

DEGUSTAZIONI



GODE DI UNA FORTE IDENTITÀ TERRITORIALE E HA UNA PRECISA PERSONALITÀ: IL MORELLINO DI SCANSANO DOCG HA TANTE FRECCHE AL PROPRIO ARCO. PERFETTO DA GIOVANE ANCHE AL MOMENTO DELL'APERITIVO, FRESCO E FRUTTATO, PIÙ MATURO È ASCIUTTO E AUSTERO, CON COMPLESSI PROFUMI SPEZIATI

Morellino di Scansano tra eleganza e tipicità

Barbara Amati



L MORELLINO DI SCANSANO SI È PRESENTATO A MILANO CON UN BANCO DI ASSAGGIO CHE HA DATO modo ai professionisti della ristorazione di conoscere meglio questo rosso maremmano che dalla vendemmia 2007 è Docg. A promuovere l'evento il Consorzio di tutela del Morellino di Scansano, presieduto da Alessandro Bargagli: il consorzio, che ha portato a Milano una rappresentanza di 25 aziende, riunisce 250 soci, di cui un'ottantina di imbottiglieri; la dimensione aziendale è piuttosto contenuta, con 5-10 ettari di vigneto ciascuna. "Una rappresentatività territoriale e produttiva forte - spiega il direttore del Consorzio, Giacomo Pondini - che costituisce oltre il 66% dell'intera produzione vitivinicola della Denominazione; questo ci ha permesso di veder riconosciuto il compito dei controlli *erga omnes* su tutti i produttori, soci e non soci. Con la Docg e il conseguente controllo il consorzio offre al consumatore le migliori credenziali di qualità, rafforzate da continue verifiche sulla produzione".

Ottenuto da uve sangiovese con l'eventuale presenza del 15% di altri vitigni a bacca rossa, il Morellino di Scansano è un vino fruttato, dal profumo intenso e vinoso in gioventù, che si evolve verso sensazioni eteree e speziate con il passare degli anni, dal sapore asciutto e austero. I vini in degustazione hanno evidenziato due stili: più tradizionale, con l'affinamento in botte grande, più innovativo, con un passaggio in barrique. Solitamente in vino giovane è affinato in vasche di cemento e non vede il legno: è un vino che, oltre ad accompagnare perfettamente il pasto, ben si adatta anche al momento dell'aperitivo. La Riserva matura per almeno due anni, di cui uno in botte grande, ma sono diversi i produttori che

propongono un Morellino dall'evoluzione intermedia, che matura per 6-12 mesi nel legno. Su 10 milioni di bottiglie prodotte all'anno, il 15% è del tipo Riserva. "Il Morellino di Scansano ha bisogno di essere sostenuto e valorizzato: deve diventare una Denominazione visibile e ben presente nella ristorazione", ribadisce Pondini.

Tra i vini più interessanti che abbiamo degustato, il Morellino 2007 di Celestina Fè, 100% sangiovese, dalla straordinaria morbidezza e dal profumo intenso di amarena; il Morellino I butteri 2008 di Poggio Salvi, un bel rosso innovativo, che non vede legno, prodotto con 90% sangiovese, 5% merlot e 5% alicante; il Morellino Roccapesta 2007, 96% sangiovese e 4% cilieggiolo, il 50% matura in botti di cemento e il 50% in botti grandi di rovere da 500 litri, vino tradizionale, molto profumato; il Morellino Sassato 2008 dell'azienda Provveditore, affinato solo in bottiglia, 100% sangiovese, profumato e vinoso. Sono tutti vini che possono costituire una proposta interessante per i ristoratori che vogliono diversificare la propria offerta con un prodotto elegante, dalla tipicità precisa e dall'identità forte che gli viene da un territorio collinare vocato al vino di qualità come quello della Maremma grossetana. Ad accompagnare i vini, un assaggio di prosciutto, salame, coppa e finocchiona dell'azienda agricola Valloria, di Magliano, di Leonardo Franci, che vanta un allevamento di maiali allo stato semi brado, e produce salumi deliziosi senza aggiunta di conservanti né coloranti.



Docg dalla vendemmia 2007, il Morellino di Scansano è ottenuto da uve sangiovese e costituisce una interessante proposta per la ristorazione



FOOD&BEVERAGE DICEMBRE 2009 15