

LE STORIE



» **IL MORELLINO DI SCANSANO LANCIA IL SUO PORTALE ENOTURISTICO**

Punta tutto sull'enoturismo il Morellino di Scansano che, nel corso della terza edizione di Rosso Morellino, ha presentato e messo online il portale visitmorellino.com, uno spazio virtuale, nato dalla volontà del Consorzio, per offrire ai visitatori la possibilità di organizzare il proprio soggiorno nell'area della Denominazione proponendo attività, luoghi da visitare, percorsi di degustazione, ma anche sport ed escursioni tra i borghi e le campagne della Maremma.

All'interno del sito è possibile consultare e prenotare anche le visite alle cantine del Consorzio presenti nei sette comuni della denominazione (Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano e Scansano), oltre ad acquistare i vini nella sezione dedicata all'e-commerce.

"Nel 2019" racconta il presidente **Bernardo Gucciardini** "abbiamo lanciato Morellino Green, un nuovo percorso di sostenibilità legato alla mobilità, con 12 colonnine di ricarica nelle aziende in partnership con Enel X, che hanno reso l'area una delle prime Docg Ev friendly. Quest'anno, dopo un 2020 di riflessione, abbiamo pensato di ampliare l'offerta territoriale in ottica turistica". È nato così il nuovo portale che, come spiega il direttore **Alessio Durazzi** "ha messo a sistema le proposte delle singole cantine, con un focus par-

ticolare sullo sport: dal cicloturismo al trekking. Senza trascurare la parte well being legata alle Terme di Saturnia". D'altronde il territorio si è dimostrato di grande attrattività anche la scorsa estate, con un inaspettato afflusso di turisti nell'area del Morellino e della Maremma, che ha dato respiro anche alle aziende che non lavorano in Gdo. E se, per quest'anno, gli effetti dell'incoming sono attesi per i prossimi mesi, intanto il primo quadrimestre del 2021 ha registrato un timido +1% di vendite rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

**LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO PUNTA SULL'INCOMING**

È arrivato il momento della resa dei conti per Vernaccia di San Gimignano, che proprio tra la primavera e l'estate concentra la maggior parte delle vendite. Si tenga, infatti, presente che metà del prodotto destinato al mercato domestico (che complessivamente vale il 48%) viene venduto direttamente nelle aziende e nei locali del territorio e che, San Gimignano conta su 3 milioni di arrivi medi annui.

Intanto, i primi risultati del quadrimestre registrano un andamento degli imbottigliamenti molto incoraggiante con un incremento di poco inferiore al 20% rispetto al 2020 e in linea con quello degli anni precedenti alla pandemia. Se, quindi, la stagione andrà come previsto e se l'export tornerà ai livelli pre-Covid, quel 6,3% in meno di vino immesso sul mercato nel 2020, potrà essere recuperato. Attualmente il giro d'affari dell'unica Docg bianca toscana si attesta sui 13 milioni di euro per 32,9mila ettolitri (il 2% della produzione vitivinicola regionale). A inizio pandemia eravamo molto preoccupati" rivela la presidente **Irina Gucciardini Strozzi** "ma abbiamo dimostrato di reggere abbastanza bene". ❖

**Imbottigliamento Vernaccia di San Gimignano**

	gen	feb	mar	apr	totale
2018	200.853	680.566	506.247	554.992	1.942.658
2019	550.133	421.429	645.512	441.718	2.058.792
2020	478.497	346.460	711.345	242.023	1.778.325
2021	558.282	476.225	539.083	439.894	2.013.484

**Per la Vernaccia di San Gimignano un'Anteprima diffusa fino a giugno**

L'anteprima dell'annata 2020 e della 2019 per la Riserva, che si è svolta il 19 maggio, è stata dedicata alla figura di Dante Alighieri a 700 anni dalla sua morte. Ma non è finita. Archiviata, infatti, la presentazione alla stampa, l'Anteprima cambia look, nome e location. Per nove giorni (22/23/24 maggio, 30/31 maggio, 6/7 giugno, 13/14 giugno) nella Rocca di Montestaffoli si svolgerà Degusta in Anteprima le nuove annate della Vernaccia di San Gimignano: saranno 12 le postazioni allestite per tre turni di degustazione, durante i quali anche gli appassionati e gli operatori del settore potranno assaggiare gli stessi sessantanove vini ancora non usciti sul mercato proposti ai giornalisti. Ciascuna delle tre sessioni di degustazione avrà la durata di un'ora e mezzo e si terrà alle ore 11,30, alle 15 e alle 17,30. Necessaria la prenotazione sul sito [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it)