

**San Felice**

**and the tale of**

**VIGORELLO**



## Supertuscans 1968-2008 The Pioneers of Chianti Classico Yesterday and Today

San Felice, March 30 2008

Among the many events San Felice has planned for 2008, the 40th anniversary celebration for Vigorello is especially important. Indeed, Vigorello's first year of production was 1968, and it is thanks in part to this wine that the way was opened to the Supertuscans of Chianti Classico, and to the process of renewal that changed history and the way of thinking about wine in our land.

We thought that the best way to mark this occasion was not to organize an auto-celebratory event, but rather an occasion to reflect upon one of the most important developments for the Chianti Classico region, one that clearly broadened the horizons of Tuscan winemaking.

We therefore decided to organize a round table and a double tasting of the first 17 Supertuscans made in Chianti Classico, working through both the past and today. Italian and foreign wine journalists, producers, and the enologists behind the wines will meet on March 30 at San Felice to discuss the significance of Supertuscans then and now, accompanied in their reminiscences by a two-round tasting that will begin with wines from the 1980s, followed by the same wines, but 20 years younger.

Vigorello's birth opened the way to other great wines from the Chianti Classico area: Antinori's Tignanello, Monteverdine's Le Pergole Torte, Castello di Querceto's La Corte, Castellare's I Sodi di S. Niccolò, Isole e Olena's Cepparello, Castello dei Rampolla's Sammarco, Badia a Coltibuono's Sangioveto, Querciabella's Camartina, Castello di Fonterutoli's Concerto, Fontodi's Flaccianello, Tenute Folonari's Cabreo il Borgo, Riecine's La Gioia, Castello di Monsanto's Nemo, Vecchie Terre di Montefili's Bruno di Rocca, Felsina's Fontalloro, and San Giusto a Rentennano's Percarlo.

## Supertuscans 1968 – 2008 The Pioneers of Chianti Classico Yesterday and Today

### Vigorello, an exemplary tale

Vigorello was born 40 years ago, in a Chianti Classico nobody would ever have thought to call Chiantishire, a difficult land tightly bound by its traditions, not so much for ideological reasons as for rural attachment to the past. Another world with respect to today. It should not therefore be surprising that a Sangiovese in purezza, as was Vigorello, should have seemed truly revolutionary: a table wine, because that's what the law required that it be called, but also San Felice's flagship wine. The first Supertuscan of Chianti Classico, the first of a breed of wines destined to open the way to the Tuscan enological renaissance.

They were just a few thousand bottles, but were indicative of a way of thinking (and winemaking) that has characterized San Felice since then, a "method" that seeks elegance via a path dictated by a true understanding of the land and a scientific protocol based upon systematic studies and experimentation. This was the philosophy of Enzo Morganti, one of the most illuminated men of Chianti Classico in his time, a man who fully understood Sangiovese and its potential.

San Felice has always had a strong Chiantigian identity, and has always interpreted the wine that symbolizes the land with the passion of a lover. If, now that the Disciplinary governing the production of Chianti Classico no longer imposes the limitations it once did, San Felice chooses to label its Sangiovese in purezza Chianti Classico, Vigorello continues on an innovative path, introducing blends that are new and different, as was the combination of Sangiovese and Cabernet Sauvignon in 1979, or the addition of Merlot (in 2001).

Today Vigorello is a cuvée of 45% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, and 15% Merlot, a blend perfectly calibrated to match the characteristics of the grapes grown in San Felice, as Leonardo Bellaccini, the estate's winemaker observes: "Our goal is to offer beautifully balanced wines that succeed in combining structure and enjoyability. This of course also holds true for Vigorello, which draws elegance from Sangiovese, depth from Cabernet, and softness from Merlot." Indeed, even the wine's name is indicative and carefully thought out: Vigorous, but not extreme, as is suggested by the use of the diminutive of **Vigor**.

## Supertuscans 1968 – 2008 The pioneers of Chianti Classico yesterday and today

San Felice, March 30 2008

2008 is an important year for San Felice: it marks Vigorello's 40th birthday. Indeed, Vigorello was first produced in 1968, and it is thanks in part to it, and the innovations it brought, that the way was opened to the Supertuscans of Chianti Classico, and to the process of renewal that changed history and the way of thinking about wine in our land.

