



DEGUSTAZIONE

Morellino di Scansano, l'altro Sangiovese



di **Paolo Valente** pubblicato il 29 agosto 2024

Il **Morellino di Scansano**, un figlio del Sangiovese, un vino tipico, dal gusto facilmente riconoscibile che rappresenta un territorio caratterizzato da una conformazione pedologica molto varia: da suoli rocciosi ad altri più sciolti e medio-sciolti di dune quaternarie. La Denominazione nasce nel 1978 e, a partire dalla vendemmia 2007, diviene Docg a riconoscimento dell'impegno e del lavoro che viticoltori e vinificatori hanno svolto e continuano a svolgere per raggiungere l'eccellenza in ogni singola fase della lavorazione e della produzione. La zona di produzione è limitata al territorio del Comune di Scansano e a parte di quello dei Comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano; gli ettari di vigneti rivendicati sono circa 1500, di cui il 35% in conduzione biologica certificata. La base ampelografica prevede un minimo dell'85% di Sangiovese, il restante può essere costituito da uve di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana.



Sono previste la tipologia “*Annata*”, che può essere commercializzata dal 1° marzo dell’anno successivo a quello della vendemmia, e la tipologia “*Riserva*” che prevede una maturazione di almeno due anni di cui almeno uno in legno. I vini di “*Annata*” sono tipicamente sono vini vivaci e molto espressivi: dal colore rosso rubino, dall’odore vinoso con note di fruttato, buona freschezza e sapidità, accompagnata anche da morbidezza o talvolta da lieve tannicità. Danno il meglio di sé già a partire dalla primavera successiva alla vendemmia.



I vini “*Riserva*” si caratterizzano per il colore rosso intenso, che con l’invecchiamento tende al granato, l’aroma di fruttato (marasca, frutti rossi e prugna) con note di speziato e di vaniglia. Sono vini asciutti, corposi, da leggermente tannici a morbidi. Appaganti appena immessi in commercio, donano il meglio di sé con il passare degli anni, quando acquisiscono maggior equilibrio ed espressività. In occasione dell’ultima edizione di **Rosso Morellino**, la rassegna dedicata a questa Denominazione, abbiamo visitato tre aziende e assaggiato i loro vini.

DEGUSTAZIONE

PODERE 414



“414” è il numero attribuito al Podere dall’Ente Maremma durante la riforma agraria del 1960 con la quale vennero dati in coltivazione a famiglie provenienti da ogni parte di Italia i terreni derivanti da quello che rimaneva delle grosse proprietà latifondiste. Era un territorio selvaggio ed incontaminato che obbligò a una agricoltura difficile, spesso di sussistenza. Nel 1998, un ormai anziano Giuseppe Valiani acquistò il Podere 414. Oggi è **Simone Castelli**, suo nipote, che gestisce i 23 ettari di proprietà producendo circa 170.000 bottiglie.

V. DEL BERSAGLIERE 2018

Morellino di Scansano Docg Riserva



Vino creato in onore del nonno bersagliere che durante la Seconda Guerra Mondiale viene catturato in Libia e deportato in India dove passa cinque anni senza poter ritornare in Patria. Sangiovese 100%. Maturazione in legno per 36 mesi in tonneaux da 500 litri di rovere francese e affinamento per 24 mesi in bottiglia. Rosso rubino pieno e luminoso; note olfattive di frutta nera matura integrata con accenni speziati, agrumati e di inchiostro. Il palato è elegante, pieno e dalla lunga persistenza. Una nota morbida tradisce il passaggio in legno che ha reso i tannini fini e integrati. La bilanciata freschezza rende il sorso scorrevole.

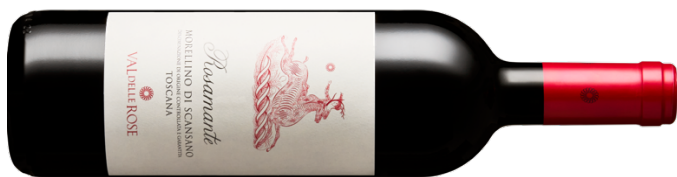
VAL DELLE ROSE



Val delle Rose è la tenuta maremmana a conduzione biologica che la Famiglia Cecchi ha acquisito nel 1996 e che può contare su oltre 180 ettari di vigneto posti su differenti suoli e altimetrie. La Famiglia Cecchi è da sempre attenta all’ambiente e alla tradizione e considera le varietà autoctone come elemento di continuità con l’identità territoriale di questa parte di Toscana unica nelle sue caratteristiche pedologiche e climatiche. Proprio per valorizzare al massimo le potenzialità di questo territorio, l’azienda ha effettuato una accurata zonazione dopo aver effettuato numerose sperimentazioni per individuare le migliori combinazioni tra parcella e vitigno.

ROSAMANTE 2022

Morellino di Scansano Docg



“Questa etichetta è il riflesso del nostro amore per Val delle Rose e proprio nella crasi tra amore e rose, nell’unione di questi concetti, risiede la genesi del nome stesso Rosamante” dichiara **Andrea Cecchi**, attuale guida delle Tenute della famiglia. Sangiovese 90%, Merlot 10%. Parte della massa matura in tonneau per cinque mesi. Figlio di un’estate calda e secca, il vino si presenta di un bel colore rubino con riflessi che ancora rimandano al porpora. La nota fruttata nera emerge immediata seguita poi da accenni speziati, floreali e balsamici. Coerente il sorso che risulta pieno, fine e persistente; un tannino morbido e una buona acidità su una vena piacevolmente sapida completano il profilo gustativo.

FATTORIA LE PUPILLE



Elisabetta Geppetti

Una tenuta di 420 ettari di cui 80 vitati costituiscono il patrimonio di **Fattoria Le Pupille** guidata da **Elisabetta Geppetti** che ha ereditato dal nonno l’amore per il vino. Elisabetta, da sempre anima dell’azienda, vede oggi al suo fianco la figlia Clara (vendite e marketing) e il figlio Ettore (vigneti e cantina). Azienda storica, Fattoria Le Pupille ha contribuito in modo significativo al successo enologico della Maremma, in primis, con il suo taglio bordolese Saffredi creato insieme all’enologi Giacomo Tachis. Le vigne dedicate al Morellino, una trentina di ettari in tutto, sono suddivise in numerosi appezzamenti che riescono a coprire le differenti composizioni dei suoli.

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2023



“Il Morellino di Scansano ci accompagna fin dall’inizio della nostra storia in Maremma con la sua profonda capacità di portare nel calice l’anima del suo territorio, oggi con un carattere decisamente contemporaneo” racconta la produttrice. Sangiovese 90%, Ciliegiolo e Alicante 10%. Maturazione in acciaio per sei mesi. L’annata dalle condizioni climatiche difficili non ha influito sulla qualità di questo Morellino esuberante nel suo colore rosso rubino che esprime la sua gioventù con le note di frutta matura, ciliegia, frutti di bosco e poi ancora agrume e delicate spezie. Il tannino, ben presente, si accompagna alla decisa freschezza a tutto vantaggio di una beva scorrevole, piacevole e dalla buona persistenza.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/morellino-scansano-laltro-sangiovese/>