

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

*Per il ciclo "I Grandi Produttori Italiani"*

## CASTELLO DI FONTERUTOLI – LA STORIA DEL CHIANTI CLASSICO

**Venerdì 1 marzo 2024**

Nell'introdurre la serata di cosa abbiamo parlato?

- **Chianti Classico.** È situata al centro della Regione Toscana e comprende parte del territorio delle province di Siena (41 400 ettari) e Firenze (30 400 ettari), comprendendo per intero OTTO Comuni:
  - - ***Greve in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa e San Casciano in Val di Pesa in provincia di Firenze;***
  - - ***Castellina in Chianti, Gaiole, Radda, Castelnuovo Berardenga e parte del Comune di Poggibonsi in provincia di Siena.***
- **Castellina in Chianti.** Il territorio comunale si estende per 99,45 chilometri quadrati ed è posto sulle colline a cavallo tra la Val d'Elsa, la Val di Pesa e la Valle del fiume Arbia. Il dislivello altimetrico va da un minimo di 180 m s.l.m. nella zona di Castellina Scalo ad un massimo di 626 m s.l.m. nella zona del Monte Cavallaro; il capoluogo è posto a 578 m. Il suo territorio è interamente compreso nel Chianti Classico. Confina con i comuni di Greve in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Monteriggioni, Poggibonsi, Barberino Val d'Elsa e Tavarnelle Val di Pesa.
- **Marchesi Mazzei.** Una Dinastia del Vino

***Filippo Mazzei***

Oggi come ieri, la famiglia Mazzei porta avanti l'eredità del suo sapere a Castello di Fonterutoli dove tutto è iniziato, una delle realtà più importanti del Chianti Classico e della Toscana, con una storia conclamata e un futuro

ancora tutto da scrivere. Sotto la guida di Filippo, l'opera di modernizzazione avviata da Lapo Mazzei trova ulteriore stimolo. Le competenze trasversali derivate dagli studi classici, dalla laurea in Economia e Commercio e ad un'importante esperienza direttiva in Findomestic, consentono a Filippo Mazzei, una volta dedicatosi a tempo pieno alla guida dell'azienda di famiglia, di dare una forte spinta allo sviluppo della qualità dei vini e all'ampliamento dei mercati di riferimento

### ***Francesco Mazzei***

Grazie all'attento lavoro di organizzazione commerciale di Francesco, l'azienda può aprirsi a nuovi progetti di ampliamento e sviluppo. La laurea in Scienze Politiche e l'esperienza in realtà industriali importanti come Barilla e Piaggio, portano alla società di famiglia nuove competenze manageriali che, in collaborazione attiva con Filippo, consentono l'acquisizione della Tenuta di Belguardo, in Maremma, nel 1997 e di Zisola, in Sicilia, nel 2003.

### ***Giovanni Mazzei***

Giovanni porta avanti l'eredità nel luogo in cui tutto è iniziato, al Castello di Fonterutoli, con la Tenuta Il Caggio di Ipsus. Figlio maggiore di Filippo Mazzei, il suo interesse per il mondo del vino è iniziato presto. Già all'età di quattordici anni era coinvolto nelle attività vinicole della famiglia. Durante il suo percorso di studi ha svolto il ruolo di Brand Manager per la Marchesi Mazzei in USA. Dopo una breve esperienza ad Hong Kong, è tornato a dedicarsi a tempo pieno all'azienda di famiglia e a Villa Marcello, supervisionando l'area export.

### ***Lapo Mazzei***

Grazie alle conoscenze in ambito Retail e CRM, Lapo si occupa di dare una forte spinta allo sviluppo di un settore altamente strategico e dal grande potenziale di crescita. Finiti gli studi, dopo una breve ma necessaria parentesi iniziale in azienda per capirne mondo e dinamiche, ha vissuto a Shanghai in Cina dove ha maturato un'importante esperienza lavorativa per il gruppo Florentia Village Luxury. Al rientro in Italia ha portato in azienda nuove competenze per potenziarne l'area di mercato.

