

**SOCIETÀ AGRICOLA SAN FELICE SPA**  
Loc. San Felice – 53019 Castelnuovo Berardenga (Siena)  
Tel. 0577 3991 – Fax 0577 359223  
[www.agricolasanfelice.com](http://www.agricolasanfelice.com)

Olio



qualitativi d'eccellenza.

La raccolta è leggermente anticipata rispetto alla zona del Chianti Classico.

Anche a Campogiovanni le olive vengono raccolte manualmente e portate il giorno stesso al frantoio aziendale di San Felice.

## L'analisi organolettica

**A**lla vista l'Olio Extra Vergine di Oliva di Campogiovanni si presenta di un bel colore dorato con sfumatura verde.

Al naso presenta un buon ventaglio aromatico, dall'erba fresca alla frutta secca.

Il gusto è morbido, percorso da costante vena di garbato amaro e tenue piccante.



## Una storia infinita

*Olea prima omnium arborum est*, cioè a dire, fra tutti gli alberi il più importante è l'olivo.

Questo sosteneva Columella nel suo *De re rustica* un secolo dopo Cristo e possiamo dire che le cose dopo duemila anni non siano affatto cambiate.

Che l'olio di oliva sia tra gli alimenti maggiormente avvolti da un'aura di sacralità è testimoniato dal fatto che di esso ne trattino di più i racconti mitologici che non le cronache degli storici.

Gli Egiziani attribuivano a Iside l'invenzione dell'arte di produrre olio, mentre la tradizione ebraica vuole l'olivo germogliato, insieme al cedro ed il cipresso, dai semi posti fra le labbra di Adamo e del figlio Sem dopo la sua morte.

I greci infine attribuivano la nascita della prima pianta di olivo a un colpo di lancia scagliato da Pallade Atena sull'Acropoli di Atene (e quell'olivo sacro veniva mostrato ai visitatori ancora nel II secolo d. C.).

Sul fronte storico, comunque, il codice babilonese di Hammurabi testimonia che l'olio di oliva era già conosciuto e commercializzato in Mesopotamia intorno al 1760 a.C., anche se il perfezionamento della coltura dell'olivo e la sua diffusione in tutta l'area mediterranea sono da attribuire ai Greci che nel III secolo a.C. ne avevano già catalogato dieci varietà.

Il grande impulso, però, venne dai Romani che continuarono e diffusero ancor di più la coltura dell'olivo ed il commercio dell'olio, organizzandolo in una vera e propria 'borsa' dove, secondo il grado di maturazione e sanità delle olive, se ne distinguevano ben cinque diverse qualità.

Notizie di coltivazione dell'olivo in Toscana si hanno sin dalla metà del VII secolo a.C., epoca in cui gli etruschi ottenevano l'olio soprattutto da piante spontanee, oltre che per uso alimentare, per illuminazione e per uso cosmetico.

E' soltanto nel XV secolo che l'olio toscano comincia a percorrere i mercati italiani, facendosi apprezzare per le sue caratteristiche organolettiche.

Nonostante questo affermato mercato dell'olio è solo dalla metà dell'800 che si assiste ad una ulteriore diffusione della olivicoltura,

in seguito all'espandersi della colonizzazione agraria che recuperava sempre più terreni sia nelle zone di bonifica, sia ai margini collinari delle aree coltivabili.



Il territorio toscano è infatti caratterizzato dal 68,3% di zone collinari, rispetto al 24% di montagna e al 7,7% di pianura, collocando così l'olivo insieme alla vite in una posizione di assoluta preminenza economico-sociale nei confronti degli altri comparti dell'agricoltura.

Nonostante le frequenti gelate che in Toscana hanno distrutto più di una volta la parte epigea delle piante, (in questo secolo quella disastrosa del 1985 è soltanto la quarta dopo quelle del 1907, del 1929 e del 1956), il patrimonio olivicolo della nostra regione è costituito essenzialmente da piante vecchie, con una produttività quantitativamente bassa ma di altissima qualità.



