



La storia di San Felice parte da molto lontano ma qui raccontiamo quella più recente, che ha avuto origine negli anni Sessanta del passato secolo, anni davvero straordinari e rivoluzionari per la Toscana vitivinicola. Nacque in quel periodo la San Felice come la conosciamo oggi: una grande azienda nel sud del Chianti Classico, al cui centro un gruppo dirigente "illuminato", espressione di una proprietà importante quale la Ras, ha segnato la storia dell'intero territorio andando oltre le consuete strategie aziendali.

San Felice ha anticipato molti dei passaggi chiave della recente viticoltura toscana. Qualche esempio. 1968: nasce Vigorello, il primo dei Supertuscan, il punto di partenza del cosiddetto rinascimento del vino toscano. 1974: con il primo nucleo di quello che sarebbe divenuto il *Vitiarium* si avvia la raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio, quando questa parola era del tutto desueta. 1978: è la prima annata di Poggio Rosso, cru di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione massale operata tra il materiale genetico dell'azienda. E così via, fino al 2003, primo anno di produzione del Pugnello, la risposta alla ricerca sui vitigni perduti iniziata venti anni prima.

San Felice, in silenzio o quasi, percorre una strada di forte innovazione utilizzando la sua voce non tanto usuale. Quella di un'azienda agricola che della cultura della terra fa il suo punto di forza. Senza nobiltà ma con orgoglio, studio, metodo e grandi intuizioni.



## Un'azienda per la ricerca: dal sogno al metodo

La prima etichetta San Felice risale al 1967, nuovo corso di un'azienda che aveva fatto parte della grande proprietà terriera della nobile famiglia senese del Taja. La gestione fino ad allora era stata la classica espressione della mezzadria toscana e dei suoi modelli produttivi, che anche all'indomani del dopoguerra non erano stati contagiati dai venti di modernità, cadendo in una situazione di crisi senza ritorno.

L'innovazione arrivò in un sol botto in quel 1968, il passaggio dagli antichi schemi a quelli di una moderna impresa agricola fu immediato e fin da subito fu evidente che la strada che si voleva intraprendere era quella di unire alla profonda identità chiantigiana un'impostazione lungimirante. Dato distintivo che ha sempre resa diversa l'esperienza di San Felice.

Sono trascorsi 14 anni dalla scomparsa di Enzo Morganti ma è impossibile non fare riferimento a quest'uomo che ha messo in moto una serie di progetti che ancor oggi sono di un'attualità quasi sconcertante. Nasce con Morganti quel "metodo San Felice" in base al quale la ricerca dell'eccellenza non voleva il risultato eclatante e magari estemporaneo ma era un percorso da un lato affidato alla conoscenza reale del proprio territorio – e Morganti nella sua lunga esperienza di fattore quella terra del Chianti l'aveva amata e la conosceva a menadito - e dall'altro inquadrato in un protocollo scientifico fatto di studi sistematici e di vera sperimentazione, con il supporto, prima tra gli altri, dell'Università di Firenze.

Sia pure semplificando, negli anni questo ha voluto dire lavorare in tre direzioni: valorizzare il Sangiovese come uva principe del territorio cui era necessario conferire un rango adeguato; individuare tra i vitigni minori che fanno parte della storia contadina della Toscana intera i possibili protagonisti della viticoltura a venire; studiare i vitigni internazionali e verificare la risposta del *terroir* al nuovo e alla cultura ampelografica di altre regioni viticole.

Si diceva di un metodo San Felice: la passione e il legame con la terra sono stati senz'altro il punto di partenza di un sogno che voleva dare nuova dignità ad un intero territorio ma la produzione, soprattutto in una vera azienda, è una cosa seria, non è vissuta come un momento "romantico" ma come il risultato di un lavoro supportato da basi scientifiche, da valutazioni fondate e non empiriche. Un nuovo illuminismo. San Felice non vuole conquistare i suoi clienti perché firma con autorevolezza i suoi prodotti ma per l'autorevolezza del suo impegno nella ricerca e nella qualità.