## ***Agnese Mazzei***

Ha progettato la cantina del Castello di Fonterutoli, un progetto innovativo e a basso impatto ambientale, dove al gusto estetico si abbina la funzionalità. Laureata in Architettura, ha orientato la sua formazione all'approfondimento della storia e delle metodologie di restauro degli edifici di rilevante interesse storico e artistico. Dopo la laurea ha aperto il proprio studio di architettura parallelamente all'attività didattica. Sin dall'inizio della sua carriera si è dedicata alla progettazione di cantine e di spazi per il vino, divenendo su questo tema uno dei progettisti più prolifici e di avanguardia in Italia.

- **Una cantina all'avanguardia.** La Cantina di Fonterutoli, il vero anello di congiunzione fra passato e futuro, domina dall'alto la tenuta e le pendici della campagna che guardano Siena, ma è in profondità che batte il suo cuore. Una cantina moderna ma allo stesso tempo custode di una conoscenza secolare, come solo un membro della famiglia poteva progettare: è di Agnese Mazzei, infatti, il progetto innovativo e a basso impatto ambientale, dove al gusto estetico si abbina la funzionalità.
- **Un progetto architettonico.** Un progetto importante su tre livelli di profondità, per consentire alle uve raccolte nel piazzale di "scendere" nelle varie fasi del processo di vinificazione e maturazione nel legno nel modo più naturale possibile: la forza di gravità. Le speciali 74 vasche di vinificazione in acciaio dalla forma troncoconica e dalla capacità di 100 hl, consentono la lavorazione delle uve di ciascuna parcella separatamente per salvaguardare la biodiversità dando luogo ad una serie di microvinificazioni che unite all'uso sapiente delle follature e a lunghe macerazioni, consentono di ottenere vini dall'eccezionale estrazione di colore e di tannini particolarmente morbidi ed eleganti. A 15 metri di profondità, nell'ampia barriccaia dove dimorano oltre 3000 fusti di rovere, la temperatura e il giusto grado di umidificazione viene garantito da cinque falde di acqua che scorrono in maniera del tutto naturale lungo le pareti della roccia a vista.

- **Il valore e il regno della diversità** Il valore della diversità La secolare conoscenza, da parte della famiglia Mazzei, del terroir di Castello di Fonterutoli ha permesso di valorizzare al meglio questo terreno povero e roccioso.

- ***Il regno delle diversità***

Una terra unica, alla quale il disfacimento di rocce di alberese e di arenaria ha conferito un'anima pietrosa, complessa. Le uve provenienti dalle 114 parcelle vengono raccolte a mano, vinificate e maturate in legno separatamente, traducendo il valore della diversità in una straordinaria ampiezza di aromi e complessità. L'eccellenza dei vini del Castello di Fonterutoli è rinomata a livello mondiale e rappresenta uno dei punti di riferimento di tutto il Chianti Classico. A Fonterutoli si produce anche l'Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico DOP del Castello di Fonterutoli, straordinario per finezza e personalità, grazie alle varietà di piante di olivo frantoio, leccino, moraiolo e pendolino e ad un frantoio proprietario che frange le olive in assenza di ossigeno. Sempre a Fonterutoli Carla Mazzei coltiva con dedizione la Lavanda, dalla cui essenza origina la linea di prodotti cosmetici che porta il suo nome

- **I numeri. Sette terroir, 110 ettari, 114 parcelle.**

L'azienda copre una superficie complessiva di 650 ettari, di cui "soltanto" 110 di vigneti specializzati in sette zone poste tra i 220 e i 570 metri sul livello del mare, a loro volta suddivise in 114 parcelle. Il tutto in perfetta armonia con altre colture più marginali e con i boschi, ambiente ideale per diversi tipi di selvaggina che lo popolano allo stato naturale.

ALTITUDINE Da 220 m a 570 m s.l.m.

VITIGNI:

Chianti Classico: Sangiovese, Malvasia, Colorino

IGT: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**LA COMPLESSITÀ NELLA BIODIVERSITÀ** Zonazione con identificazione e gestione distinta di ogni microzona. Le uve provenienti dalle 114 parcelle vengono raccolte a mano, vinificate e maturate in legno separatamente, traducendo il valore della diversità in una straordinaria ampiezza di aromi e complessità. Il risultato sono vini che fanno della diversità e complessità la loro cifra stilistica.

