

Fèlsina si prepara a festeggiare i sessant'anni. Dall'incoraggiamento di Veronelli a oggi, intervista a Giovanni Poggiali

30 Luglio 2025

di Redazione



CASTELNUOVO BERARDENGA – Nel cuore della Toscana, tra il Chianti Classico e le Crete Senesi, sorge Fèlsina. Acquistata nel 1966 da **Domenico Poggiali**, l'azienda è oggi un punto di riferimento per chi ama il vino di qualità, ma anche per chi desidera immergersi in un'esperienza autentica fatta di natura, cultura e ospitalità.

A *Virtù Quotidiane*, **Giovanni Poggiali**, nipote di Domenico, racconta le scelte che hanno plasmato Fèlsina: dalle origini alla viticoltura biologica, dal Sangiovese in purezza all'enoturismo come esperienza autentica tra vino, olio e territorio.

Cosa ha spinto Domenico Poggiali ad acquistare Fèlsina nel 1966?

Domenico Poggiali, mio nonno, imprenditore ravennate e appassionato di caccia, in quegli anni ebbe l'occasione, segnalata da amici, di acquistare questa tenuta. Erano anni di grandi cambiamenti storici, che videro la fine della mezzadria in Italia. Più che un investimento, si rivelò una scelta di cuore e di prospettiva: intuì le potenzialità di questa terra e decise, tra i primi in quegli anni, di intraprendere un percorso di valorizzazione della tradizione chiantigiana.

Quanto ha inciso l'incontro con personalità come Luigi Veronelli e Franco Bernabei nella definizione dello stile Fèlsina?

È stato fondamentale per la storia di Fèlsina. Veronelli, con la sua visione illuminata e il suo amore per i territori autentici, ha incoraggiato la nostra famiglia a credere nel concetto di *genius loci* – quell'anima unica che ogni luogo custodisce – incoraggiandoci a riconoscerla e valorizzarla anche attraverso l'uso dei nomi storici delle terre di Fèlsina. È stato inoltre grande fonte di ispirazione per la produzione dell'olio. Franco Bernabei, enologo e compagno di viaggio fin dagli anni '80, ha tradotto la nostra filosofia in pratica, accompagnando Fèlsina verso uno stile che esalta l'identità del Sangiovese e del *terroir*.

Quali sono state le motivazioni principali che vi hanno spinto a convertire l'azienda al biologico?

La conversione al biologico è stata una scelta naturale per Fèlsina, grazie paradossalmente allo sguardo attento sulla natura di un cacciatore. Fu proprio mio padre Giuseppe a comprendere l'importanza di non contaminare suolo e piante con sostanze chimiche: erano questi, infatti, l'habitat e la fonte di nutrimento delle prede che avrebbero poi trovato posto sulla sua tavola. Un gesto di coerenza e rispetto, che ha posto le basi della nostra visione agricola di Fèlsina, che abbraccia l'intero ecosistema dell'azienda: vigneti, boschi, riserva di caccia, oliveti e seminativi convivono in armonia per tutelare la biodiversità e la fertilità del suolo. Ogni intervento, dal sovescio alle lavorazioni più innovative, è pensato per rispettare i cicli naturali e ridurre l'impatto dell'uomo. Un percorso di responsabilità che con la certificazione biologica anche sui nostri vini, a partire dal Berardenga Chianti Classico Docg 2023, compie un ulteriore passo significativo per la nostra azienda.



Qual è il valore delle selezioni massali nella vostra visione di viticoltura?

Per noi le selezioni massali rappresentano un patrimonio inestimabile: custodiscono la memoria genetica delle vigne più antiche e ci permettono di preservare la biodiversità del Sangiovese, o meglio dei Sangiovesi. È un lavoro paziente e lungimirante, che ho svolto personalmente da giovanissimo e al quale sono molto affezionato: ci consente di mantenere il legame profondo tra il vigneto e il carattere unico di Fèlsina.

A Fèlsina avete scelto di vinificare il Sangiovese in purezza: cosa rappresenta per voi questa decisione?

Vinificare il Sangiovese in purezza è una scelta di identità e di coerenza con la nostra filosofia. Significa dare voce al vitigno simbolo della Toscana, lasciandolo esprimere senza

mediazioni per raccontare in modo autentico le sfumature dei nostri suoli, dei nostri microclimi e dei Sangiovesi stessi. È un atto di rispetto verso la tradizione e, al tempo stesso, una sfida quotidiana per valorizzarne al meglio eleganza e complessità.