In questo senso, negli anni nulla è cambiato e quello che poteva essere definita un'intuizione è diventata una realtà percepibile e verificata da chi conosce il vero biglietto da visita di San Felice, quei vini che da qualche decennio stanno segnando la storia del Chianti Classico.

### I vini archetipo

La rivoluzione in bottiglia comincia subito nel 1968 con il **Vigorello**. Se il Sangiovese è un grande vitigno ha il "dovere" di mostrarsi in purezza, al di fuori dei vincoli asfittici del disciplinare del Chianti Classico dell'epoca. E allora ecco il primo grande rosso chiantigiano, sull'etichetta definito modestamente vino da tavola ma con un carattere ed una struttura tali da aprire le porte ad una nuova concezione del fare vino. E dieci anni dopo, 1978, è la volta di un altro caposcuola per l'intero Chianti Classico, un cru denominato **Poggio Rosso** proveniente dal vigneto omonimo, dieci ettari di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione massale operata sulle piante presenti a San Felice. Anche i "rustici" vitigni del Chianti sanno regalare eleganza!

Fin qui ricerca sui vitigni che da tempo identificano il Chianti Classico, gli eletti in un processo storico che ne ha salvati alcuni e sacrificati altri, di cui magari si ricordano i nomi ma se ne sono quasi perse le tracce. Ma nel 1974 iniziò a San Felice in poco più di mezzo ettaro una sperimentazione *ante litteram* su una quindicina di presunti cloni di vitigni della tradizione e nel 1987 decolla una collaborazione di grande respiro con il professore Roberto Bandinelli dell'Università di Firenze che porta a 270 i vitigni (di cui 161 a bacca rossa) raccolti e studiati negli oltre due ettari del **Vitarium**, che in latino significa semplicemente raccolta di piante di vite e che oggi potremmo definire il dizionario ampelografico della viticoltura toscana. Sembra un giardino ma è un campo sperimentale che vuole verificare – una volta raccolto ed osservato il patrimonio genetico toscano in viticoltura, il germoplasma come dicono gli agronomi - le concrete potenzialità produttive dei "viziati", i vitigni di un tempo. Negli anni sono state individuate 30 varietà sulle quali approfondire lo studio, tra loro si è distinto per personalità il Pugnello, capace di dare grandi soddisfazioni vinificato in purezza oppure a supporto del Sangiovese.

In questo modo si arriva al 2003 con la prima annata di produzione del **Pugnello** ma quindici anni prima San Felice aveva cominciato a confrontarsi anche con i vitigni cosiddetti internazionali, in particolare il Cabernet Sauvignon - che a partire dal 1979 entrò a far parte del blend del Vigorello – ma anche Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc, mentre i vitigni a bacca bianca storici, Malvasia del Chianti e Trebbiano toscano, sono rimasti territorio riservato al Vin Santo.



Il metodo San Felice, quindi, è stato ed è quello di affidare ad uno studio sistematico quello che dettava il cuore, l'appartenenza ad una terra, il riconoscersi in essa. Ben lontano da risvolti nostalgici questo metodo ha portato a risultati d'eccezione sul piano scientifico e produttivo ed ha permesso di proporre vini "rivoluzionari" quali sono stati via via nel tempo il Vigorello, il Poggio Rosso, il Pugnello.

### Il Centro Studi Enzo Morganti

In oltre trenta anni di ricerca è facile immaginare quanto materiale, quanti dati, quante relazioni si sono accumulate. Senza entrare in dettaglio si va dalla selezione clonale alle forme di allevamento, dal germoplasma all'osservazione sulle viti franche di piede. E poi i testi dei tanti convegni scientifici ospitati a San Felice, il materiale collegato alle tesi del progetto Chianti Classico 2000, le conclusioni di degustazioni tematiche (memorabile fu quella dedicata a Chianti Classico e Bordeaux). Si tratta di una miniera di informazioni davvero preziose, oggi raccolte nel Centro Studi intitolato a Enzo Morganti.