During this year there will also be auto-celebratory events dedicated to Vigorello, but what San Felice proposes today is an opportunity to reflect, together with the other producers who participated in the first historic phase of the Supertuscans (before 1984), the winemakers who created the wines, and the journalists who with their evaluations and judgments contributed to the success of a truly unique phenomenon.

Not just words, however. A double tasting will provide a picture of the 20-year interval separating Supertuscans of then from those of today, and allow -- glass in hand -- the confirmation or denial of the various hypotheses that have been made about these wines.

Regardless of the individual evaluations, one cannot overlook the fact that the Supertuscans ushered in a phase of renewal, experimentation, and qualification of the entire Chiantigian winemaking sector, which gave an extraordinary boost to the region both economically and in terms of productive image.

Vigorello will be accompanied by the other great Supertuscans from the Chianti Classico area, in the order that they were introduced: Antinori's Tignanello, Montevertine's Le Pergole Torte, Castello di Querceto's La Corte, Castellare's I Sodi di San Niccolò, Isole e Olena's Cepparello, Castello dei Rampolla's Sammarco, Badia a Coltibuono's Sangioveto, Querciabella's Camartina, Castello di Fonterutoli's Concerto, Fontodi's Flaccianello, Tenute Folonari's Cabreo il Borgo, Riecine's La Gioia, Castello di Monsanto's Nemo, Vecchie Terre di Montefili's Bruno di Rocca, Felsina's Fontalloro, and San Giusto a Rentennano's Percarlo.



SAN FELICE  
AGRICOLA

SUPERTUSCAN 1968 - 2008  
I pionieri del Chianti Classico ieri e oggi

San Felice, 30 marzo 2008

Nel 1968 fu prodotta a San Felice la prima annata di Vigorello, antesignano dei Supertuscan del Chianti Classico e quindi di un processo di rinnovamento che ha cambiato la storia nel modo di "pensare" il vino nel nostro territorio.

I quaranta anni di Vigorello ci hanno suggerito di proporre un momento di riflessione su uno dei fenomeni più importanti del territorio del Chianti Classico, che senza dubbio ha dato un diverso respiro alla sua storia produttiva. Al di là delle querelle che hanno accompagnato soprattutto negli ultimi anni il tema dei Supertuscan, innegabile è la forza d'urto che questi nuovi vini riuscirono a sprigionare in una situazione molto difficile per la viticoltura chiantigiana degli anni 60 e 70. E nessuno può dimenticare che a loro si devono una ritrovata egemonia qualitativa, una diffusa sperimentazione sia in ambito agronomico che enologico, un nuovo concetto di relazione tra terra e vitigno, un impulso fortemente innovatore dal quale derivò il cosiddetto Rinascimento della Toscana vitivinicola.

Tutto ciò sarà naturalmente argomento del dibattito di oggi, che offre il grande privilegio di usare come "citazioni" a conferma delle proprie riflessioni i primi 17 Supertuscan del Chianti Classico, in un percorso che attraversa l'ieri e l'oggi. Si tratta di una degustazione che ha inizio negli anni 80 per poi passare alle stesse etichette, venti anni dopo.

Sono tutti vini del territorio del Chianti Classico il cui primo anno di produzione è antecedente al 1985, anno in cui il fenomeno esplose in modo esponenziale, raggiungendo dimensioni che avrebbero reso troppo "affollata" la nostra degustazione.

Ci ha aiutato nell'individuazione dei vini e dei criteri di selezione Giorgio Pinchiorri e con lui Alessandro Tomberli e Ivano Boso, rispettivamente direttore e responsabile della cantina dell'Enoteca Pinchiorri. A loro va il nostro più sentito ringraziamento.

Un aiuto davvero prezioso ci ha dato Marco Pallanti, Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, presente oggi in veste di moderatore: contiamo sulla sua autorevolezza e conoscenza dell'argomento per mantenere il dibattito sui giusti binari e avere alla fine dell'incontro una visione completa e articolata del tema.