TENUTA  
CAMPOGIOVANNI

## Montalcino

L'interesse di San Felice nella zona di Montalcino risale ai primi anni '80 quando fu acquistata questa bellissima Tenuta di circa 65 ettari.

Situata ad un'altitudine che va dai 250 ai 300 metri, la tenuta di Campogiovanni si estende sul versante sud-ovest della montagna di Montalcino. La particolare posizione consente di trarre tutti i benefici dei venti miti che provengono dal mare.



Oltre a 20 ettari di vigneto a Campogiovanni sono presenti circa 2.000 olivi.

Le varietà d'olive più coltivate nella tenuta sono il Frantoio e il Moraiolo, seguite da piccole percentuali di Leccino e di Olivastra di Montalcino, varietà caratteristica della zona.

A Campogiovanni, come a San Felice, una pianta d'olivo produce mediamente 1 Kg - 1,5 Kg d'olio all'anno: quantitativi molto limitati, quindi, ma che permettono di mantenere standard

## La D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)

Dalla raccolta 2000 l'olio di San Felice può fregiarsi della D.O.P. Chianti Classico.

Quest'ultima rappresenta un importante passo in avanti verso il concetto di "zonazione" dell'olio italiano **in quanto, nel trarre origine dalle differenze varietali, climatiche e pedologiche di una certa area di produzione, valorizza la peculiarità del prodotto e le sue caratteristiche di consumo.**

Inoltre, la nuova legislazione prevede maggiori controlli da istituire a livello produttivo nelle singole Dop e regole più severe nell'ottenimento dei requisiti organolettici minimi per il riconoscimento della Denominazione di Origine sull'etichetta. E, come si sa, *vinum docet*, la tutela della Denominazione è tanto più efficace quanto più è piccolo il territorio su cui far applicare le regole del disciplinare e controllarne i risultati. Tutto questo si muove nell'ottica di una maggiore ricerca della qualità del prodotto e una maggiore garanzia e chiarezza nei confronti del consumatore; in altre parole è una spinta decisiva verso la valorizzazione del prodotto e della sua millenaria cultura.



## L'ambiente culturale dell'olivo

La classica zona culturale dell'olivo, è compresa tra il 30° ed il 45° parallelo nord. Tali limiti sono talvolta superati grazie all'azione mitigatrice sul clima dei grandi bacini idrici. In Italia è presente in tutte le regioni ad esclusione del Piemonte e della Valle d'Aosta.

Dal punto di vista termico, il periodo critico oscilla tra maggio e settembre, ossia nell'arco di tempo compreso tra la fioritura e l'inizio della maturazione. Le temperature minime tollerate dall'olivo variano dalle fasi vegetative (fioritura 10°, allegazione 20°, invaiatura-maturazione 15°, maturazione-raccolta 5°).

L'olivo più delle temperature minime invernali teme i forti e repentini sbalzi che possono provocare delle spaccature nei tronchi e nelle branche.

Dal punto di vista idrico è una pianta che si adatta ai climi aridi e teme l'umidità del suolo più che la siccità. Le piogge più favorevoli sono quelle primaverili-estive in corrispondenza della massima attività vegetativa.

Il tipo di terreno migliore, è quello di medio impasto ma può produrre bene anche in terreni argillosi. Si adatta molto bene ai terreni calcarei, sub-alcasini dove produce un olio di ottima qualità.



## Chianti Classico

**I**l territorio collinare di San Felice, posto tra i 350 ed i 400 metri sul livello del mare, è da sempre vocato ad una scarsa produzione per pianta, in grado però di generare un olio estremamente fruttato, fine ed elegante.



Attualmente a San Felice gli olivi occupano circa 60 ettari dove trovano posto 16.500 piante delle quali 5.400 in oliveto specializzato.

Il terreno calcareo-marnoso, ricco di argilla, proviene dalla disgregazione delle rocce di alberese e galestro.

La forma di allevamento più diffusa è a vaso cespugliato.

La suddivisione varietale consta di tre cultivar principali: Frantoio (75%), Moraiolo (15%) e Leccino (10%).