Nuovi importanti temi andranno prossimamente ad arricchirlo, Agricola San Felice ha stretto un accordo con l'Università di Milano e ha in cantiere un centro di formazione regionale per la potatura. Tre progetti strategici sempre in campo agronomico coinvolgeranno invece l'Università di Firenze e avranno come tema la continuazione della sperimentazione sui vitigni autoctoni e lo studio della chioma e dell'impatto ambientale sulla vite..

### Non solo scienza

Ma quello di San Felice non è un mondo tutto vino e ricerca, anzi. Fondamentale per l'economia del territorio è la voce turismo, che negli anni ha assunto un'importanza sempre più rilevante e privilegiato gli angoli più affascinanti, quelli dove si vive lo spirito del luogo. Nel 1990 San Felice apre al mondo dell'hôtellerie di alto profilo e trasforma parte del suo borgo in un albergo di charme che entra subito a far parte del circuito Relais & Châteaux. E così il borgo medievale che ha visto crescere generazioni di chiantigiani oggi parla la lingua del turismo elitario, felice di essere accolto in un ambiente di grande fascino e coccolato dalle proposte *gourmandes* del suo ristorante. Tutto intorno c'è l'incanto del luogo, il riposo ha i colori del Chianti più dolce, quello di Castelnuovo Berardenga, lo sguardo si abbandona sui filari di vite, sui boschi di lecci e querce, sulle torri di Siena che si vedono in lontananza.



Il Chianti è una terra unica ma San Felice è un esempio davvero raro e ben riuscito – sarà effetto del nome? – di una naturale convivenza tra attività produttiva, ricerca scientifica, offerta turistica, proposte culturali. Tanto ma evidentemente non abbastanza perché negli anni al borgo chiantigiano si sono affiancate altre due proprietà agricole, con Campogiovanni a Montalcino e Tenuta Perolla in Maremma. Perché i sogni non possono avere confini.



## San Felice, la proprietà storica

La storia di San Felice nasce nei pressi di Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale del Chianti: 650 ettari di proprietà, al centro l'antica pieve, il palazzo padronale, il borgo medievale e il centro produttivo e poi vigneti, oliveti e boschi che seguono morbidamente le pendici delle colline che oscillano tra i 300 ed i 450 metri s.l.m. I terreni sono in prevalenza di natura argillo-calcareo, ricchi di scheletro e con una naturale regimazione delle acque, ideali per i vitigni a bacca rossa; in limitate zone prevalgono invece sabbie e limo, terreni sul quale la maturazione delle uve è generalmente anticipata. Il clima è quello continentale tipico della regione ma con una minore piovosità (700 mm annui), concentrata nei mesi di novembre e marzo.

140 sono gli ettari destinati a vigneto, presente per il 70% con il vitigno Sangiovese, cui seguono in percentuale decrescente Pugnitello, Merlot, Cabernet Sauvignon, Colorino, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano e Malvasia del Chianti. Il rinnovo degli impianti iniziato nel 1994 è ormai giunto in dirittura di arrivo ed oggi le densità vanno dalle 6.000 alle 8.500 piante ad ettaro

## LE ETICHETTE

Una sinfonia di rossi – come d'altronde chiede la vocazione del luogo - esce dalle cantine di San Felice, sul duplice fronte del Chianti Classico e dell'Igt Toscana. Completano la gamma un vino bianco, il Vin Santo, la grappa ed infine l'olio extra vergine.

- San Felice Chianti Classico Docg – Sangiovese in purezza per la versione giovane del Chianti Classico di San Felice, vino di media struttura, giovane e fruttato. Un piccolo classico che per la sua piacevolezza ricorda la "pronta beva" dei vini toscani di una volta.
- Il Grigio Chianti Classico Riserva – è l'etichetta più conosciuta dell'azienda, una riserva prodotta da solo Sangiovese selezionato tra le migliori uve prodotte nei vigneti dell'azienda. Contribuisce alla sua notorietà la tiratura davvero non comune (circa 400mila bottiglie a vendemmia) ed un livello qualitativo altrettanto raro che punta in particolare su eleganza e vigore.
- Poggio Rosso Chianti Classico Riserva – cru storico del Chianti Classico, prodotto da una selezione di uve nei dieci ettari del vigneto omonimo, da sempre ha dimostrato grande eleganza, intensità, concentrazione. E' il vino più aristocratico prodotto da un'azienda "democratica" come San Felice, pieno, intenso, con tannini succosi, capace di una straordinaria longevità. Prodotto con uve Sangiovese ed una piccola aggiunta di Colorino.