L'ultimo nostro sentito ringraziamento va ai produttori che hanno accolto il nostro invito e con la loro adesione e presenza qua oggi ci hanno consentito di dar vita ad una tavola rotonda e ad una degustazione d'eccezione. E infine permettetemi di ricordare Enzo Morganti, che quarant'anni fa in una San Felice appena nata ebbe l'intuizione di dar vita al Vigorello, aprendo nuove prospettive a quel territorio del Chianti Classico che conosceva e amava così tanto.

Alessandro Marchionne

LE ETICHETTE  
Il percorso storico

# 608

Vigorello  
San Felice



Nota del produttore

Vigorello è la risposta di San Felice ad un disciplinare di produzione che negli anni 60 mortificava la produzione del Chianti Classico e costringeva a produrre vini di mediocre qualità. Nato come 100% Sangiovese, a dimostrazione del reale potenziale del territorio, è il primo dei Supertuscan ma soprattutto è l'antesignano di quello che sarebbe stata molti anni dopo una grande riserva di Chianti Classico.

*Leonardo Bellaccini*



## Tignanello

Marchesi Antinori



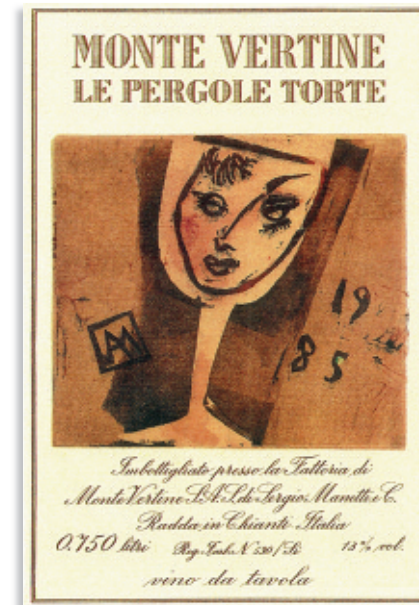
### Nota del produttore

Sono molto legato a Tignanello, è stato ed è ancor oggi un "vino simbolo", non solo per la nostra famiglia ma anche per la Toscana e l'Italia tutta.

*Piero Antinori*

## Le Pergole Torte

Montevertine



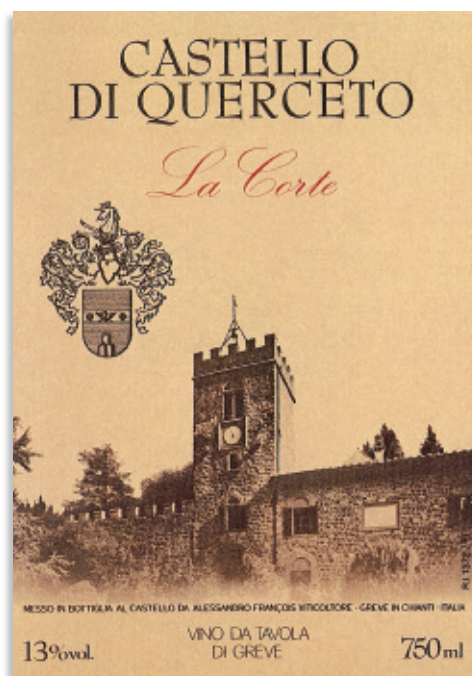
### Nota del produttore

Il vino è nato dalla volontà di produrre un Chianti Classico "superiore" a base di solo Sangiovese, senza l'apporto delle altre uve a quel tempo indicate dal disciplinare di produzione. Il veto opposto dal Consorzio ci costrinse ad etichettare le Pergole Torte come "vino da tavola".

