

Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE



Principi Fondamentali

Mi sento libero di interpretare il vino ascoltando cio' che la natura intende comunicarci, per questo sono convinto che il lavoro per creare un grande vino inizia nel vigneto, solo attraverso uve di qualita' e' possibile produrre vini importanti e solo attraverso una enologia rispettosa, poco invasiva e minimalista e' possibile esaltare la tipicita', il legame con il territorio e l'eleganza degli stessi.

I vini devono parlare un linguaggio fatto di carattere, eleganza e unicita' che li possa rendere apprezzati e ricercati nel Mondo, per aiutare i produttori a raggiungere questi obiettivi i miei capisaldi sono: creativita', disponibilita', capacita' decisionale e sensibilita' professionale.

“

L'eleganza di un vino è già
presente nel suolo che
lo ha nutrito.

”





Alto livello di collaborazione ottenuto attraverso un iniziale studio sulle reali attitudini del territorio, la fattibilità del progetto e la capacità finanziaria; questi criteri sono alla base di un rapporto di collaborazione serio e costruttivo.

La consulenza è adattata in funzione di ogni singolo caso studiando vitigni, terroir e stile aziendale.

L'espressione di un territorio e lo stile aziendale sono gli obiettivi principali piuttosto che lo stile personale dell'enologo.

Da oltre 10 anni collaboro con importanti aziende vitivinicole dislocate nei principali terroir italiani, il mio ruolo è quello di aiutare ad evolvere le pratiche di lavoro attraverso consigli utili, applicabili e volti ad ottenere risultati tangibili con una importante valutazione sempre dei costi e ricavi.

Per questo le mie visite in azienda sono frequenti e dettagliate, durante le quali è importante creare un dialogo costante con l'azienda ed il personale impiegato.

Chi è Emiliano Falsini?

Nato e cresciuto in Toscana a pochi chilometri da Firenze, fin da piccolo il mio rapporto con il Mondo rurale e' stato parte integrante del vivere quotidiano, dopo la Laurea in Viticoltura ed Enologia conseguita presso l'Universita' di Firenze con il massimo dei voti, ho approfondito il mio percorso formativo attraverso corsi di perfezionamenti presso la Facolta' di Enologia di Bordeaux ed esperienze lavorative in California, Nuova Zelanda e Argentina.

La curiosita' della scoperta mi ha sempre portato a viaggiare e conoscere le piu' importanti realta' produttive vitivinicole per capirne dinamiche e metodi di lavorazione.

Ho iniziato il mio percorso lavorativo nell'ambito del Gruppo Matura, uno stimolante laboratorio di idee e di confronti che tuttora mi permette di avere una visione del settore enologico molto ampia e dinamica.



“
Rispetto del Naturale
equilibrio
”

Come lavoro?

Non utilizzo mai una tecnica unica, ma una combinazione di varie tecniche, spesso frutto di esperienze in vari luoghi di produzione, questo perché mi baso sul territorio, sull'esperienza, sul vitigno e sugli obiettivi da raggiungere; il mio approccio mira ad evitare i luoghi comuni ed in molti casi a liberarsi da concetti precostituiti che in molti casi sono frutto di protocolli standardizzati e che tendono all'omologazione del vino.

Il vino invece deve esprimere la tipicità specifica del luogo di appartenenza ed il mio punto cardine è la continua ricerca di un ideale equilibrio fra parte agronomica ed il vino, solo attraverso il raggiungimento di una perfetta armonia nel vigneto è possibile produrre grandi vini. Portare a perfetta maturazione le uve è l'elemento su cui si basa la mia ricerca per ottenere grandi vini capaci di emozionare.

Cerco costantemente di avere un approccio stimolante, intuitivo, e sperimentale ma sempre basato su fondamenti scientifici, tutto questo per arrivare ad un vino con una identità davvero unica, in cui si privilegia eleganza, armonia, pulizia e riconoscibilità.

Le uve sono in grado di comunicare la ricchezza e la diversità del territorio di origine, sono queste prerogative che hanno sempre contraddistinto il vino nella storia e che oggi io desidero ricercare in ogni mio progetto di collaborazione.”



“

Ogni vino è fatto in maniera
diversa, distintiva e creativa, lontano
dalla standardizzazione del gusto

”

Assaggio degli acini

La degustazione e l'osservazione delle uve e' un punto di riferimento fondamentale per decidere con precisione la data di raccolta e la successiva gestione delle uve durante la vinificazione.

Credo molto in questa metodologia che abbinata al monitoraggio del vigneto e alle analisi analitiche porta ad operare nel miglior modo possibile in cantina, esaltando la massima espressione varietale e le caratteristiche proprie del terroir.



Gruppo Matura

A Vinci, nel cuore della Toscana, ha sede il centro delle attività del Gruppo Matura un team di professionisti di cui faccio parte da oltre un decennio, che condividono esperienze, passione per il vino e spazi di degustazione con annesso un laboratorio di analisi a disposizione dei clienti. In questi spazi sono solito accogliere i clienti per incontri e degustazioni tecniche, periodicamente inoltre vengono organizzate riunioni tecniche con gli altri professionisti del settore enologico e agronomico, per fornire utili aggiornamenti alle aziende e condividere le esperienze maturate nel Mondo enologico.

La sala degustazioni con adiacente il laboratorio analitico, è dotata di tutti gli strumenti tecnici per esaminare e valutare i mosti ed i vini, per degustarli e seguirli nelle varie fasi di affinamento e maturazione, dalle analisi delle uve fino alle analisi pre-imbottigliamento sui vini.







Principali collaborazioni

BAROLO: Giacomo Fenocchio

LAMBRUSCO: La Battagliola

COLLI BOLOGNESI: Manaresi

ROMAGNA: Trerè, Tenuta Casali

CARMIGNANO: Piaggia

CHIANTI RUFINA: Fattoria Galiga e Vetrice

CHIANTI CLASSICO: Castello di Meleto

CHIANTI: Fattoria di Piazzano, Giacomo Mori

BOLGHERI: Giovanni Chiappini, Fattoria Casa di Terra, Donne Fittipaldi,

MAREMMA: Cooperativa di Pitigliano

MONTEPULCIANO: Montemercurio, Colle Santa Mustiola.

UMBRIA: Tudernum, Madre vite

MONTEFALCO: Giampaolo Tabarrini, Perticaia, Bocale, Villa Mongalli

BASILICATA: Taverna

ETNA: Girolamo Russo, Graci, Valenti

FARO: Tenuta Enza La Fauci

VITTORIA: Paolo Cali



Contatti

Emiliano Falsini
Consulenze Enologiche
Via Grandi 9
50050 Limite S/Arno-Firenze
348-3965697
info@emilianofalsini.it

www.emilianofalsini.it