



FÈLSINA “MATERIA PRIMA”: L’IDENTITÀ DEI SUOLI

dicembre 4, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

Terreni, terroir, suoli, sottosuoli, parcelle e ancora microclima, esposizioni, altimetrie, pendenze. Sono tutti termini che identificano una singola realtà territoriale, un vigneto che, unico, porta con sé le sue peculiarità e le sue caratteristiche. Ma quanto è difficile toccare con mano e riscontrare le differenze tra ogni singolo appezzamento?



Fèlsina ci ha provato presentando la sua “Materia Prima” ovvero l’identità di dodici suoli espressi attraverso altrettanti vini, ovviamente Sangiovese in purezza. Da sempre il focus di Fèlsina è il Sangiovese che, con questo progetto, si fa interprete della variabilità dei suoli e delle identità di dodici vigneti aziendali. I vini che ne nascono dimostrano come lo stesso vitigno e le stesse metodiche di cantina possano dar vita a differenti espressioni di Sangiovese, espressioni di ogni territorio.



A **Domenico Poggiali** e al figlio **Giuseppe** apparve subito chiara la vocazione enologica di **Castelnuovo Berardenga**, terra al confine tra le colline del Chianti Classico e quelle dei Colli Senesi. Da questa intuizione, nel 1966, nacque Cantina Fèlsina, 500 ettari di terreno di cui 72 vitati e condotti in regime di agricoltura biologica. Il successivo ingresso in azienda di **Giuseppe Mazzocolin** e dell’enologo **Franco Bernabei** delineò maggiormente il profilo dell’azienda che, dagli anni Novanta, è gestita da **Giovanni Poggiali**, terza generazione.



“Materia Prima” è il progetto enologico con cui Fèlsina approfondisce la sua ricerca sul Sangiovese. Un progetto ambizioso, che non analizza solo il rapporto tra Sangiovese e terroir, ma indaga anche le radici contadine del territorio fatte di saperi tramandati e di tradizioni orali, per cui chi conosce la terra ne comprende il potenziale. “Questa selezione speciale rappresenta non solo un’esperienza unica e un’innovazione nell’approccio produttivo aziendale, ma anche i primi frutti di un lungo studio, realizzato grazie alla sapiente conduzione enologica di **Franco Bernabei**, che esplicita la ricchezza e la variabilità dei suoli e sottosuoli di Fèlsina, aiutando a comprendere meglio le invisibili ma concrete connessioni tra ambiente e vite” dichiara **Giovanni Poggiali**. “Ognuno di questi dodici vini racconta una storia diversa, accomunata da un protagonista d’eccezione, il Sangiovese, che diventa il vero e proprio ‘genius loci’ della nostra terra”.



Ogni vino segue le stesse pratiche di cantina: fermentazione con lieviti indigeni, medesimo periodo di macerazione delle uve, fermentazione malolattica in tonneau e maturazione in legno per diciotto mesi. La scelta di far rientrare i vini sotto la Denominazione Igt Toscana ha lasciato la massima libertà di lavorazione delle uve, consentendo di esaltare le caratteristiche uniche del vitigno e di sperimentare nuove zonazioni potenzialmente adatte alle coltivazioni future. Le note comuni dei dodici Sangiovese progetto “Materia Prima” sono la finezza, la bevibilità e la longevità che sempre identificano i vini prodotti da Fèlsina.

DEGUSTAZIONE

QUADRI

Igt Toscana



2,27 ettari a Pagliarese a un'altitudine di 340 metri. Suoli franco argillosi di colore bruno ocra e mediamente calcarei. Impianto del 2010. Il profilo fruttato e agrumato dell'olfatto si esplicita in ottima avvolgenza al palato contraddistinto da un tannino delicato e un finale decisamente sapido.

QUERCIONE

Igt Toscana



6,5 ettari a Pagliarese a 340 m s.l.m. Suoli di medio impasto a tessitura franco argillosa ricchi di alberese e calcare e un buon drenaggio interno. Impianto del 2005. Emergono note di tostature e di spezie a completare l'irruenza dell'amarena e della macchia mediterranea. Determinato nel tannino, calorico nel centro bocca, chiude con un piacevole aroma di arancia sanguinella.

POZZI

Igt Toscana



Vigna collinare di 1,67 ettari con pendenza accentuata a Pagliarese a 380 m s.l.m. Suoli ben drenati, freschi e profondi, molto scheletrici e ricchi di alberese e calcare. Impianto del 2007. La frutta fragrante e decisa insieme ai fiori preludono all'agilità di bocca, viva e vibrante, che, nel bell'allungo, chiude con una rinfrescante nota agrumata.