*Martino Manetti*

## La Corte

Castello di Querceto



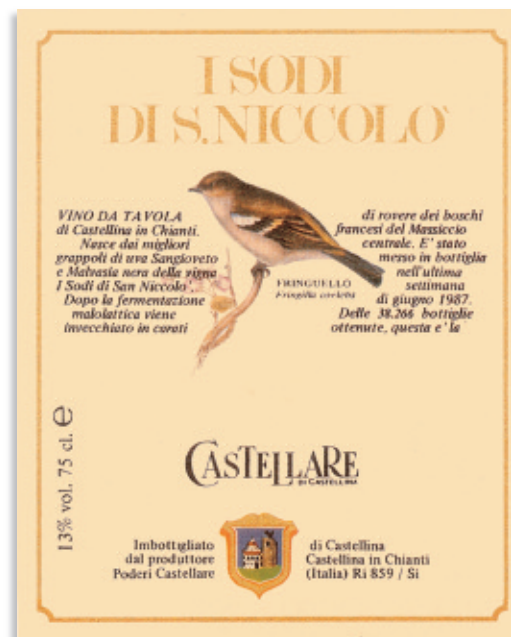
### Nota del produttore

È nello storico vigneto "La Corte" che mio nonno Carlo piantò alla fine dell'800 una vigna di solo Sangiovese per ottenere il suo miglior vino. Alla strada da lui segnata mi sono ispirato quando nel 1973 ho ripiantato quel vigneto, in modo da valorizzare le caratteristiche peculiari del terreno legate alla particolare esposizione ed altitudine.

Alessandro François

## I Sodi di S. Niccolò

Castellare



### Nota del produttore

I Sodi di S. Niccolò nascono dal desiderio del proprietario dell'azienda, Paolo Panerai, di produrre un grande vino toscano senza utilizzare vitigni internazionali ma solo quelli autoctoni: Sangiovese e Malvasia Nera.

Alessandro Cellai

## Cepparello

Isole e Olena



### Nota del produttore

Quando arrivai a Isole e Olena nel 1976 sentii l'esigenza di esplorare a fondo le potenzialità del Sangiovese nella mia azienda. Il Cepparello rappresenta l'evolversi della mia vita professionale viticola ed enologica.

*Paolo De Marchi*

## Sammarco

Castello dei Rampolla



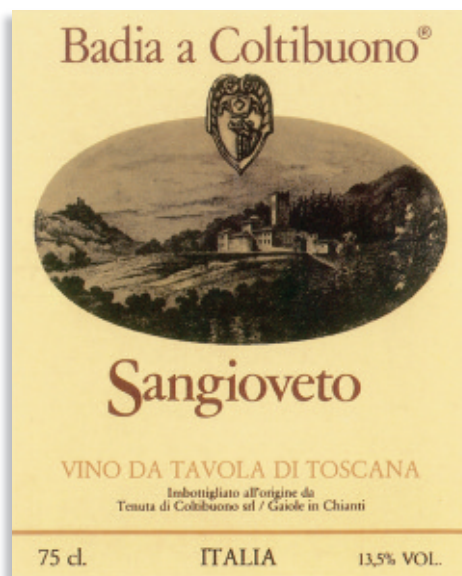
### Nota del produttore

Vecchie viti di Malvasia, Canaiolo e Trebbiano furono reinnestate a Cabernet Sauvignon dopo un viaggio in Francia di nostro padre, che rimase affascinato dai grandi vini francesi. Convinto che a Panzano il Cabernet potesse avere un'ottima riuscita, decise di produrre un vino innovativo per il nostro territorio, Sammarco appunto, dedicato a nostro fratello Marco.

*Maurizia di Napoli Rampolla*

# Sangioveto

Badia a Coltibuono



## Nota del produttore

Il Sangioveto di Badia a Coltibuono nasce come omaggio ad una tradizione vinicola che risale al Medioevo: *San Zoveto* era il nome con il quale, in passato, veniva indicato il vitigno Sangiovese.

*Emanuela Stucchi Prinetti*

# Camartina

Querciabella



## Nota del produttore

Dalla grande passione di mio padre per i vini di Bordeaux e di conseguenza per il Cabernet nasce la sua convinzione che anche in terra toscana questo vitigno potesse dare grandi risultati. Camartina nasce come "esperimento" come è giusto sia per chi nella vita ha sempre fatto altro. Un esperimento in poco tempo diventato un "classico".

*Sebastiano Cossia Castiglioni*

## Concerto Castello di Fonterutoli



### Nota del produttore

Concerto nasce come espressione del Sangiovese e del Cabernet Sauvignon nel vigneto di Siepi. Una volta che il disciplinare di produzione del Chianti Classico ha rivisto le percentuali dei vitigni autorizzate abbiamo rinunciato a produrre Concerto a vantaggio di un "Super Chianti Classico", il Castello di Fonterutoli, che di Concerto ha circa lo stesso uvaggio.

