
ViniPlus

DI LOMBARDIA

La Maremma toscana e i “suoi” vitigni internazionali



Degustando

di Paolo Valente - 01 dicembre 2020

Un lembo selvaggio d'Italia dove il paesaggio marca il vino. Alla scoperta dei vini maremmani: immediatezza, piacevolezza e "dolcezza" del frutto.

*La **Maremma toscana**, che si identifica nella provincia di Grosseto, rappresenta una parte importante del territorio di questa regione. È caratterizzata da una grande varietà di areali: si passa dalle **Colline metallifere** e l'area del vulcano spento del **Monte Amiata** a nord alle **colline di tufo** a sud, passando per la **costa d'argento** con il meraviglioso **promontorio dell'Argentario**, e poi*

ancora i colli della maremma, la laguna di Orbetello e il Parco dell'Uccellina. Un territorio di grande fascino che consente di definire la Maremma come l'essenza stessa della Toscana.

*Il mare la caratterizza fortemente. Il clima è decisamente mediterraneo, diviene continentale solo nelle zone più interne. La presenza di luce, fattore fondamentale per il processo di fotosintesi clorofilliana, permette di raggiungere la giusta maturità alle uve. I terreni costieri, ricchi di sabbia e detriti, portano alcolicità ai vini nonché quel **carattere sapido e marino** che spesso si rileva.*

La Maremma è un lembo selvaggio d'Italia e la sua scarsa industrializzazione consente facilmente una viticoltura rispettosa dell'ambiente o biologica.

*Indipendentemente dal vitigno, nel calice possiamo realmente sentire la Maremma poiché il paesaggio riesce a marcare il vino in modo importante. I vini di questo comprensorio sono prodotti che fanno dell'**immediatezza** la loro carta vincente, sono vini dalla facile comprensione e caratterizzati da una sensazione che potremmo definire di "dolcezza": del frutto, maturo e ben presente, ma anche apportata dall'uso del legno.*

*Sono circa **2000 gli ettari iscritti alla DOC Maremma Toscana** per una produzione di quasi **7 milioni di bottiglie**. Tra i vitigni autoctoni consentiti per la vinificazione troviamo l'onnipresente sangiovese seguito poi dal **vermentino**, il più coltivato a bacca bianca, e poi ancora **ciliegiolo, trebbiano e ansonica**. A queste varietà tradizionali si sono aggiunti, negli anni '90, alcuni vitigni internazionali che ben si sono integrati nel panorama vitivinicolo maremmano: **cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, viognier, sauvignon, chardonnay, petit verdot**.*

*La degustazione, organizzata dal **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana** in occasione della terza edizione della Milano Wine Week, ha consentito di apprezzarne le qualità e la sintonia con il territorio.*



La Degustazione

Maremma toscana DOC Cabernet "Leonardo" 2017 – La Chimera d'Albegna
Cabernet Sauvignon e Cabernet franc 85%, Merlot 15%. Acciaio.

Rosso rubino, esprime all'olfatto una fragrante maturità di frutto, ciliegia, mora in confettura e note dolci. In bocca è grande la reattività, con un tannino presente e astringente, nota alcolica evidente per una beva immediata.

Maremma Toscana DOC Cabernet franc “Don Josè” 2017 – Fattoria Il Casalone

Cabernet franc 100%. 18 mesi in barrique.

Colore rubino intenso. Al naso spicca la macchia mediterranea, seguita da note di mirtillo e balsamiche, di cacao e pepe verde; accattivante. Al sorso un vino tattile, voluminoso; tannino vellutato e generoso, con un dolce tratto boisé.

Maremma Toscana DOC Rosso “Poderalta” 2016 – Tenuta Sassoregale

Cabernet Sauvignon 90%, Sangiovese 10%. 18 mesi in barrique.

Colore rubino pieno. Un tratto minerale e fumé svela l'effetto del monte Amiata; completano l'olfatto note di frutta nera matura e balsamiche; elegante. Reattivo al sorso con una nota di legno ben integrato; liquerizia, dolcezza e acidità in equilibrio.

Maremma Toscana DOC Rosso “Nectar Dei” 2016 – Fattoria Nittardi

Cabernet Sauvignon 60%, Petit Verdot 25%, Merlot 10%, altre varietà 5%. 24 mesi in barrique.

Colore rubino intenso e pieno e impenetrabile. Naso chiuso, riservato con note scure di piccoli frutti di bosco, fungo e cuoio. Tannini in evidenza che, insieme all'acidità, ne delineano il profilo di struttura ma ancora giovane con ritorni di frutto nero.

Maremma Toscana DOC Rosso “Prelus Prile” 2015 – Castelprile – Prelus

Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 40%, Merlot 20%. Maturazione in botte da 30 hl.

Rubino con accenni granati. Immediatamente sorgono al naso le spezie dolci, la frutta rossa matura, e le note mediterranee e saline, mirto, erba secca, timo; sottile. Al sorso il tannino, levigante, risulta integrato con l'acidità; chiude con note dolci.

Maremma Toscana DOC Rosso “Comandante” 2016 – Basile Azienda Agricola Biologica

Merlot 50%, Sangiovese 50%. Maturazione in barrique. Non filtrato.

Toni granati su rosso rubino. I sentori tipici varietali emergono con la foglia di pomodoro; la maturazione in legno apporta sentori di vaniglia; fragrante amarena. Freschezza in evidenza e tannino perfettamente integrato; la sapidità emerge nella beva, piacevole dolcezza e finale asciutto.

Maremma toscana DOC Syrah “Sottocasa” 2015 – Poderi Firenze

Syrah 100%. 10 mesi in barrique e tonneau.

Colore granato con vene ancora rubino. I suoli vulcanici delle pendici del monte Amiata emergono in note affumicate e minerali. Poi ancora spezie, pepe nero e frutto scuro. Il sorso è morbido, integrato, piacevole. Buona la tensione tra acidità e sapidità. Massimo apprezzamento nell'immediato.

Maremma Toscana DOC Rosso “Terraria” 2012 – Villa Pinciana

Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 40%, Petit Verdot 10%.

Rosso rubino pieno. Al naso sono evidenti i sentori di macchia mediterranea, foglia di alloro, note balsamiche e mentolate, spezie e ribes nero. Vino di sostanza, morbido ed equilibrato. Tannino vivace che dialoga con il frutto, dolcezza maremmana.