- **I vini:**

1. **Poggio Badiola 2020 IGT. Sangiovese 70% e Merlot 30%**

**Rosso rubino, al naso esprime bei profumi fruttati impreziositi da chiari richiami di violetta. Al palato è fine, fresco, vellutato, caratterizzato da una chiusura persistente e definita su toni di piccoli frutti di bosco.** Interamente prodotto dai vigneti più alti dell'azienda nel cuore del Chianti Classico, intorno ad una pieve romanica del X° Secolo, combina mirabilmente la finezza del sangiovese più fresco con la struttura e la morbidezza del merlot. Un rosso **vinificato in acciaio e lasciato maturare in fusti di rovere francese da 500 litri (tonneaux) per circa 10 mesi.**

2. **Chianti Classico 2021 DOCG. Sangiovese 90%, Malvasia nera, Colorino e Merlot 10%**

**Rosso rubino scuro, al naso esprime note di frutti di bosco e di spezie. Al palato è fresco, morbido, ben bilanciato tra le sue componenti, disteso e piacevolissimo. Chiude con un finale di rara pulizia, su tracce di violetta e di vaniglia tostata.** Un classico della denominazione, proveniente da una selezione di tutte le più importanti particelle aziendali, effettuata dopo quella del suo fratello maggiore, il Castello Fonterutoli. Il Chianti Classico DOCG è **vinificato in acciaio e lasciato maturare per circa un anno in barrique.** Si distingue per la complessità, l'eleganza e per il carattere, che trova qui una perfetta espressione del suo "terroir".

3. **Chianti Classico Riserva Ser Lapo 2019 DOCG. Sangiovese 90% e Merlot 10%**

**Rosso rubino scuro, al naso esprime note molto incisive di viola passita e di frutti di bosco maturi, tracce di vaniglia e di noce moscata, di pepe nero e di cuoio. Al palato è lungo, armonico, elegante e di grande persistenza.** Con questo importante Chianti Classico i Mazzei,

proprietari del Castello di Fonterutoli dal 1435, vogliono celebrare il loro illustre antenato **Ser Lapo**, cui si deve il primo documento conosciuto sull'uso della denominazione "Chianti". Il Chianti Classico Riserva DOCG Ser Lapo di Mazzei è un rosso unico per stoffa, **vinificato in acciaio e lasciato maturare per circa un anno in barrique**. Quella che ne deriva è una delle grandi Riserva della denominazione, un vino di incredibile complessità e persistenza.

#### **4. Chianti Classico Gran Selezione Badiola 2020 DOCG. Sangiovese 100%**

Questo Chianti Classico Gran Selezione proviene dalle vigne dominate dalla piccola pieve romanica detta "**Badiòla**" nel **Comune di Radda in Chianti**. Le vigne sono tra le più alte di tutto il Chianti Classico e godono di un clima particolarmente fresco. **Le uve vengono pressate delicatamente per estrarre il mosto, che viene fermentato in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a riposare in botti di rovere francese per almeno 16 mesi da 500 lt (30% nuovi) il che gli conferisce la sua caratteristica complessità e struttura. Infine, il vino viene imbottigliato e lasciato a maturare in cantina per almeno 3 mesi prima di essere commercializzato. Colore rubino profondo che tende al granato. All'olfatto, si rilevano le caratteristiche tipiche del sangiovese, con aromi di ciliegia, lampone e ribes, accanto a sfumature di gaggiolo, violetta e petali di rosa, nonché leggere note di pepe nero e chiodi di garofano, il tutto in una sequenza di grande eleganza. Al palato, si manifesta con freschezza, equilibrio, morbidezza e delicatezza, mantenendo un giusto livello alcolico e un corpo di media struttura; i tannini sono più pronunciati, con una vivace acidità e una leggera nota salina. Il finale è notevolmente persistente ed elegante.**

#### **5. Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36 2020 DOCG. Sangiovese 100%**

**Rosso rubino, al naso esprime un profilo olfattivo di incredibile tipicità, tutto giocato su note di frutti rossi, di viola, di spezie austere. Al palato è fresco, caratterizzato da una discreta acidità e da un**

