

# TerredelVino

V I A G G I A R E ► B E R E ► M A N G I A R E ► V I V E R E ► M E G L I O

Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino  
Anno VII - Numero 3 - Marzo 2008 - € 3,00

Autorizzazione del Tribunale di Siena del 27/05/2002 n.724  
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale  
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma



SCANSANO (GR)

## Il Morellino ora è docg

Un nuovo importante traguardo per l'enologia italiana e, in particolare, per quella Toscana.

Dal marzo 2008 potremo finalmente libere con il Morellino di Scansano DOCG!

A partire dal 1 marzo, infatti, si sarà concluso l'impegnativo iter burocratico che ha portato il prestigioso vino maremmano dalla rispettabile DOC alla più prestigiosa Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Approvata con poche settimane di ritardo rispetto alla vendemmia del 2006 (con Decreto del 14.11.2006), si è dovuto attendere il raccolto del 2007 e la successiva vinificazione per avere il vino che potrà essere imbottigliato e commercializzato, con la nuova etichetta, non prima del 1 marzo 2008.

Il rigoroso Disciplinare prevede la commercializzazione del prodotto imbottigliato solo nel territorio definito dalla Denominazione esclusivamente in recipiente vitreo, chiuso e sigillato con l'apposita fascetta rosa ministeriale, in contenitori compresi fra i 0,100 e i 5 litri. Non sarà quindi più possibile commercializzare Morellino di Scansano sfuso: questo a garanzia totale del consumatore che potrà così risalire con facilità alla fonte del prodotto secondo una linea di tracciabilità perfettamente definita.

Info: Consorzio Tutela Morellino di Scansano  
Via Marconi, 23  
58054 Scansano (GR)  
Tel. 0564507710 / 0564509931  
www.consorzioamorellino.it

# Vignetic

## Enoteca Italiana: Claudio Galletti nuovo presidente dell'Ente Vini

Claudio Galletti, 54 anni, dal 1999 assessore all'Agricoltura della provincia di Siena, è il nuovo presidente di Enoteca Italiana, lo storico Ente Mostra Vini istituito nel 1933, oggi diretto dal segretario generale Fabio Carlesi.

"Sono gratificato per questo nuovo incarico" ha affermato Galletti che prende il posto di Flavio Tattarini - nominato a sua volta presidente del Comitato Nazionale Vini, organismo del Ministero delle Politiche Agricole che si occupa delle denominazioni - nell'ufficio in via Camollia, nel centro di Siena, non distante dalla cinquecentesca Fortezza Medicea, storica sede di Enoteca Italiana, nei cui sotterranei è stata inaugurata di recente la nuova esposizione informatizzata di oltre 1.600 vini provenienti da tutta Italia, consultabile mediante computer palmari.

Nato a Castiglione d'Orcia (Siena), Claudio Galletti è vicepresidente nazionale dell'Associazione Città dell'Olio (2002), consigliere nazionale dell'Associazione Città del Vino (2003) e presidente dell'Associazione QualiAmbiente (2007).

Esperto di marketing e politiche dell'agro-alimentare - è suo il merito del rilancio della Cinta senese, la valorizzazione dei prodotti a denominazione d'origine protetta e la zonazione del territorio senese per vocazione viticola ed olearia - Galletti è un buon conoscitore di vini. Cosa beve? "Tutti i vini, ma con moderazione", spiega Galletti. E poi aggiunge: "Enoteca Italiana deve riconquistare il suo ruolo di punto di riferimento nazionale del vino, e dimostrare la sua capacità di essere momento di aggregazione delle enoteche regionali".

I due nuovi vice presidenti sono Giordano Pascucci, presidente della Cia Toscana, e Donatella Cinelli Colombini, imprenditrice e donna del vino e attualmente assessore al turismo del Comune di Siena.



CANTINA PODERI MORINI (FAENZA)

## La prima volta del Savignon rosato

Arriva una novità enologica per gli estimatori delle bollicine rosé: una cantina di Faenza ha spumantizzato per la prima volta il 'Savignon rosso', una varietà romagnola al 100% di uve dal profumo particolarmente intenso che i vignaioli locali chiamano 'Centesimo', in memoria di un certo Pietro Pianori, e che non ha alcuna affinità, secondo un'analisi del Dna condotta dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige, con altri vitigni coltivati in Italia o con il Sauvignon rosso francese.

Sono quattro gli ettari vitati tra Faenza e Forlì dalla cantina Poderi Morini con la varietà autoctona, già iscritta nell'Albo nazionale dei vitigni da vini, sperimentando una spumantizzazione con il metodo Charmat, dopo aver prodotto una riserva, un rosato e un passito a base di Centesimo. L'etichetta del nuovo spumante brut è dell'artista faentino Gianfranco Morini, detto il 'Moro'.