Come tutta la regione del Chianti Classico, la totalità degli olivi

furono fortemente danneggiati dalla catastrofica gelata del 1985. Quasi tutti gli olivi furono tagliati 'al ciocco' per stimolarli a

all'olio.

A valle del decanter, si trova una centrifuga che separa la pochissima acqua di vegetazione rimasta nell'olio.

L'olio, una volta estratto ed in attesa dell'imbottigliamento, viene conservato in ambiente climatizzato in contenitori di acciaio al riparo dell'aria e della luce.

L'ultima fase della lavorazione consiste in un delicatissimo passaggio su un filtro a cotone che, trattenendo le particelle solide più grossolane, lascia l'olio più limpido e soprattutto con una finezza di profumi e sapori più persistente nel tempo.

### L'analisi organolettica

**L**a degustazione dell'olio è senza dubbio una delle più difficili in assoluto. Per effettuarla bisogna assumere solo pochi grammi di olio (è sufficiente un piccolo cucchiaino da caffè) altrimenti si rischia di alterare le sensazioni.

L'olio va fatto roteare in bocca prima lentamente poi vigorosamente portandolo a contatto con tutte le papille gustative, aspirando ed ispirando, senza inghiottirlo. La degustazione deve essere fatta con calma dato che alcuni retrogusti più delicati potrebbero tardare a manifestarsi.

Alla vista l'olio di San Felice si presenta di colore verde brillante che con il passare del tempo tende a sfumare in un giallo dorato intenso, sempre con riflessi verdastri. Al naso si apre in una bella componente vegetale con sentori di verdura di campo, carciofo e lattuga. In bocca è pulito, fragrante e avvolgente con toni balsamici di rosmarino, salvia e menta.

Continuo succedersi di riconoscimenti amari e piccanti, piacevolissimi e molto armonici.

Ideale su carni allo spiedo e alla brace, verdure alla griglia, zuppe di legumi (ceci, fagioli, farro), perfetto su ogni tipo di bruschetta, meglio se con aglio e pomodoro.

fine di ridurre la tensione superficiale dell'olio e riunire le goccioline in gocce sempre più grandi favorendo con ciò la separazione dell'acqua di vegetazione.

Al momento in cui si comincia a veder affiorare l'olio, l'impasto è ben omogeneizzato e si può passare alla vera e propria estrazione operata per mezzo di un decanter.



Il decanter è una specie di centrifuga, completamente riparata dall'aria e perfettamente lavabile, che separa la sansa bagnata con le acque di vegetazione, dall'olio.

Tale sistema sostituisce le tradizionali presse nell'antico sistema di estrazione, permettendo un'estrazione con minori ossidazioni e riuscendo così a garantire un prodotto più fruttato ed elegante.

Inoltre la perfetta pulizia del decanter annulla i rischi di aromi e gusti sgradevoli che certe volte i fiscoli, dischi di fibra vegetale, cedevano

ricacciare dagli ovuli radicali, assicurandosi così il medesimo patrimonio varietale che la tradizione ci aveva tramandato.

Essendo gli olivi di San Felice posizionati ad un'altitudine media di 400 metri non necessitano di una specifica e costante difesa antiparassitaria.

La mosca olearia (*dacus Oleae*) uno tra i parassiti più comuni e problematici, è qui praticamente sconosciuto.

La raccolta è interamente manuale ed avviene normalmente nel mese di novembre fino alla metà di dicembre.

La produzione per pianta è normalmente molto contenuta; un olivo adulto riesce a produrre al massimo dai 5 ai 7 kg di olive che si trasformeranno, secondo la resa variabile ogni anno, da 0,5 a 1,0 l. di olio.

## Le varietà



**Moraiolo:** è una cultivar toscana di larga diffusione sia in Italia che negli altri paesi del Mediterraneo. L'impiego di questa varietà, è legata alla buona resa in olio delle drupe ed all'eccellente produttività delle piante. E' dotato di una discreta rusticità pur essendo piuttosto sensibile ai tagli di potatura. Inoltre è particolarmente attaccabile dal Cicloconio (occhio di pavone) un parassita fungino largamente diffuso in quasi tutte le aree di coltivazione dell'olivo.