**armonia unica. Elegantissimo, chiude con un finale di buona persistenza. Quattro decenni di selezione massale e clonale e 36 biotipi diversi.** Un progetto unico, senza simili in tutta la Toscana, capace di racchiudere in sé il concetto di blend e di cru pur essendo un monovarietale. Il Chianti Classico Gran Selezione DOCG Vicoregio 36 di Mazzei è un rosso **vinificato in acciaio e lasciato maturare per circa 20 mesi in botti da 500 litri che nel calice spicca per eleganza e complessità, nella tradizione dei migliori Chianti toscani.**

**6. Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli 2020 DOCG Sangiovese 100%**

**Rosso rubino, al naso esprime un bouquet floreale, fruttato, delicatamente speziato unico per finezza. Al palato è strutturato, ricco e di grande armonia. Fresco, chiude con un finale di decisa persistenza ed eleganza.** Dalla continua selezione e ricerca della diversità nei vigneti di Fonterutoli nasce una sorta di Château chiantigiano, il Chianti Classico DOCG Castello Fonterutoli di Mazzei. Un rosso le cui uve provengono da ben 50 parcelle diverse. **Le parcelle sono state gestite, raccolte, vinificate e affinate per circa 20 mesi in piccoli fusti di rovere per esaltare al massimo lo stile unico di questo piccolo pezzo di Toscana.**

**7. Philip 2020 IGT Cabernet Sauvignon 100%**

**Rosso rubino scuro, al naso esprime note leggermente ematiche che aprono a sentori vegetali e di frutta rossa molto matura. Un profilo olfattivo di eccezionale complessità che introduce un assaggio fresco, armonico, corposo ed intrigante.** Di ottima persistenza. Il Toscana Cabernet Sauvignon IGT Philip di Mazzei è un rosso dedicato all'illustre antenato **Filippo (Philip) Mazzei**, appassionato viticoltore, pensatore liberale e cittadino del mondo. Prodotto dalle migliori uve di cabernet sauvignon selezionate nelle tenute del Castello, Philip è la quintessenza della Toscana: interpreta infatti lo spirito del "Nuovo Mondo" viticolo toscano, rappresenta al meglio il carattere rivoluzionario di Philip

Mazzei. **18 mesi in fusti di rovere francese e americano da 225 lt (30% nuovi).**

**8. Concerto di Fonterutoli 2020 IGT. 20% Cabernet Sauvignon, 80% Sangiovese**

Castello di Fonterutoli Concerto di Fonterutoli 2020 **Periodo di fermentazione 14 - 18 giorni. Affinamento 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi).** *Concerto* è nato nel 1981 sull'onda di una viticoltura dal potenziale ancora inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi assemblaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori e dei primi 10 protagonisti del fenomeno dei cosiddetti **"Super Tuscans"**. **Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri. Al palato il vino ha un retrogusto potente ma fine.** Il Concerto viene prodotto da vitigni per l'80% di Sangiovese e per il 20% di Cabernet Sauvignon allevati a Cordone speronato e Guyot, in un terreno strutturato grazie al disfacimento di rocce di alberese e galestro. Il Concerto Toscana IGT è un vino rosso secco che, grazie ai vitigni di Sangiovese dai quali viene vinificato, esprime il suo potenziale qualitativo, raccontando grandi profumi ed eleganza. **È un vino ricco e succoso dal color rosso. A naso presenta note di sottobosco e frutti neri. Un vino caratterizzato da un retrogusto elevato e nel contempo fine.**

**9. Siepi 2021 IGT. Sangiovese 50%, Merlot 50%**

**Rosso rubino scuro, al naso esprime belle note di cacao, di liquirizia, di caffè e di piccoli frutti rossi in confettura. Al palato è monumentale, complesso, ricco e lunghissimo. Chiude con un finale di raro spessore e persistenza.** Un vino mitico, proveniente da un unico appezzamento di circa 6 ettari chiamato appunto Siepi. **Siepi di Mazzei è un rosso vinificato in acciaio e lasciato maturare per circa 18 mesi in piccoli fusti di rovere francese. Nel calice spicca per stoffa, profondità, finezza.** Caratteristiche che sapranno rimanere inalterate per moltissimi anni.

**Urano Cupisti**

