

# UN TOSCANO INTRIGANTE

IL MORELLINO DI SCANSANO È UN VINO ECCELLENTE CHE RIFLETTE IL CARATTERE DELLA MAREMMA. E DALLA VENDEMMIA 2007 ECCO ARRIVARE LA DOCG

**U**n territorio affascinante, selvaggio, con una storia e un ambiente che hanno scolpito il carattere dei suoi abitanti.

La Maremma è certamente una terra aspra e dolce al tempo stesso, che conquista al primo incontro.

Una terra dalle grandi tradizioni enogastronomiche. È il caso del Morellino di Scansano, vino che dalla vendemmia 2007 entrerà ufficialmente nel mondo della Docg.

E ne ha tutti i diritti. Rispetto ai suoi più famosi "fratelli" regionali, vedi Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano, il Morellino di Scansano si è fatto strada senza grandi clamori e oggi è in costante ascesa nell'apprezzamento dei consumatori e degli operatori dell'HoReCa.

Prima di vedere più da vicino il dna di questo vino è d'obbligo fare qualche cenno storico sul territorio di Scansano.

## IN TERRA DI MAREMMA

Nei primi anni dell'Ottocento Scansano e il suo territorio avevano caratteristiche particolari, che erano state determinate dalle vicende storiche sviluppatasi nel corso dei secoli, a iniziare dall'influenza etrusco-romana.

L'aspetto territoriale, le particolari condizioni dell'area amiatino-maremmiana, così come la struttura agraria, non avevano favorito l'espansione della mezzadria, al contrario di quanto avvenuto nel resto della Toscana durante il Medioevo.

La presenza di vaste aree boschive, la diffusione della piccola proprietà coltiva-

trice e delle grandi tenute determinarono, di conseguenza, gli ordinamenti culturali e le tecniche di coltivazione. Questo assetto fu anche influenzato dalle peculiari condizioni del mercato e della mobilità di popolazione, dovuta sia alla presenza di attività di estrazione mineraria fin dal XVI secolo, sia, nel corso dell'Ottocento, alla pratica dell'"estatatura" (gli uffici pubblici di Grosseto con tutti i funzionari e le loro famiglie si spostavano durante i mesi estivi dalla pianura alle colline di Scansano per sfuggire la malaria,

## UN VINO PIACEVOLE

**P**iacevolezza. Questa credo sia la caratteristica principale del Morellino di Scansano, vino certamente di ottima personalità.

Una conferma l'ho avuta degustando 10 vini, comprese alcune Riserve, prodotti da 10 aziende diverse. **Il livello qualitativo complessivo si è confermato elevato: non ho trovato, infatti, nessuna imperfezione rilevante e la tipicità era evidente.**

I vini più giovani si sono dimostrati immediati, freschi, con tipiche note di frutta rossa al naso, mentre in bocca hanno mostrato di essere molto caldi.

Per le Riserve, ovviamente vini più complessi, i profumi si sono arricchiti del legno, non eccessivo, mentre in bocca la morbidezza emergeva imperante.

malattia mortale molto diffusa all'epoca), ufficializzata da Leopoldo II e protrattasi fino al 1897.

Inoltre, fenomeno tutt'altro che secondario, il brigantaggio comandava sui destini di molti abitanti delle campagne.

Agli inizi del Novecento, però, durante i governi di Giovanni Giolitti, in tutta la Maremma si verificarono profondi mutamenti che gradualmente determinarono una modifica dell'assetto territoriale: con

il progresso economico e le trasformazioni agrarie e civili la vecchia Maremma scompariva.

Le bonifiche igieniche e idrauliche, e le opere infrastrutturali, viarie e agrarie, cambiarono il volto di questo territorio.

A questo bisogna aggiungere i progressi della medicina che portarono a debellare la malaria, che aveva colpito generazioni di maremmani.

Un mondo, quindi, che si andava il





“ Al naso emergono sentori di frutti rossi, mentre in bocca si presenta secco e caldo

tempo dei briganti era finito.

Si apriva di conseguenza un'epoca di sviluppo per questo territorio, che, soprattutto nella seconda parte del secolo scorso, iniziò a essere conosciuto anche per i suoi vini.

#### ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA QUALITÀ

È nel Novecento che avviene la piena valorizzazione della produzione di vino nel territorio di Scansano e nei comuni limitrofi e si ha la nascita ufficiale del Morellino di Scansano, che prende il nome probabilmente dai cavalli "morelli" che popolavano la zona e trainavano le carrozze durante il periodo "dell'estatatura".

Una data importante per il Morellino di Scansano è il 1992, quando viene creato il Consorzio di tutela, che oggi comprende 250 soci.

"La superficie vitata iscritta all'albo del Morellino di Scansano è di circa 1.500 ettari, distribuiti nei sette comuni nel cui territorio ricade la produzione: Scansano, Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna e Semproniano – spiega **Giacomo Pondini, direttore del consorzio** – In base al disciplinare, il Morellino di Scansano è ottenuto da uve Sangiovese, con una presenza di altri vitigni a bacca rossa riconosciuti dalla Regione Toscana fino a un massimo del 15 per cento".

La gradazione alcolica totale minima è di 12,5% vol per il Rosso e 13% vol per la



Riserva, che deve essere sottoposta a un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, di cui almeno uno in botte di legno.

Come caratteristiche organolettiche possiamo dire che il Morellino di Scansano presenta un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Al naso è intenso, fine, fresco, fruttato, con sentori di frutti rossi, marasca, in alcuni casi prugna, e anche legno.

In bocca si presenta secco, caldo, leggermente tannico: con l'invecchiamento emerge la morbidezza.

A quali piatti si può abbinare il Morellino? In effetti si tratta di un vino molto versa-

tile. L'Ais Toscana consiglia il "matrimonio" con la cacciagione, le carni rosse, formaggi piccanti e l'acquacotta, un tipico piatto maremmano, che generalmente si prepara con cipolla, pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva maremmano, sedano, carote, basilico, pane casalingo, rafferma abbrustolito, pecorino grattugiato e un uovo.

Abbiamo detto in apertura di articolo che con la vendemmia 2007 il Morellino di Scansano diventerà una Docg a tutti gli effetti. Un passaggio che è stato preparato già da tempo dal consorzio.

"Gli 83 quintali di uva per ettaro che è stato definito dal consorzio come dato produttivo è già stato applicato nelle ultime vendemmie – spiega **Alessandro Bargagli, presidente del consorzio** produttore, nonché proprietario di un ristorante-enoteca e di un biscottificio a Scansano – La nostra attenzione come consorzio si è espressa negli ultimi anni nel perseguimento della qualità in tutta la filiera. Questo è un fattore fondamentale per la crescita e la valorizzazione del Morellino di Scansano e per presentarsi sul mercato con garanzie di qualità dei produttori". Bargagli sottolinea un punto molto importante: "Dobbiamo partire dalla figura del consumatore, perché è lui che acquista e consuma i nostri vini.

Come produttori dobbiamo quindi fare ogni sforzo per presentare sul mercato un prodotto di qualità e che abbia una tracciabilità".

Proprio la tracciabilità è un fattore decisivo, per cui il Consorzio di tutela del Morellino di Scansano ha approntato un sistema che permette a chiunque acquisti una bottiglia di Morellino di risalire al produttore e alla zona di produzione.

Basta collegarsi al sito del consorzio, cliccare sulla voce "tracciabilità" e immettere il codice seriale presente sulla bottiglia: in questo modo compariranno i dettagli e le informazioni relative proprio a quella bottiglia. ■