- Pugnitello Toscana Igt – l'ultima etichetta nata sulle colline di San Felice è anche l'ultima delle scommesse vinte dallo staff tecnico dell'azienda. Da vitigno perduto a star solista, Pugnitello ha una personalità tutta sua, grazie in particolare ai suoi profumi fruttati e speziati e ad un gusto quasi irruente ma temperato da tannini morbidi. Il vitigno di provenienza merita qualche parola visto che pur essendo molto antico solo di recente è stato inserito tra i vitigni autorizzati in Toscana grazie proprio al lavoro svolto da San Felice e dall'Università. Originario del grossetano, se ne persero le tracce, una volta recuperato lo ha fatto spiccare all'interno del *Vitiarium* tutta una serie di qualità agronomiche – tra le quali la vigoria fogliare, la limitata produttività, il grappolo piccolo – e sotto il profilo qualitativo la spiccata personalità e le potenzialità di accompagnare felicemente il Sangiovese come pure di presentarsi in purezza. Fin dall'inizio è stato piantato nelle tre proprietà per verificarne il comportamento in territori del tutto diversi.
- Vigorello Toscana Igt - il primo Supertuscan della storia chiantigiana, nato come Sangiovese in purezza, oggi in blend con Cabernet Sauvignon e Merlot, ha mantenuto sempre, al di là del differente uvaggio, pienezza ed equilibrio e quelle caratteristiche di forza e vigore che ne hanno ispirato il nome.
- Ancherona Toscana Igt – un bianco in terra di rossi e per di più con uve assolutamente non autoctone: il risultato è Ancherona, blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc, la prima uva dà struttura e complessità, la seconda eleganza dei profumi e freschezza.
- Vin Santo del Chianti Classico Doc – è il momento della più autentica tradizione alla quale San Felice si attiene nella scelta delle uve come nel processo produttivo. Trebbiano toscano per il 75% e Malvasia del Chianti per il 25 vengono fatte appassire appese al soffitto, quindi ammostate e successivamente conservate per cinque anni in caratelli sigillati.
- In Pincis Vin Santo del Chianti Classico Doc – solo nelle annate migliori, quelle che possono garantire la perfetta condizione sanitaria delle uve e una concentrazione zuccherina molto elevata, viene prodotto il Vin Santo In Pincis: sempre Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti ma selezione rigorosissima della materia prima, appassimento più lungo ed affinamento di sette anni in caratello.
- Grappa di Chianti Classico – dalla distillazione delle vinacce del Chianti Classico nasce la grappa bianca di San Felice, dal gusto secco e pungente.



E poi l'olivicoltura, che non è assolutamente un completamento di gamma per San Felice, vuoi per cultura chiantigiana vuoi per numero di olivi – 15.000 piante presenti su circa 60 ettari di terreno, con prevalenza della varietà Frantoio (75%) e poi Moraiolo e Leccino – che fanno dell'azienda il primo produttore in Chianti di olio extra vergine Dop. La forma di allevamento è quella classica del vaso toscano, molto pratica per le operazioni di raccolta, anche se ragioni di carattere qualitativo stanno facendo riconvertire gli oliveti in vaso cespugliato. La produzione media oscilla tra gli 8 ed i 10 chili di olive a pianta, circa un litro di olio. La frangitura è affidata al frantoio aziendale di impostazione moderna, che lavora con il sistema continuo.

- San Felice Olio Extra Vergine d'Oliva Dop – ha tutte le caratteristiche ricercate da chi ama l'extra vergine del Chianti Classico: colore verde brillante che tende a sfumare col tempo in giallo dorato; sentori di verdura di campo, di carciofo e lattuga; in bocca è un'armonia di toni amari e piccanti.
- Il Velato Olio Extra Vergine di Oliva - imbottigliato senza essere filtrato, e da questo nasce il suo nome ed il suo aspetto, ha la fragranza dell'olio nuovo ed un gusto con note erbacee e amarognole. Una piccola percentuale di varietà Moraiolo attenua la nota piccante tipica del Frantoio.