SANTA MARIA

Igt Toscana



2,51 ettari a un'altitudine di 340 metri. Terreni freschi a tessitura franco sabbiosa, leggermente calcarei, profondi e ben strutturati. Impianto del 2002. Profilo scuro con evidenti note di sottobosco, cassis, liquirizia e pepe che al sorso svela ricchezza e succosità accompagnata da un tannino ancora irrisolto; dal buon potenziale di resistenza al tempo.

SAMBRA

Igt Toscana



3,60 ettari a 360 m s.l.m. in un'ampia zona fresca d'impluvio con suoli a tessitura franco argillosa, freschi e fertili, ben drenati e leggermente calcarei. Impianto del 1999. La struttura e la pienezza gustativa sono anticipati all'olfatto da note di legni nobili, di tabacco dolce e di essenze mentolate. Asciutto e contratto, chiude con note di arancio maturo e rabarbaro.

VIGNA DEL LAGO

Igt Toscana



Vigna di 8,65 ettari orientata a sud e a 360 m s.l.m. nella zona sopra il Lago di Rancia. Terreni argillosi di medio impasto di colore bruno chiaro, freschi e ricchi di calcare. Impianto del 1998. Sentori balsamici aprono l'olfatto seguiti da quelli fruttati, boschivi e speziati. Ottima freschezza, alcolicità ben gestita e chiusura quasi salina.

RUZZATOIO LAGO

Igt Toscana



Vigna di 3,2 ettari orientata a nord sopra il Lago di Rancia a un'altitudine di 350 metri. Terreni caratterizzati da argille sabbiose lacustri, con buona presenza di ciottolo di alberese ricco di calcare. Impianto del 2002. Al naso immediato l'impatto della frutta nera, more di gelso, ribes e poi ancora accenni di grafite e tabacco. Un vino di volume, calorico, con il tannino in sinergia con l'acidità; chiusura rinfrescante e saporita.

CASALE

Igt Toscana



2,43 ettari a un'altitudine di 370 metri. Suoli che si sviluppano su depositi marini del Pliocene con sedimenti sabbiosi privi o quasi di scheletro. Impianto del 2009. Tratti più fresche e accattivanti, fruttato maturo e floreale, liquirizia e cardamomo al palato si manifestano nella buona struttura e nell'eleganza del tannino che conferisce volume; chiusura calda.

RUZZATOIO D'OMBRONE

Igt Toscana



Vigna di 3,5 ettari a monte del fiume Ombrone a 350 m s.l.m., esposizione nord/est. Suoli freschi e sabbiosi di origine alluvionale, con presenza abbondante di ciottolo di alberese ricco di calcare. Impianto del 2002. Giocato sugli eleganti toni scuri della frutta nera, del sottobosco, dei fiori appassiti e dell'agrumo risulta verticale all'assaggio con un tannino integrato che apporta struttura alla freschezza che chiude con ricordi di arancia e pompelmo.

FORNACE

Igt Toscana



1,56 ettari sul declivio di Poggio a Rancia a 350 m s.l.m. Suoli freschi e profondi ricchi di argilla, limo e scheletro sensibile, derivati dal disfacimento per erosione dei calcari di alberese. Impianto del 2005. Lacche, toni balsamici e spezie accompagnano la frutta anche sotto spirito; il sorso è sottile, suadente, fruttato e dotato di mineralità gustativa; il tannino, integrato, apporta piacevolezza alla beva.

MANDORLI

Igt Toscana



Vigna di 1,74 ettari a 380 m s.l.m. Terreni molto scheletrici e calcarei, ricchi di galestro di alberese in profondità; ottimo drenaggio. Impianto del 1998. Pot-pourri di fiori, garrigue, cenni balsamici e di accattivante frutta rossa anticipano la verticalità del sorso; l'acidità in sinergia con il tannino lascia intuire una grande potenzialità di durata nel tempo.

MALENA

Igt Toscana



1,22 ettari a 350 m s.l.m. sulla faglia di confine del Chianti Classico. Terreni franco argillosi calcarei ricchi di calcio e scheletro sensibile. Impianto del 2008. Pieno ed espressivo già al naso, ricco di frutta croccante, agrume, note di tabacco e di tostature. Di impatto al palato, il volume è equilibrato dalla sapidità, potente ma non pesante.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/felsina-materia-lidentita-dei-suoli/>