

ISSN 1125-6032 - Anno III - numero 9 - novembre 2007 - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DGB MILANO. In caso di mancato recapito inviare al CWP Rossero per restituzione al mittente previo pagamento resi

# WQ

*vite, vino & qualità*  
*in vite qualitas, in vino excellentia*

9  
numero nove

  
tecniche nuove  
[www.tecnichenuove.com](http://www.tecnichenuove.com)

SPECIALE STABILIZZAZIONE  
**PROFONDO  
ROSSO  
PER SEMPRE?**

# Sommario

VQ numero nove - novembre 2017

## Attualità

- 8** **Assovini e Irvv per il Sistema Sicilia**  
Rosa D'Ancona
- 14** **La qualità dei grandi numeri**  
Francesca Bizzarri
- 18** **Morellino laureato a pieni voti**  
Riccardo Gabriele
- 22** **Una nuova cantina per il Super Chianti Mazzei**  
Andrea Gabbrielli
- 26** **Chi Cosa Come Quando**  
a cura della Redazione
- 32** **Segnamolo in calendario**  
a cura della Redazione

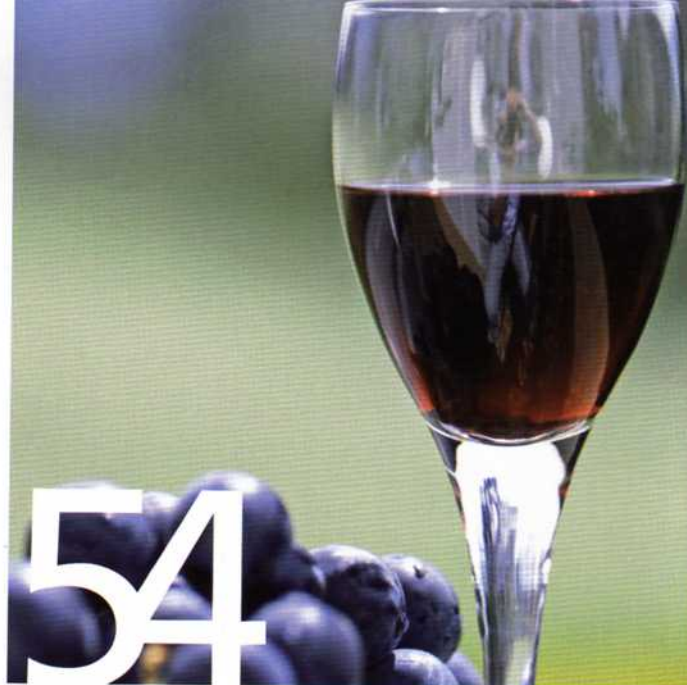
## In Vigneto

- 34** **La perla nera dell'enologia romagnola**  
Riccardo Castaldi

## In Cantina

### Speciale Stabilizzazione del Vino

- 44** **Valutare la stabilità proteica alle condizioni enologiche**  
Roberto Ferrarini, Massimo Valbusa, Enrico D'Andrea



**Stabilizzare il colore in macerazione**  
Emilio Celotti

**54**

**Dall'autolisi dei lieviti piacevolezza e stabilità del vino**  
Michel Feuillat

**64**

**Bentoniti: istruzioni per l'uso**  
Virginie Moine-Ledoux, Guido Parodi

**74**

**Dalle Aziende**  
A cura della Redazione

**84**

## Le Analisi

**La coerenza tra packaging ed emozione sensoriale**  
Alberto Ugolini, Luigi Odello

**86**



Realizzazione a cura di Franco Beretta  
franco.beretta@  
tecniche nuove.com





Il Morellino di Scansano è prodotto per l'85% con uve Sangiovese.

Un punto di partenza e non di arrivo: così i produttori di Morellino di Scansano intendono la Docg, recentemente riconosciuta. Una denominazione in costante ascesa in termini di qualità e notorietà

■ Riccardo Gabriele

## Morellino laureato a pieni voti

*Il riconoscimento della Docg è un punto di partenza e non di arrivo.*

Piedi per terra e visione proiettata verso il futuro per Alessandro Bargagli, presidente del Consorzio Tutela Morellino di Scansano, denominazione di origine controllata che ha ottenuto il riconoscimento della garantita, a partire dalla vendemmia 2007, a sottolineare la massima certificazione di un alto livello raggiunto in termini di qualità e fortemente voluta dai produttori aderenti al Consorzio.

### Per chi non lo conosce

La produzione del Morellino di Scansano Docg coinvolge la zona collinare della provincia di Grosseto situata tra i fiumi Ombrone e Albegna e include i territori del comune di Scansano, parte di quello di Magliano in Toscana e minori aree

dei comuni di Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. Fanno parte del Consorzio di Tutela 450 aziende, di cui 130 imbottigliatrici. La superficie vitata è cresciuta in dieci anni (dal 1997 al 2007) da 450 a 1.500 ettari, con una produzione globale che si attesta sui 110.000 quintali di uva. Sono 9,5 milioni le bottiglie prodotte, di cui il 66% destinato al mercato nazionale. Il Morellino è composto all'85% da Sangiovese e al rimanente 15% possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Toscana.

A oggi si hanno tre tipologie di Morellino a seconda delle modalità di invecchiamento: il *Morellino Fresco d'Annata*, *Prime Selezioni* e *Riserva*. Il primo entra in commercio già nel mese di marzo successivo alla

vendemmia. Il Morellino Prime Selezioni può avere un periodo di affinamento in botte variabile da 4 a 12 mesi. È ottenuto da uve che abbiano raggiunto una maturazione ottimale (zuccheri elevati, acidità e pH equilibrati, buccia ricca in polifenoli) e provenienti da vigneti dalle rese contenute. Il Morellino Riserva deve subire un periodo di affinamento obbligatorio di almeno 12 mesi in botte. Prima di essere immesso al consumo è inoltre affinato in bottiglia per un periodo che oscilla dai tre ai sei mesi.

### La Docg secondo Alessandro Bargagli

**Presidente, cosa significa questa Docg per il territorio?**

"Questa g finale è il massimo riconoscimento che il nostro Paese dà alla

