

Nuovo look per il Morellino

Etichetta e bottiglia per le occasioni di rappresentanza

SCANSANO. Una sola bottiglia, una sola immagine, un solo grande obiettivo: presentare al mondo il Morellino di Scansano in una nuova veste ed etichetta che sappia comunicare in maniera univoca il vino rosso più famoso della Maremma. Così il Consorzio di tutela del Morellino di Scansano ha fatto produrre una nuova bottiglia di rappresentanza, che per il momento non sarà commercializzata ma utilizzata a fini promozionali in occasioni ufficiali, con le istituzioni e con la stampa.

«L'iniziativa - spiega il presidente del Consorzio Alessandro Bargagli - rientra in una più ampia strategia del Consorzio per promuovere un vino che sempre di più sintetizza le tipicità del territorio».

Il nuovo vestito. «Semplicità, eleganza e calore - prosegue Bargagli - sono le caratteristiche della nuova etichetta sulla bottiglia istituzionale che rap-

presenterà gli oltre 70 produttori consorziati. Spicca sul fondo nero il prezioso marchio dorato sul sigillo, che garantisce la qualità del vino, sancita dal recente riconoscimento della Dogc, la Denominazione di origine controllata e garantita. Al centro del marchio l'immagine dell'antica porta di Scansano, un tempo ingresso al centro storico, dove oggi ha sede il Consorzio. Infine la scritta Morellino di Scansano è articolata dal basso verso l'alto formando una S, iniziale di Scansano».

Qualità e quantità. In pratica questa impostazione grafica semplice richiama in modo schietto il forte legame con il territorio e la tradizione, poiché è dal comune di origine che deriva il nome di questo grande rosso toscano. «Non volevamo - prosegue ancora Bargagli - che l'immagine distogliesse troppo l'attenzione dal valore e dalla qualità intrinseca di questo vino, prodotto con uve Sangiovese provenienti

dalla fascia collinare della provincia di Grosseto, compresa tra i fiumi Ombrone e Albegna, e che ricade nel territorio

amministrativo del comune di Scansano e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico Semproniano e Roccalbegna». Un nuovo passo, quindi, rafforza da oggi in poi il percorso di valorizzazione del Morellino, nell'attesa di veder comparire col nuovo anno le prime bottiglie con la scritta Dogc, frutto della vendemmia 2007, la prima a potersi fregiare della Denominazione.

Un pò di storia. Per la crinaca il Morellino ha profonde ra-

dici nella storia e nel territorio di Scansano. Testimonianze storiche documentano infatti che la colonizzazione della collina fu sempre accompagnata da affermazioni della viticoltura. Già nel 1813 il *Maire della Comune di Scansano*, in una

lettera inviata al viceprefetto del Circondario di Grosseto, comunicava che nell'anno precedente nella zona di Scansano venivano prodotti 5.540 ettolitri di vino, in gran parte di qualità elevata. Luigi Villafranchi-Giorgini, in una memoria letta nel 1847 alla Società Agricola Grossetana, affermava che «all'orto Botanico di Pisa esisteva un tronco di vite alto cinque braccia (2,92 metri) e della circonferenza di quattro (2,36 metri), proveniente da Castagneta Valle, in Comune di Scansano». Nel 1884, in uno studio sullo sviluppo dell'agricoltura, dell'industria e del commercio nella provincia di Grosseto, Giacomo Barabino così si esprimeva: «I vini di Magliano, di Pereta e di Scansano sono eccellenti e in pochi luoghi il vino si produce di qualità così squisita», e continua oltre affermando: «Il vino che si produce presso Scansano assomiglia alquanto a quello del Chianti».

Gabriele Baldanzi

LA STORIA

Nel '78 il vino si fregiò della doc

SCANSANO. Il nome Morellino, già usato da tempo per identificare il vino prodotto nel comprensorio di Scansano, nel 1978 ebbe il primo importante riconoscimento ufficiale. Fu approvato infatti il decreto per la Doc con il relativo Disciplinare di produzione.

Ciò avvenne in seguito alla prima azione di valorizzazione del Morellino da parte di alcuni produttori storici dell'area e della Cantina Sociale, costituita già nel 1972. Il Disciplinare di produzione del Morellino di Scansano prevedeva la produzione del Morellino basata su uve di Sangiovese, integrate fino ad un massimo del 15% con uve provenienti da vitigni a frutto nero raccomandate per la provincia di Grosseto. Nella pratica si tratta principal-



mente di Canaiolo, Cilieggiolo, Malvasia, Colorino, Alicante e, più di recente, anche Merlot, Cabernet e Syrah. Negli ultimi decenni la viticoltura e l'enologia scansanesi sono andate sempre più specializzandosi ed affinandosi. Così, a coronamento di un lungo percorso, è arrivato appunto il riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita.

G.B.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.