Pianta di media vigoria, con portamento assurgente e chioma non molto espansa, mediamente folta. Il frutto al momento della raccolta è nero violaceo di forma ellissoidale, di medie dimensioni.

E' una varietà autosterile, necessitando di altre varietà impollinatrici (es. Pendolino, Maremmano, ecc.); ha una fioritura intermedia ed una buona precocità di maturazione.



**Frantoio:** è una cultivar originaria della Toscana che si è poi diffusa in tutta Italia ed in quasi tutte le zone olivicole del mondo. I motivi della sua diffusione sono dati dalla buona costanza quantitativa di produzione ma soprattutto per la riconosciuta qualità dell'olio. E' molto sensibile al Cicloconio, alla Mosca dell'olivo ed al freddo.

E' una varietà autofertile ma si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Leccino e Pendolino. Il Frantoio è risultato anche una varietà impollinatrice. La fruttificazione è discreta e costante, la maturazione è scalare e tardiva. L'olio è molto pregiato, fine, sapido ed aromatico. La pianta ha una media vigoria, con portamento semipendulo ed una chioma espansa e mediamente folta, i rami sono sottili e con le cime risalenti. Il frutto, di forma ovoidale allungata, è alla raccolta di colore verde e diviene nero dopo l'invaiaitura piuttosto tardiva.



**Leccino:** la sua origine è ancora piuttosto incerta ed è storicamente segnalato sia nel comprensorio fiorentino che pistoiese. E' coltivato in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo. E' particolarmente resistente alle avversità meteoriche (freddo, venti e nebbia) ed alle patologie più comuni.

E' autosterile ed i migliori impollinatori risultano il Pendolino, il Maremmano ed il Frantoio. Fiorisce a fine maggio inizio giugno e la fruttificazione è maggiore nelle zone basali e mediane del ramo.

La produzione è buona e costante e la maturazione è precoce ed uniforme.

L'albero ha un'elevata vigoria ed un portamento semipendulo, con una chioma espansa e folta. Il frutto si presenta alla raccolta di colore nero-violaceo con un'invaiaitura precoce e contemporanea. La forma è ovoidale allungata.

## L'estrazione dell'olio

**U**no dei principali fattori di successo del nostro olio è dato dal fatto che il processo di estrazione dell'olio inizia nel giorno stesso della raccolta.

E' oramai risaputo che la fase che intercorre tra la raccolta e la frangitura è molto delicata perché, se mal condotta, rischia di danneggiare gravemente la qualità dell'olio causando sensibili aumenti di acidità ed altri difetti organolettici.

Per prima cosa le olive vengono separate dalle foglie e da piccoli pezzettini di rametti e successivamente lavate. Queste due operazioni, eseguite da una macchina, impediscono che l'olio assuma odori e sapori anomali e sgradevoli.

Immediatamente dopo, inizia l'antichissima operazione di estrazione dell'olio che ancora oggi come da sempre consta di tre fasi: la frangitura, l'impastatura e l'estrazione.

La frangitura consiste nel frantumare (molire) sia la polpa che il nocciolo e tradizionalmente veniva eseguita da macine in pietra (molazze) che, ruotando molto lentamente, laceravano a fondo i tessuti della polpa e del nocciolo con il rischio di pericolose ossidazioni e con ripercussioni sul gusto dell'olio.

La tecnica moderna ha sostituito da tempo questo tipo di frangitura con altri sistemi. Uno dei migliori è senza dubbio quello di un frangitore a martelli che, rompendo l'oliva delicatamente, prepara la pasta per la successiva fase della gramolatura. Quest'ultima consiste in una macchina (gramola) che effettua un delicato rimescolamento della pasta per mezzo di una vite senza fine.

Tale operazione facilita la successiva estrazione dell'olio in quanto rompe le emulsioni acqua-olio che si possono formare durante la precedente frangitura.



La gramola possiede una camicia nella quale circola acqua riscaldata a circa 35° C in grado di scaldare leggermente la pasta (23-25° C) al