



Ansonica, il mare dentro



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 agosto 2023

Vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto in Toscana ma di provenienza meridionale.

È in Toscana, in provincia di Grosseto, che l'**Ansonica** trova le sue massime espressioni, tanto da meritarsi una Denominazione dedicata: la DOC Ansonica Costa dell'Argentario, denominazione che copre, per la maggior parte, il territorio costiero con le rinomate località di Orbetello e Capalbio nonché l'Isola del Giglio e il Monte Argentario.

In queste zone, la viticoltura è diffusa fin dal tempo degli etruschi, dei greci e dei romani poi. Intorno alla metà del 1500 l'isola del Giglio produceva 18.000 barili di vino venduti

prevalentemente allo Stato della Chiesa e alla Repubblica di Genova. Nel 1884, Alfonso Ademollo, in una relazione parlamentare, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, affermava: *“Vini forti e generosi poi si incontrano nei comuni più marittimi i quali sono quelli di Orbetello, Monte Argentario e Giglio”*.

È un’uva dal grappolo di buone dimensioni, allungato e mediamente spargolo. Gli acini, sono ricchi di zucchero e piuttosto poveri in acidità pertanto i vignaioli cercano di anticiparne la vendemmia per conservarne la freschezza.

Come accennato, l’Ansonica è un vitigno di origine meridionale; è coltivato anche nel Lazio, in Sardegna e in Sicilia dove assume il nome di Inzolia.

Il vino che si ottiene, vinificandolo in purezza, nel calice si mostra di un colore giallo paglierino più o meno intenso, che talvolta può arrivare al giallo dorato specialmente se il mosto rimane a contatto con le bucce per qualche giorno. Il profumo, tendenzialmente fresco, è delicato, si ritrovano sentori di frutta a polpa gialla e/o di frutta esotica, note minerali e vegetali che ricordano il mare con la sua macchia mediterranea. All’assaggio è asciutto e morbido, di buon tenore alcolico e con acidità e sapidità spiccate. Nel finale di beva si ritrovano, piacevolmente, aromi di frutta matura. La macerazione sulle bucce, metodo utilizzato nella tradizione, determina un accrescimento dei sentori e del corpo del vino più meno evidente a seconda della durata del contatto.

L’Ansonica è un vino ottimo come aperitivo e non solo. A tavola trova la sua collocazione a fianco di antipasti di mare, molluschi, crostacei e ostriche, ma anche a piatti di pesce. Abbinamento territoriale con alcune preparazioni tipiche della costa quali la torta con acciughe e le triglie alla livornese o la panzanella. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10 °C.

<https://www.zenomag.com/post/ansonica-il-mare-dentro>