*Filippo Mazzei*

## Flaccianello della Pieve Fontodi



### Nota del produttore

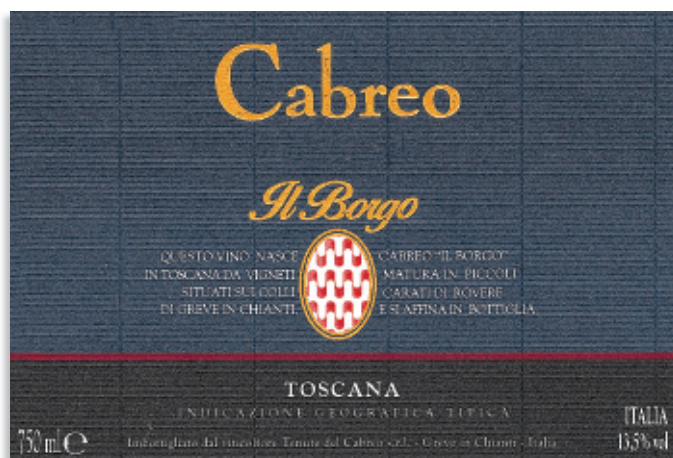
Flaccianello della Pieve nasce dal desiderio di produrre il "grande vino" dell'azienda utilizzando le uve Sangiovese in purezza provenienti dal vigneto più vocato.

*Giovanni Manetti*



## Cabreo il Borgo

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute



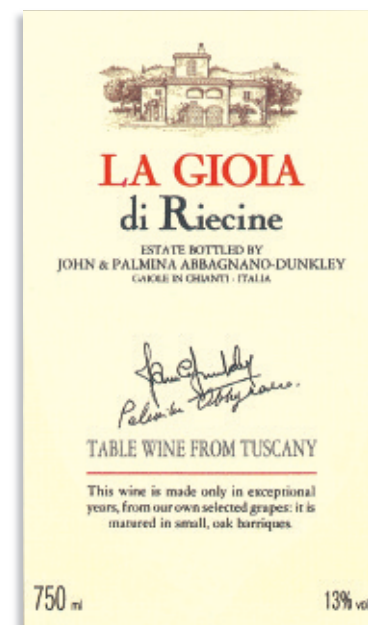
### Nota del produttore

Cabreo il Borgo è stato concepito come Igt per utilizzare la flessibilità offerta dalle regole di questa denominazione che consente di valorizzare il grande potenziale delle terre di Toscana alla produzione diversificata di vini di grande qualità facendo leva sugli elementi di novità e creatività.

*Ambrogio Folonari*

## La Gioia

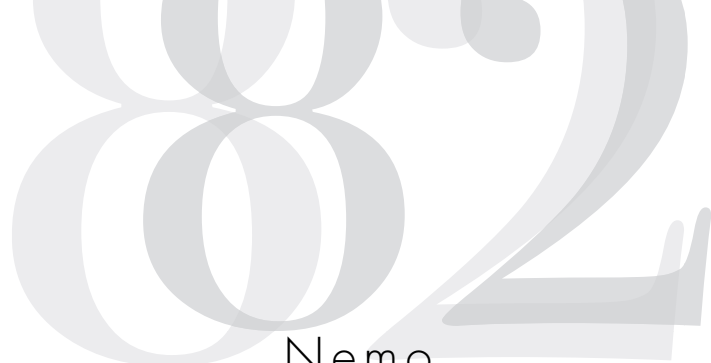
Riecine



### Nota del produttore

Per John Dunkley il Sangiovese era la vera ricchezza del Chianti Classico, un'uva preziosa che meritava di essere apprezzata in purezza come solo un vino da tavola in quegli anni poteva consentire.

*Sean O'Callaghan*



Nemo

Castello di Monsanto



Bruno di Rocca

Vecchie Terre di Montefili



Nota del produttore

Intorno alla metà degli anni '70 individuai all'interno dell'azienda un appezzamento a mio avviso ideale per coltivare Cabernet Sauvignon. L'idea di fondo era quella di confrontarsi con una varietà internazionale per produrre però un vino che riflettesse chiaramente la tipicità del terroir di Monsanto.

*Fabrizio Bianchi*

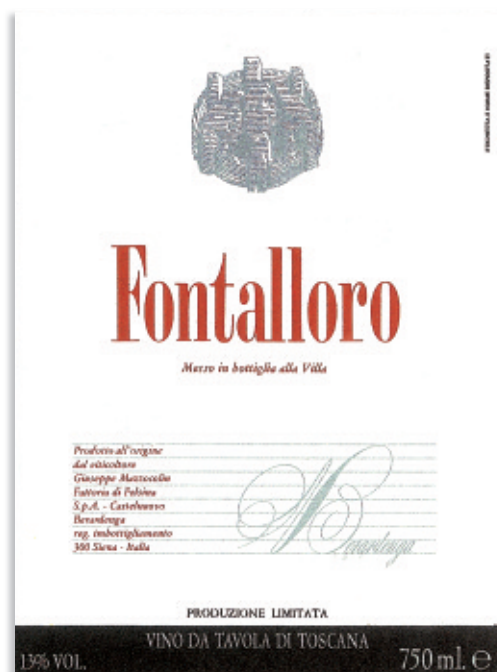
Nota del produttore

È stata la passione per i grandi vini a far nascere in mio padre l'idea di produrre anche in Chianti un Brunello, il Brunello di Roccaldo, anzi il Bruno di Rocca.

*Maria Acuti*

## Fontalloro

Felsina



Nota del produttore

Il Fontalloro nasce dalla volontà di valorizzare il miglior vitigno di tradizione in relazione al "terroir" di Felsina, a Castelnuovo Berardenga.

*Giuseppe Mazzocolin*

## Percarlo

San Giusto a Rentennano



Nota del produttore

Sull'onda delle prime produzioni dei Supertuscan, venne spontaneo volersi confrontare nella nostra zona con le potenzialità del Sangiovese in purezza.

*Luca Martini di Cigala*



I PIONIERI DEI  
SUPERTUSCAN  
Le annate storiche

vini in  
degustazione

### **Le Pergole Torte 1981**

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Le Pergole Torte
Età media delle vigne	13 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	9.000

L'annata 1981 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### **Sangiovese 1981**

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Montebello e Argenina
Età media delle vigne	20 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	6.000

L'annata 1981 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Camartina 1981

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Poggerina, Montoro
Età media delle vigne	20 anni
Uvaggio	Sangiovese 70% Cabernet S. 30%
Numero bottiglie prodotte	3.600

L'annata 1981 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Flaccianello della Pieve 1982

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Flaccianello
Età media delle vigne	15 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	10.000

L'annata 1982 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### La Corte 1985

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	La Corte
Età media delle vigne	12 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	15.000

L'annata 1985 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Percarlo 1985

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	selezione su 7 dei 30 ettari
Età media delle vigne	22 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	4.300

L'annata 1985 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### **I Sodi di S. Niccolò 1985**

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	I Sodi di S. Niccolò
Età media delle vigne	19 anni
Uvaggio	Sangiovetto 85% Malvasia Nera 15%
Numero bottiglie prodotte	30.000

L'annata 1985 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Bruno di Rocca 1985**

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Anfiteatro
Età media delle vigne	25 anni
Uvaggio	Cabernet S. 55% Sangiovese 45%
Numero bottiglie prodotte	5.000

L'annata 1985 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### **Fontalloro 1986**

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Fontalloro e Casalino
Età media delle vigne	15 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	8.000

L'annata 1986 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Tignanello 1986**

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Vigneto Tignanello
Età media delle vigne	20 anni
Uvaggio	Sangiovese 85% Cabernet S. 10% Cabernet Franc 5%
Numero bottiglie prodotte	200.000

L'annata 1986 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Vigorello 1986

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	selezione da più vigneti
Età media delle vigne	15 anni
Uvaggio	Sangiovese 80% Cabernet S. 20%
Numero bottiglie prodotte	26.000

L'annata 1986 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Sammarco 1986

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	selezione dalla superficie vitata dell'azienda
Età media delle vigne	15 anni
Uvaggio	Cabernet S. 70% Sangiovese 30%
Numero bottiglie prodotte	9.000

L'annata 1986 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Cepparello 1988

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	selezione dai vigneti
Età media delle vigne	18 - 25 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	26.400

L'annata 1988 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### La Gioia 1988

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	dall'intera superficie aziendale
Età media delle vigne	17 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	2.000

L'annata 1988 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### Concerto 1988

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Siepi e Fonterutoli
Età media delle vigne	10 - 30 anni
Uvaggio	Sangiovese 80% Cabernet S. 20%
Numero bottiglie prodotte	35.000

L'annata 1988 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Cabreo il Borgo 1989

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	selezione su 60 ettari
Età media delle vigne	20 anni
Uvaggio	Sangiovese 70% Cabernet S. 30%
Numero bottiglie prodotte	60.000

L'annata 1989 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### Nemo 1988

Vino da Tavola

Vigneto di provenienza	Vigneto Il Mulino
Età media delle vigne	12 anni
Uvaggio	Cabernet S. 100%
Numero bottiglie prodotte	20.000

L'annata 1988 è presentata in doppia magnum

Note

---

---

---

---

I PIONIERI DEI  
SUPERTUSCAN  
Vent'anni dopo

vini in  
degustazione

## Cepparello 2001

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	selezione dai vigneti
Età media delle vigne	15 - 40 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	42.500

L'annata 2001 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

## Flaccianello della Pieve 2001

Colli Toscana Centrale Igt

Vigneto di provenienza	selezione dai migliori vigneti della proprietà
Età media delle vigne	15 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	50.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---



### Fontalloro 2001

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	Fontalloro, Casalino e Arcidosino
Età media delle vigne	18 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	38.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### La Corte 2001

Colli della Toscana Centrale Igt

Vigneto di provenienza	La Corte
Età media delle vigne	28 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	20.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### La Gioia 2001

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	dall'intera superficie aziendale
Età media delle vigne	30 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	9.300

L'annata 2001 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### Le Pergole Torte 2001

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	Le Pergole Torte
Età media delle vigne	33 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	26.000

L'annata 2001 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### **Percarlo 2001**

Sangiovese di Toscana Igt

Vigneto di provenienza	selezione su 8 dei 31 ettari di vigneto della proprietà
Età media delle vigne	22 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	22.000

L'annata 2001 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

### **Sangiovese 2001**

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	Montebello e Argenina
Età media delle vigne	40 anni
Uvaggio	Sangiovese 100%
Numero bottiglie prodotte	9.300

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **I Sodi di S. Niccolò 2001**

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	I Sodi di S. Niccolò
Età media delle vigne	35 anni
Uvaggio	Sangiovese 85% Malvasia Nera 15%
Numero bottiglie prodotte	30.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Tignanello 2001**

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	Vigneto Tignanello
Età media delle vigne	25 anni
Uvaggio	Sangiovese 85% Cabernet S. 10% Cabernet Franc 5%
Numero bottiglie prodotte	320.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Cabreo il Borgo 2001**

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	selezione su 60 ettari
Età media delle vigne	25 anni
Uvaggio	Sangiovese 70% Cabernet S. 30%
Numero bottiglie prodotte	70.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Camartina 2001**

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	Poggerina, Monitoro e Tinamicaio
Età media delle vigne	18 anni
Uvaggio	Sangiovese 50% Cabernet S. 50%
Numero bottiglie prodotte	30.000

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Vigorello 2001**

Toscana Igt

Vigneto di provenienza	selezione da più vigneti
Età media delle vigne	9 anni
Uvaggio	Sangiovese 45% Cabernet S. 40% Merlot 15%
Numero bottiglie prodotte	35.300

L'annata 2001 è presentata in bordolese

Note

---

---

---

---

### **Bruno di Rocca 2001**

Colli della Toscana Centrale Igt

Vigneto di provenienza	Anfiteatro
Età media delle vigne	41 anni
Uvaggio	Cabernet S. 60% Sangiovese 40%
Numero bottiglie prodotte	10.000

L'annata 2001 è presentata in magnum

Note

---

---

---

---