## Campogiovanni, la denominazione illustre

Chi crede nel Sangiovese non può non provare un'attrazione quasi fatale per il territorio di Montalcino, che di quel vitigno vinificato in purezza è l'alfiere, il fortino, l'interprete per eccellenza. San Felice fu tra le prime aziende in assoluto a comprendere che era necessario oltrepassare i propri confini storici e "conquistare" altri territori di grande vocazione viticola, il passaggio quasi obbligato agli inizi degli anni Ottanta fu guardare a Montalcino, già prestigiosa terra di Brunello ma non ai livelli di star quale è oggi.

Nel 1984 venne acquistata la proprietà di Campogiovanni, una bella casa colonica e 65 ettari di proprietà in una posizione a dir poco fantastica, lungo il versante sud – ovest della collina ilcinese, quello che guarda verso il mare ed è "protetto" dalle mura medievali di Sant'Angelo in Colle. Tutto intorno la pace di un territorio lontano dalle vie di comunicazione, un paradiso fatto di viali di cipressi e di filari di vigneti, di case coloniche e di ville, di boschi e di macchia mediterranea. Situata tra i 250 ed i 300 metri s.l.m. la tenuta di Campogiovanni è esposta alla luce del sole fin quando non va a tramontare nel Tirreno e da quel mare arrivano folate di vento, scirocco o maestrale che sia, che impediscono ristagni di umidità. Grazie proprio alla posizione dell'azienda, contenuta è la piovosità annua, attorno ai 550 mm di pioggia, per lo più concentrati nei mesi di maggio, ottobre e novembre.

A parte una piccola porzione di vigneto destinata alla sperimentazione del Pugnello, come già detto, solo Sangiovese è presente nei 20 ettari vitati, di cui 14 iscritti alla produzione del Brunello e 6 per il Rosso. Un po' di vigne erano già presenti quando la proprietà fu acquistata ma molte altre se ne aggiunsero in quegli anni Ottanta, gli ultimi tre ettari sono stati messi a dimora nel 2003, con densità di impianto molto elevate, oltre 8.500 piante ad ettaro.

## LE ETICHETTE

I vini di Campogiovanni sono quasi una professione di fede per le denominazioni del territorio, tre "esercitazioni" su solo Sangiovese, di cui si vuole far esprimere tutte le potenzialità piuttosto che piegarle ad un proprio modello ideale di vino.

- Campogiovanni Rosso di Montalcino Doc – carattere e piacevolezza anche per il fratello più giovane del Brunello: il Rosso di Campogiovanni presenta armonia ed eleganza nei profumi ed una bella, soffice struttura.



- Campogiovanni Brunello di Montalcino Docc - i vini miti sono sempre difficili da definire ma l'equilibrio, la struttura possente e al tempo stesso elegante, la capacità di maturazione in bottiglia rendono davvero esemplare il Brunello di Campogiovanni, prodotto secondo la "scuola della tradizione".
- Quercione Brunello di Montalcino Riserva Docc - tutti gli anni in fase di vendemmia vengono individuate e vinificate a parte le uve migliori provenienti dal vigneto del Quercione, due ettari e mezzo in tutto, destinate alla riserva. Ma non tutti gli anni sono memorabili e allora se la vendemmia è da cinque stelle – è successo nel 1990, nel 1995, nel 1997 e nel 1999 – il Quercione vedrà la luce, altrimenti va ad arricchire il Brunello base.
- Grappa di Brunello di Montalcino – dalle nobili vinacce del Brunello nasce una grappa di grande finezza, maturata per qualche mese in legno.

E poi gli olivi: duemila piante, con prevalenza di Frantoio e il Moraiolo e in più piccola percentuale Leccino e Olivastra di Montalcino, cultivar caratteristica della zona.

- Campogiovanni Olio Extra Vergine di Oliva – il clima mite e la maturazione anticipata delle olive rispetto alla Toscana interna smussano le caratteristiche organolettiche di questo extra vergine che presenta un gusto morbido, solo leggermente piccante e con una punta di amaro.