La produzione dell'olio ha un ruolo centrale a Fèlsina, al pari del vino. Qual è l'approccio produttivo che adottate per garantire qualità e identità nel vostro extra vergine?

Ispirati dal “metodo Veronelli” e fedeli al concetto di terroirs che è alla base del nostro lavoro in vigna, abbiamo identificato tre zone produttive chiamate “unità oliveto” con distinti caratteri per ciascuna delle quattro varietà di olive maggiormente presenti a Fèlsina: Pendolino, Leccino, Moraiolo e Correggiolo. Le varietà vengono raccolte a mano

separatamente, nel momento migliore per ogni cultivar, e trasferite immediatamente al frantoio di Fèlsina per la frangitura. L'olio che si ottiene è mantenuto a temperatura costante in vasche di acciaio, senza contatto con l'aria, e imbottigliato sotto vuoto al momento dell'ordine. Il risultato è un olio unico e identificabile, che rispetta le caratteristiche di ciascuna varietà di oliva e ne valorizza le qualità organolettiche.

Cosa significa per lei oggi fare enoturismo a Fèlsina?

L'accoglienza è parte integrante della storia di Fèlsina: terra di Etruschi e di Romani, che trovavano asilo e compagnia nella sua stazione di posta, e poi terra di pellegrini in cammino sulla via Francigena. Tappa o meta, oggi come allora, Fèlsina offre ai suoi ospiti pace e ristoro.



Quali esperienze enoturistiche offrite ai visitatori che scelgono di scoprire Fèlsina?

Proponiamo esperienze pensate per raccontare la nostra anima in ogni sfumatura: visite guidate della cantina storica e della barricaia, degustazioni dei nostri vini accompagnate da prodotti locali, percorsi alla scoperta dell'olio, fino a veri tour privati in jeep attraverso i nostri vigneti seguiti da un pranzo e dalla degustazione dei nostri cru.

Qual è la proposta gastronomica che offrite in abbinamento ai vostri vini durante le esperienze?

Fèlsina è anche fattoria: abbiamo scelto di offrire ai nostri ospiti la possibilità di gustare un pranzo di tre portate pensate per esaltare i nostri vini ed interamente preparato dalla cucina di Fèlsina, con i prodotti del nostro orto, le uova delle nostre galline, gli animali allevati nella nostra tenuta e la selvaggina. Il nostro obiettivo è regalare a chi sceglie Fèlsina un'esperienza sensoriale autentica che abbraccia sapori, profumi e tradizioni del nostro territorio.



Che ruolo ha la narrazione - dei luoghi, della famiglia, dei vini - nel momento in cui accogliete gli ospiti?

Per noi accoglienza e narrazione sono strettamente legate, significa aprire le porte della nostra realtà e condividere non solo i vini, ma anche l'anima del luogo: i paesaggi, le vigne, le storie e le persone che hanno vissuto queste terre in passato e che ogni giorno contribuiscono a mantenere viva l'identità di Fèlsina.

State pensando di ampliare l'offerta enoturistica nel futuro prossimo?

È con grande piacere che constatiamo un crescente interesse nel conoscere da vicino la nostra cantina, non solo attraverso l'acquisto dei vini in enoteca o al ristorante. Un segnale che conferma le previsioni di crescita dell'enoturismo di cui si parla in tutto il settore. Ogni

estate proponiamo le serate “Fèlsina in Oliveta” caratterizzate da un’offerta gastronomica ogni volta diversa; stiamo inoltre pensando a nuove esperienze per far vivere la Fattoria di Fèlsina attraverso il vino e gli altri prodotti. Lavoriamo ogni giorno per offrire esperienze autentiche, per creare un legame forte con gli appassionati.

Quali sono le sfide principali che Fèlsina dovrà affrontare nei prossimi anni?

L’anno prossimo segnerà il sessantesimo anniversario dall’inizio dell’opera della mia famiglia nella millenaria storia di Fèlsina, una tappa importante. Il contesto attuale si presenta complesso sotto diversi aspetti, sia macroeconomici che climatici. Tuttavia, siamo convinti che continuare a lavorare con passione e coerenza, nel pieno rispetto dell’identità che ci accompagna da 60 anni, sarà la bussola che ci guiderà anche nelle sfide future, permettendoci di rimanere fedeli alla nostra filosofia e al nostro territorio. **Mario Miranda**

