we hope to see you again in our wine cellar.

"Più territorio nel nostro marchio", dichiara Alberto Ravazzi titolare delle omonime cantine.

I valori che i wine lover attribuiscono alla nostra etichetta sono dovuti alla qualità che da anni esprimiamo sia in vigna che in cantina; per gli operatori e gli enoappassionati sono molto importanti le origini del prodotto, i nostri vigneti intorno alla cantina di Palazzone e non ultimo il piacere di ritrovare i sapori di questo angolo di Toscana.

San Casciano dei Bagni, le sue Terme, le ricchezze paesaggistiche sono parte integrante nel nostro comunicare: ecco che abbiamo continuato ad investire nel marketing rinnovando lo stand di Vinitaly, con colori e foto richiamanti il nostro territorio.

Dal punto di vista commerciale, quest'anno l'evento è stato molto soddisfacente, con contatti con operatori cinesi, coreani e giapponesi. Anche il

nord Europa ha mostrato molto interesse per i nostri vini, in particolare i buyers del monopolio svedese. I Vini Ravazzi sono piaciuti molto al mercato Statunitense e Canadese che hanno confermato gli ordini degli anni passati facendo ben sperare per un aumento del fatturato. C'è anche un bel ritorno del mercato Italia: molti sono incuriositi dal nostro **Vinsanto Occhio di Pernice Riserva 2006** che continua ad avere molti estimatori, disposti ad intraprendere anche viaggi per degustarlo nella nostra cantina di Palazzone. La clientela che ci ha visitato allo stand del Vinitaly ha accolto con entusiasmo sia il **Chianti DOCG 2009** che **Chianti DOCG Riserva 2007** frutto dei nostri vitigni autoctoni.

Nel complesso un Vinitaly che ha visto molto impegnati sia l'ufficio marketing che quello commerciale. Un grazie a tutti i visitatori: vi aspettiamo in cantina!".

