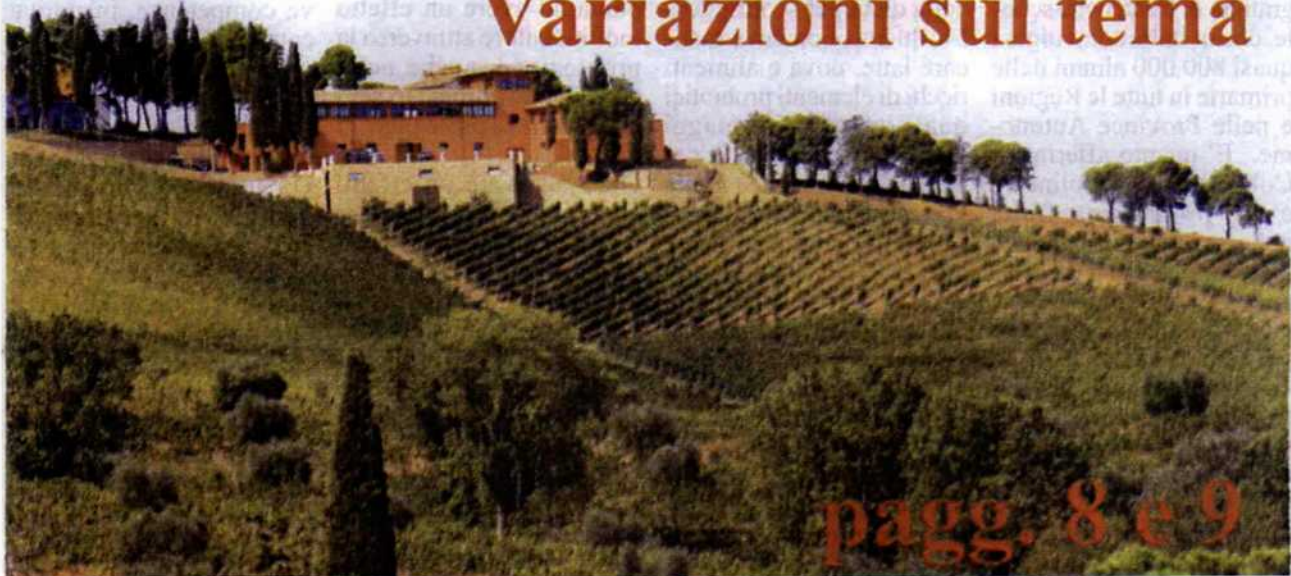




Morellino di Scansano Variazioni sul tema



pagg. 8 e 9



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MORELLINO 3 DI SCANSANO/CONSORZIO

Il Consorzio Tutela del Vino Morellino di Scansano nasce nel 1992 per volontà di un piccolo gruppo di produttori, decisi a supportare e valorizzare il proprio prodotto a Denominazione di Origine Controllata, attraverso azioni di promozione e tutela. Nel corso degli anni il Consorzio è andato man mano ampliando il comparto associativo, fino ad accogliere più di 250 soci, oltre 50 dei quali con almeno una propria etichetta di Morellino di Scansano sui mercati. Ed è proprio in virtù di questa forte rappresentatività territoriale e produttiva (oltre il 66% dell'intera produzione vitivinicola della Denominazione) che è stato riconosciuto al Consorzio il compito di applicare controlli erga omnes, ossia su tutti i produttori di uva e vino Morellino soci e non soci del Consorzio, atti a garantire al consumatore la qualità e l'ori-

ginarietà del nostro vino, per specifico incarico del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 16.04.04 pubblicato sulla G.U.n. 103 del 04.05.04). Il Consorzio, conscio dell'alto livello raggiunto dalla Denominazione in termini di qualità e di quantità per il lavoro svolto da tutti i produttori, e della rinomanza, anche internazionale, raggiunta dal Morellino di Scansano, ha richiesto ed ottenuto, a partire dalla vendemmia 2007, il riconoscimento massimo su scala nazionale per un vino, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, entrando di diritto nella elite dei grandi vini italiani. Con la DOCG ed il controllo erga omnes, il Consorzio di Tutela ritiene di offrire al consumatore le migliori condizioni di qualità, rafforzate da continue verifiche sulla produzione.

L'uva Morellino, storicamente il nome locale per il Sangiovese, e che secondo la tradizione trae il suo nome dai cavalli bai detti "morelli" utilizzati per trainare le carrozze dei maggiori della provincia, ha dato origine al vino Morellino di Scansano, riconosciuto dal 1978 a "Denominazione di Origine Controllata", a cui va ad aggiungersi il termine "Garantita" dalla vendemmia 2007. Attualmente 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: oltre ovviamente a Scansano sono i comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna e Semproniano. Il Morellino di Scansano è ottenuto da uve Sangiovese, con una presenza di altri vitigni a

bacca rossa riconosciuti dalla Regione Toscana fino ad un massimo del 15%. Per quanta concerne le caratteristiche organolettiche, il Morellino di Scansano è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e vinoso in gioventù, e si evolve verso sensazioni eteree e spezzate con il passare degli anni. Il sapore è asciutto ed austero, di buon corpo ed equilibrato nel suo complesso. All'atto dell'emissione al consumo presenta una gradazione alcolica minima di 12,5 gradi. Nel caso in cui il Morellino di Scansano venga invecchiato per almeno 2 anni, a partire dal primo gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, dei quali almeno uno conservato in legno, ed abbia una gradazione di 13 gradi, può riportare in etichetta la menzione "Riserva".



Vendemmia al Podere Aiano

Il Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano DOCG

