

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

MAREMMA TOSCANA, CHE VINI!



AIS MILANO • 16 GIUGNO 2017

♥ 0 👁 214 ➦ 0



DOC-Maremma-Toscana-3-rid

Maremma Toscana, che vini!



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

Un giovane Consorzio rappresenta e tutela i vini dell'altrettanto giovane Denominazione di Origine Controllata Maremma Toscana, istituita nel 2011 e dichiarabile dalla vendemmia 2012. Il territorio di competenza corrisponde a quello della provincia di Grosseto; ad oggi sono solo 1870 gli ettari rivendicati a DOC su un vigneto complessivo di 8700 ettari. Le potenzialità di crescita dunque sono importanti.

Il Consorzio è nato nel 2014 dalla volontà di nove soci fondatori, tre cantine cooperative e altre aziende storiche maremmane, incoraggiati dalle associazioni di categoria e dalle istituzioni della provincia di Grosseto. Attualmente i soci sono già 261 di cui 74 aziende cosiddette “verticali” – cioè che hanno al proprio interno tutte le fasi della coltivazione, della vinificazione e dell’imbottigliamento– a cui si affiancano 186 viticoltori che conferiscono le loro uve ad altre cantine ed un imbottigliatore. Sono quasi sei milioni le bottiglie di vino prodotte ogni anno.

Il presidente del Consorzio, Edoardo Donati, dell’omonima azienda agrituristica e membro del consiglio di amministrazione della Cantina Cooperativa “I vini di Maremma”, sottolinea come lo scopo del Consorzio sia quello di curare le attività di tutela e vigilanza e la promozione della denominazione Maremma Toscana.

L’obiettivo primario per il breve termine è quello della crescita, sia in termini di numero degli associati che in termini di ettari rivendicati che di numero di bottiglie prodotto sotto la denominazione Maremma Toscana. In questo ambito il Consorzio organizza la manifestazione “Maremmachevini” durante la quale i vini della denominazione sono presentati al pubblico e agli operatori del settore.

La provincia di Grosseto si colloca nella parte meridionale della Toscana e si estende dal monte Amiata alla costa maremmana e all’Argentario, fino all’isola del Giglio. La vastità del territorio determina numerose condizioni pedoclimatiche che facilitano l’utilizzo di una variegata gamma di vitigni e una conseguente numerosa varietà dei vini prodotti.

I terreni spaziano tra i suoli vulcanici a est del fiume Fiora al confine con il Lazio, a quelli marnosi sui rilievi collinari nella zona centrale tra i fiumi Fiora e Ombrone, agli argillosi o argillo-limosi nell’alta Maremma, sui rilievi di bassa collina e sulla piana alluvionale.

La vite in zona era coltivata fin dal tempo degli Etruschi. All’interno dei vigneti dell’azienda Rocca di Frassinello è stata scoperta una necropoli e all’interno di alcune tombe sono stati rinvenuti vasi e contenitori per la conservazione del vino a riprova della vocazione enologica dell’area. Scavi archeologici sono tutt’ora in corso e gli oggetti ritrovati sono esposti in una mostra allestita presso i locali dell’azienda.

Il vitigno a bacca rossa maggiormente coltivato nella Denominazione è il Sangiovese a cui si affiancano altri vitigni autoctoni quali Ciliegio, Canaiolo nero, Pugnello; il Vermentino è il più diffuso vitigno bianco; ad Ansonica, Trebbiano, Aleatico, Malvasia e Grechetto sono dedicate limitate porzioni di vigneto.

Numerosa la presenza di vitigni internazionali: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Petit Verdot oltre a Viozner, Sauvignon e Chardonnay a bacca bianca.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano consorzio Maremma toscana vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO