



La nobiltà del Morellino

In Toscana "il rinascimento della vitivinicoltura regionale" ha portato un'altra novità che valorizza al massimo le produzioni. In particolare la provincia di Grosseto negli ultimi anni, grazie al lavoro di alcune aziende, ha migliorato lo standard qualitativo al punto da indurre diversi produttori di altre zone a seguirne l'esempio.

La trasformazione del Grossetano, in terra da vino, è passata attraverso lo sviluppo delle tradizionali aree DOC dove da anni si producono Morellino di Scansano, Bianco di Pitigliano, Parrina, Monteregio di Massa Marittima, Ansonica Costa dell'Argentario e per ultimo Montecucco, il cui territorio di produzione si trova al confine con la provincia di Siena, proprio dove inizia la zona del Brunello di Montalcino, Sovana, che richiama il nome di una zona archeologica etrusca di grande interesse e Capalbio. Quindi, la provincia, oltre alla nascente DOCG, ha sette DOC, seconda soltanto a Siena (17 tra DOCG e DOC), indiscussa capolista delle province toscane.

Le viti si coltiva in due distinti comprensori. Verso il confine con il Lazio si estendono i colli di origine vulcanica che scendono fino alle lagune di Orbetello e nel settore settentrionale, si entra nel comprensorio delle Colline Metallifere. Tutto il territorio, di una zona tra le più belle e amate della Toscana, gravato anche da vincoli storico-ambientali, è tra i meno abitati (l'indice demografico locale è tra i più bassi d'Italia).

L'origine del vino a Scansano è comprovata da documenti storici del XII secolo e citato per "eccelsa bontà"; ma è negli ultimi decenni che la viticoltura si è specializzata ed affinata, fino ad ottenere, a coronamento di un lungo lavoro, il riconoscimento della DOC con D.P.R. del 06/01/1978, che sancì in via definitiva i caratteri ed i pregi organolettici del Morellino di Scansano. Il nome Morellino è

preso dal mantello scuro, morello, della razza di cavalli maremmani che un tempo erano impiegati per trainare le carrozze.

L'area del Morellino di Scansano, con un andamento collina-

dolci e ricchi di fascino, si estende tra i fiumi Ombrone a nord e l'Albegna a sud e si sviluppa su un'altezza

che oscilla da poche decine di metri sopra il livello del mare fino ad oltre 500. Un insieme di suoli acidi, alcalini, sabbiosi e ricchissimi di scheletro, la rendono una delle zone più varie della Toscana. Il clima, eccezionalmente favorevole, è mite, ventilato, in genere, molto caldo e asciutto. La piovosità media annua è relativamente bassa ma costante e concentrata soprattutto nel periodo autunno-primavera.

Poi la vicinanza del mare e le valli che lasciano filtrare il tepore delle brezze marine, la vegetazione di sugheri, lecci e corbezzoli e un incredibile indice d'irraggiamento solare, sono le condizioni migliori per la coltura della vite.

L'esplosione del "fenomeno Maremma" e la forza del territorio, che offre la possibilità di produrre vini di grande personalità e difficilmente standardizzabili, sono anche merito delle nuove tecniche di coltivazione, dovute ad una viticoltura in evoluzione e all'impegno delle aziende e delle istituzioni.

Un altro indiscusso protagonista è il vitigno Sangiovese che ha trovato da tempo il suo ambiente ideale al fianco dell'olivo. Entrambi sono il vanto dei produttori e l'orgoglio di ogni maremmano. Mario Fregoni, associa le origini del Sangiovese a selezioni fatte all'epoca villanoviana proprio dagli Etruschi, poiché - afferma - la madre progenitrice è ancora presente nei boschi della Maremma Toscana. In pratica i genitori del sangiovese, scoperti dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige, grazie all'esame del Dna di antichi vitigni, sono il calabrese montenuovo, proveniente dalla Calabria e il ciliegio, da sempre coltivato in Toscana.

Oltre al Sangiovese (nome locale morellino), il vigneto registra altre singolari presenze, come l'Alicante, introdotto nel Seicento dagli Aragonesi, ben conosciuto anche in Calabria e oltre lo Stretto, che conferisce delle note di speziatura davvero particolari senza dimenticare il Ciliegio, che nelle zone più basse del territorio regala singolari caratteristiche e il colorino che contribuisce anch'esso alla personalità ed al carattere del Morellino di Scansano.

La produzione del Morellino di Scansano Doc, nel 2004 è stata di 75.891 ettolitri con una superficie iscritta all'albo di 1.367,36 ettari.

