

## **SOMMELIER A SCUOLA DI MORELLINO**

Seminario di aggiornamento organizzato dal Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano per i sommelier della Toscana

Il mercato locale, la provincia di Grosseto e la Toscana in generale, continua ad essere molto importante per le vendite del Morellino di Scansano, e l'abbinamento ai piatti delle tavole dei ristoranti della regione continua ad essere una risorsa fondamentale per le vendite del vino della bassa Maremma. Il recente riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita attirerà ulteriore attenzione su questo vino che a giusto titolo merita di essere ricordato tra i grandi vini di fama internazionale toscani ed italiani.

Una presentazione adeguata del prodotto al consumatore è dunque auspicabile, tanto più considerando che i flussi turistici nella zona di produzione sono un'ottima cassa di risonanza anche per i consumatori provenienti dalle altre zone d'Italia e dall'estero, per cui presentare bene in loco il Morellino significa agevolare la conoscenza ed il consumo anche quando i turisti fanno ritorno nelle proprie zone di residenza. Nonostante siano in crescita le vendite del Morellino sui mercati internazionali, non bisogna dunque trascurare di sostenerlo e promuoverlo correttamente anche sul territorio.

Per questo, il Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano ha organizzato per la delegazione toscana dell'Associazione Italiana Sommelier un seminario di aggiornamento didattico sul Morellino: una cinquantina di sommelier riuniti nella sala assembleare della Cantina Cooperativa dei Vignaioli di Morellino. Al Presidente del Consorzio di Tutela Alessandro Bargagli il compito di introdurre i sommelier nel mondo del Morellino, un vino che negli ultimi dieci anni è stato protagonista di un successo eclatante e del tutto spontaneo in termini di vendite e produzione, dovuti esclusivamente alle qualità intrinseche di un prodotto che in realtà ha origini antichissime, come dimostrato da un recente ritrovamento archeologico, che ne testimonia il commercio verso il sud della Francia sin dal II secolo a.C.

Alla presentazione dei caratteri peculiari e del terroir segue una degustazione di una decina di diverse etichette per presentare le diverse tipologie di prodotto: dal Morellino base, più fresco dalle annate più recenti, alla selezione, alle riserve.

Il seminario organizzato per l'AIS è il primo passo verso una presentazione competente del prodotto da parte dei sommelier impegnati su tutto il territorio regionale. I partecipanti al seminario sono infatti i relatori che terranno i corsi per sommelier nelle diverse sedi dell'Associazione e potranno dunque trasmettere nel migliore dei modi, aiutati dal Consorzio degli stessi produttori, tutte le informazioni caratteristiche di questo vino: annate, caratteristiche, abbinamenti, etc.

Si tratta di una iniziativa importante se consideriamo che attualmente la sola Toscana, escludendo la provincia di Grosseto, rappresenta per il Morellino il 30% del mercato interno; mentre nella provincia di Grosseto si vende il 28% del prodotto destinato all'Italia. Questi numeri spiegano chiaramente l'importanza del mercato locale, dove il vino raggiunge la migliore espressione perché consumato nel suo territorio, in abbinamento ai sapori locali. Il consumo al ristorante o al bar al momento dell'aperitivo nella stagione turistica, rientrando in questi importanti numeri di consumo locale, rappresenta dunque un ottimo volano anche per le vendite fuori provincia, nelle altre regioni italiane e all'estero, considerando soprattutto la grande quantità di stranieri che arrivano in vacanza nella Maremma. L'augurio del Consorzio è dunque che i Sommelier della Toscana possano diventare grandi ambasciatori del Morellino!