

*W*  
vini & oli



## Una gemma maremmana: il Morellino di Scansano

di Salvatore Longo

**S**cansano è un piccolo e grazioso centro della Maremma grossetana (a una trentina di km dal capoluogo) arroccato a 500 m. s.l.m. su un poggio, sito tra le valli dell'Ombrone e dell'Albegna, cui si giunge percorrendo una bella e tortuosa strada che si inerpica tra prati, boschi e vigneti. Vi si respira un'atmosfera antica, quasi che il tempo si sia fermato tra i muri delle case che fiancheggiano i vicoli del centro storico medievale (in cui 'si annidano' le antiche cantine) e le piazzette inerpicate all'interno della cinta muraria oggi parzialmente godibile grazie a un affascinante camminamento da cui si domina la città da un lato e la

**Questo vino è  
ottenuto da  
Sangiovese con una  
percentuale massima  
del 15% di altri vitigni  
a bacca rossa  
riconosciuti  
dalla regione Toscana**

splendida campagna dall'altro. Sarebbe forse solo uno dei tanti bellissimi borghi rinascimentali della Toscana, ricco di tracce di

una storia risalente agli Etruschi e ai Romani se non fosse la patria del Morellino, grande 'rosso' prodotto in zona e in pochi comuni limitrofi. La tradizione vinicola è antichissima, infatti nel sito archeologico di GhiaccioForte (vicino a Scansano) è stato ritrovato un insediamento etrusco con molteplici testimonianze sulla coltivazione della vite tra cui due statuette di bronzo con roncola (attrezzo utilizzato nell'antichità per la vendemmia), mentre tra Scansano e Semproniano sono stati rinvenuti i resti di un grosso orcio utilizzato per conservare il mosto. Etruschi e Romani non solo praticavano la viticoltura, ma alcune delle tecniche da loro utilizzate (tenere le viti basse, cioè vicine al terreno)

XVI *W*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MORELLINO 3 DI SCANSANO/CONSORZIO

vini & oli

sono applicate anche oggi per le uve destinate ai vini di qualità. Nei secoli successivi si alternarono momenti di sviluppo ad altri di stagnazione (come del resto in tutt'Italia) e fu soltanto nell'800 con la presenza in zona dei Francesi e dei Piemontesi che l'enologia toscana, e quindi anche quella grossetana, conobbe miglioramenti, specie per i rossi atti a essere invecchiati. Morellino è la denominazione locale del 'Sangiovese ad acino piccolo' e il nome deriva, secondo la tradizione, dai cavalli bai detti 'morelli' che trainavano le carrozze dei 'potenti' che sul finire dell'Ottocento si recavano a Scansano specie in estate in occasione dell'estatatura (la malaria che infieriva in pianura rendeva necessario trasferire gli uffici in collina e in particolare a Scansano nota per la sua salubrità). Il Morellino di Scansano è quindi ottenuto da Sangiovese con una percentuale massima del 15% di altri vitigni a bacca rossa riconosciuti dalla Regione Toscana. Il Disciplinare della Doc (attribuita nel 1978) e

della successiva Docg (dalla vendemmia 2007) indica i comuni in cui il Morellino può essere prodotto oltre a Scansano: Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna e Semproniano. Il fatto che almeno l'85% sia Sangiovese potrebbe far pensare al 'solito' vino toscano. Nulla di più falso. La diversità del Morellino rispetto agli altri 'toscani' (e anche tra i vari Morellino) è data oltre che da climi e suoli molto particolari e differenti tra loro e dalle altitudini in cui sono coltivate le viti (dal livello del mare fino a raggiungere i cinquecento metri), dai molti diversi cloni di Sangiovese (almeno 18 nella zona del Morellino e non sempre ad acino piccolo), e dai diversi vitigni che a scelta del produttore compongono il restante 15% dell'uvaggio. Vitigni quali Alicante, Ciliegiole o Malvasia nera (solo per fare qualche esempio), anche se presenti in percentuali assai ridotte, caratterizzano in modo inconfondibile il vino. Il Morellino - anche quando nel 1978 ottenne la doc - come tutti i