## Tenuta Perolla, la terra dell'innovazione

Mille ettari di proprietà tra Massa Marittima e il mare. E' questa Tenuta Perolla, dagli anni Novanta di proprietà di San Felice, una grande azienda che racchiude in sé le due vocazioni di questa terra di Toscana: quella storica per l'allevamento del bestiame e quella relativamente recente per la viticoltura. L'allevamento di capi di razza chianina, uno dei più importanti d'Italia, continua ancor oggi a fare la parte da leone nella vita di Perolla ma una piccola parte dei terreni, cinquanta ettari in tutto - di cui al momento solo 35 in produzione - aveva i requisiti per poter diventare vigna e consentire a San Felice di esprimersi anche su un fronte per lei innovativo, quello di produrre vino al di fuori dei disciplinari di produzione e dei vincoli imposti dalla tradizione viticola del luogo. In realtà la vigna era già presente a Perolla con qualche filare di Sangiovese, Ciliegiole e Vermentino, cui sono stati affiancati Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pugnello. La composizione dei terreni è molto varia all'interno della proprietà, più omogenee sono invece le caratteristiche climatiche, fortemente condizionate dalla vicinanza del mare che permette alle uve una maturazione graduale e completa

### LE ETICHETTE

Al momento sono tre i vini prodotti a Tenuta Perolla, in un mélange di nuovo e di antico, di vitigni internazionali e uve della tradizione. Vini giovani e moderni, ma non solo.

- Vermentino Maremma Toscana Igt – la delicatezza dell'uva bianca tipica della zona si unisce, in piccola percentuale, alla bella struttura del Sauvignon Blanc prodotto a San Felice:
- Perolla Maremma Toscana Igt – giovane, fresco, fruttato, da uve Sangiovese, Syrah e Merlot, è un vino che sa di Maremma, di piacevolezza, di abbinamenti non impegnativi.
- Poggibano Maremma Toscana Igt – il piccolo vigneto omonimo, due ettari e mezzo in tutto, con i suoi terreni argillosi di medio impasto, ha subito dimostrato una potenzialità di grande interesse. Per questo è stato dedicato al cru Poggibano, da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, potente e morbido.



## Il relais Borgo San Felice

Una sosta a San Felice permette di visitare l'azienda, degustare i vini in enoteca, passeggiare nel borgo che ha mantenuto l'aspetto suggestivo di un tempo – per altro perfettamente restaurato – fatto di viuzze, tabernacoli, piccole logge, acciottolato. Ma il fiore all'occhiello è senza dubbio il relais Borgo San Felice, quattro stelle di ospitalità che rispondono appieno ai rigorosi canoni dei Relais & Châteaux.

Prevale la misura, l'accoglienza calda e non sbandierata, i confort più raffinati sono quasi nascosti alla vista in un ambiente che deve restare il più classico dei villaggi di Toscana. In parte nel palazzo padronale che si affaccia sulla piazza, in parte nelle varie case nascoste alla vista nelle viuzze sono situati 43 ambienti tra camere e suites. Per gli ospiti del relais ma non solo c'è poi la cucina del ristorante Poggio Rosso, raffinata e creativa.

Tutto delicato, tutto soft, nessuna nota troppo colorata o vistosa perché la vacanza in Chianti deve voler dire un abbandonarsi alla natura, guardare il panorama di una dolcezza intensa o percorrere i sentieri segnati che si snodano tra boschi e vigne o ancora percorrere in bicicletta le strade bianche del Chianti. E poi un piccolo campo da golf, tennis, piscina, palestra e infine il Centro Benessere dove si praticherà la Vinoterapia: per una volta i polifenoli: non sono più i misteriosi componenti del vino ma i depositari degli antiossidanti che sconfiggono i radicali liberi e permettono di combattere soprappeso e stress.



## I protagonisti

Si è già accennato ad Enzo Morganti, uno dei personaggi che hanno fatto il Chianti Classico moderno grazie alla sua conoscenza del territorio e alla sua capacità di guardare lontano. Fu l'uomo nuovo che permise a San Felice di diventare un'azienda moderna e fortemente competitiva. Ma naturalmente la filosofia di Morganti è stata portata avanti dai suoi collaboratori o da chi è arrivato dopo la sua scomparsa, con la stessa passione di 40 anni fa.

In ordine di "anzianità aziendale" il primo nome è quello di Carlo Salvinelli, agronomo e memoria storica di San Felice, in azienda dal 1973. Ha visto tutti i momenti eclatanti della recente storia viticola toscana, dal passaggio dalla mezzadria alla conduzione imprenditoriale, dalla coltivazione promiscua alla viticoltura specializzata, da quella manuale a quella delle macchine. Oggi Salvinelli è affiancato nella gestione dei vigneti da Roberta Pugliese, dottore agronomo. Nel 1984 è stata la volta di Leonardo Bellaccini, enologo, era poco più di un ragazzo quando arrivò ma fin da subito fu coinvolto nei grandi progetti di San Felice, oggi è il responsabile della parte produttiva e gli è riconosciuto il ruolo di "padre" del Pugnello. Nel 2005 è arrivato in azienda con il ruolo di direttore commerciale Fabrizio Nencioni, una vita di lavoro in e per il Chianti Classico di cui conosce alla perfezione tutte le tematiche, da quelle produttive a quelle commerciali. Da maggio 2007 la direzione generale è affidata ad Alessandro Marchionne, fiorentino di nascita, milanese di formazione, dopo una carriera da top manager in multinazionali del settore alimentare in Italia ed all'estero ha deciso di tornare in Toscana ed affrontare la sfida di dare nuovo smalto a San Felice e valorizzare l'eccellenza dei suoi prodotti.

Una squadra, per caso oppure no, tutta toscana che anche per dna è portata a interpretare in modo naturale i valori di San Felice.



## E infine la storia

E' questo l'ultimo tema perché i duemila anni di storia del Chianti non sono di immediata importanza per comprendere la realtà di azienda laica quale è San Felice, nata nella sua attuale veste 40 anni fa e fatta di uomini che non si fregiano di blasoni e antenati più o meno illustri. Ma non può mancare qualche cenno storico su questo angolo del Chianti, anche questo borgo ha un suo passato importante di terra abitata dagli Etruschi – tombe del VI secolo a.c. saranno presto visitabili nelle immediate vicinanze dell'azienda – e poi contesa tra Arezzo e Siena fin dagli esordi dell'VIII secolo. Era il 714 e oggetto della contesa fu il dominio della chiesetta di San Felice in Avane, dall'XI secolo chiamata San Felice in Pincis. Attorno alla pieve – perché nel 998 era stata innalzata di grado e la data certa conferma che era una delle più antiche di tutto il territorio – era raccolto il suo popolo, qualche decina di persone che si doveva accontentare di poco e viveva di agricoltura di sussistenza. La storia poi parla della fine delle guerre tra Firenze e Siena, del costituirsi del Ducato di Toscana, dell'arrivo dei Lorena ma per il popolo di San Felice fu certamente più importante il "patronato" dei Cerretani, nobile famiglia senese qui presente dal XV al XVIII secolo, e poi quello dei del Taja, ai quali si devono molti degli interventi architettonici che ancor oggi modellano il piccolo borgo.

Nel 1968 la proprietà venne ceduta ad una società industriale milanese e poi nel 1978 alla Ras, oggi Gruppo Allianz, che ha sempre sostenuto la politica imprenditoriale di San Felice, la sua crescita ed il suo sviluppo. E oltre all'agricoltura per Allianz - Ras tanti altri sono gli ambiti di interesse: l'hôtellerie con il Relais, la zootecnia con l'allevamento a Perolla, la salvaguardia dell'ambiente con il rapporto istituito con il WWF per quanto riguarda la maremmana Oasi San Felice. E che uno dei più importanti gruppi assicurativo-finanziari al mondo dimostri in modo concreto la sua sensibilità in fatto di tutela ambientale e lotta contro le minacce ai cambiamenti climatici è davvero un buon segno.