vini & oli

► vini maremmani era pressoché sconosciuto al di fuori dell'area di produzione e poco considerato essendo ottenuto da vitigni coltivati in vicinanza del mare: l'influsso del salmastro era considerato in modo negativo. Negli anni Ottanta del secolo scorso la situazione era tale che molti viticoltori cominciarono a vendere le vigne. Il Morellino, benché imbottigliato, etichettato e con una doc, continuava a essere percepito come vino da taglio. Solo pochi vignaioli tra Scansano (cuore storico della doc), Magliano e Montemerano in quegli anni continuarono a credere in questo vino ed è da questi paesi e da questo piccolo nucleo che circa vent'anni or sono il Morellino iniziò la sua irresistibile ascesa. Ho avuto occasione di ascoltare Sante Massini (uno di questi pionieri) mentre raccontava passioni, paure, fatica, gioie, diffi-

coltà e tormenti di questa sfida basata non su prospettive economiche, ma sulla voglia di non abbandonare la propria terra, di credere nei suoi prodotti e nella capacità di creare un prodotto competitivo e rispettoso della domanda senza tradire identità e radici. Basti pensare che in quegli anni - con la doc già esistente - per far apprezzare il Morellino a volte occorreva mascherare la bottiglia con un altro nome. Ma la serietà dell'impegno e la qualità anche in questo caso hanno prevalso su pregiudizi e preconcetti e oggi il Morellino è una di quelle chicche enologiche che tutto il mondo ci invidia. Nel 1992 un piccolo gruppo di produttori ha creato il Consorzio Tutela Morellino di Scansano che oggi raggruppa oltre 250 soci (di cui almeno 50 con una propria etichetta di Morellino) e rappresenta circa il 66% dell'intera produzione della Denominazione. ■



*La scheda*

Alla vista: rosso rubino intenso. Con l'invecchiamento tende ad assumere tonalità granate

Al naso: intenso e persistente, fresco, fruttato con sentori di ciliegia, prugna e frutti rossi

In bocca: di corpo, asciutto, di buona acidità, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.; (13,0% vol. per la Riserva)

Vitigni: Sangiovese (min. 85%), Alicante, Cilieggiolo, Canaiolo nero, Malvasia nera, Shyrah, Merlot e Cabernet Sauvignon

Tipologia: vino rosso secco fermo

Altre tipologie: la 'Riserva' prevede un invecchiamento minimo di 2 anni di cui almeno uno in botte di legno (tale periodo decorre dal 1 gennaio successivo all'anno della vendemmia) Periodo migliore per il consumo: tra i 4 e i 6 anni

Temperatura di servizio: 18 - 19° C.

Da bere in calici di grandi dimensioni  
 Abbinamenti: carni bovine arrostiti, cinghiale in agrodolce, carni in umido, formaggi stagionati, minestre. Anche a tutto pasto.

*Non solo Morellino...*

Numerose sono le manifestazioni che - avendo per motore il Morellino - si propongono di far conoscere la Scansano turistica e gli altri ottimi prodotti del 'paniere' scansanese: dai formaggi alle carni, ai salumi, alle verdure, alla pasticceria e all'olio extravergine - gustoso e in pari tempo delicato - dalle tipiche tonalità giallo oro con riflessi verdi. Molto intrigante Non solo Morellino nella madia dei sapori (organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori 'Colli di Maremma') che si svolge verso metà settembre e coinvolge i migliori ristoranti di Scansano e dei comuni limitrofi. Finalità è far conoscere e valorizzare - oltre agli altri ottimi vini prodotti dai locali vignaioli - i piatti del comprensorio, in un confronto stimolante tra gli chef che li eseguono nella versione più tradizionale e quelli che li rileggono adeguandoli alle esigenze di una clientela più internazionale. Due diverse filosofie in cucina, ma un solo vincitore: l'ospite che in ogni caso può godere di grandi piatti - ottenuti da materie prime, quasi sempre autoctone, di qualità eccelsa (frutto di un'attenta e quasi maniacale ricerca) - serviti in maniera e in ambienti di notevole livello

XVIII 919

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MORELLINO 3 DI SCANSANO/CONSORZIO