

VINO E DINTORNI | Notizie varie dal mondo del vino e non solo

AAA Morellino, consegnati ai produttori i Premi d'Ecceellenza 2020 per le annate 2018



Sul finire dello scorso anno l'Associazione Amatoriale Amici del Morellino ha premiato i produttori le cui etichette Morellino 2018 sono state preferite nelle degustazioni tenute dall'Associazione stessa durante il corso del 2020. Per l'annata 2018 le preferenze sono andate a Il Giogo della società cooperativa Terre dell'Etruria, San Felo dell'azienda Fattoria San Felo e Morellino di Scansano dell'azienda Sellari Franceschini

Si è svolta presso l'Antico Casale di Scansano, con la presenza istituzionale del Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano rappresentato dal direttore Alessio Durazzi, la premiazione dei produttori le cui etichette Morellino 2018 sono state preferite nelle degustazioni tenute dall'Associazione

ne durante il corso del 2020.

I produttori premiati sono stati, in ordine alfabetico: Il Giogo della società cooperativa Terre dell'Etruria, San Felo dell'azienda Fattoria San Felo e Morellino di Scansano dell'azienda Sellari Franceschini.

“Nel rinnovare i nostri complimenti

ai produttori – commenta la presidente dell'Associazione AAA Morellino di Scansano Elisabetta Russo – uno speciale riconoscimento va al risultato da record dell'azienda San Felo che ha ricevuto il nostro premio per ben il quarto anno consecutivo! Chapeau all'eccellenza e alla costanza della



qualità della loro produzione! Tengo poi in particolar modo a citare il premio assegnato all'azienda Sellari Franceschini consegnato alla titolare Silvia Gallori, ed a rivolgere, anche a nome di tutti i soci, un caro pensiero a suo padre Mario Gallori, produttore storico del Morellino e nostro caro amico e socio, che anche se purtroppo scomparso ha lasciato un segno indelebile con i suoi vini d'eccellenza e con la sua passione contagiosa per il mondo dell'enologia. Tutti noi lo ricordiamo con profondo affetto".

Nell'occasione sono anche state consegnate le targhe ai produttori che erano

stati premiati nel maggio 2020 in via virtuale, a causa del lockdown, tramite un collegamento Zoom su piattaforma Maremma Toscana meets Experience Event: azienda Asintone, Tenuta il Quinto, Fattoria San Felo, Vignaioli del Morellino di Scansano.

"Siamo molto lieti – aggiunge la presidente dell'Associazione – di essere riusciti finalmente ad organizzare questa premiazione per le nostre degustazioni del 2020 e 2019. Abbiamo aspettato a lungo di poterla realizzare data l'emergenza sanitaria. Purtroppo la situazione degli ultimi due anni ha limitato notevolmente le nostre attività e in

particolare gli usuali incontri dei soci per le degustazioni. Con un po' di difficoltà siamo comunque riusciti a portare a termine le degustazioni iniziate a Gennaio del 2020 per le etichette Anna-ta 2018 e poi portate avanti "a singhiozzo" a causa dell'emergenza Covid, concludendo il programma con 24 etichette degustate, un po' meno del solito ma comunque un numero significativo. Quindi è stato un grande piacere per noi poter concludere le degustazioni 2020 con una bella premiazione e la consegna delle targhe ai produttori.

Un sentito ringraziamento va al Consorzio di Tutela del Morellino che segue

con attenzione le nostre attività e al Direttore Alessio Durazzi per la partecipazione alla premiazione. Uno speciale ringraziamento infine a Matteo Aderucci dell'Antico Casale di Scansano che con la sua impeccabile accoglienza ed ospitalità ha reso possibile questo evento”.

L'Associazione Amatoriale Amici del Morellino di Scansano, nata nel 2008 per iniziativa di un gruppo di appassionati del Morellino di Scansano, si prefigge come scopo la promozione culturale del grande vino maremmano e del suo territorio. I soci, attenti e rigorosi consumatori, tra cui anche esperti sommelier, considerano il Morellino di Scansano uno strumento di comunicazione privilegiato dei valori di tradizione, solidità e genuinità di questa Terra. Con tali premesse AAA Morellino si propone di premiare quei produttori che si distinguono nel dare lustro, con la qualità dei loro vini, al Morellino di Scansano e al suo territorio.

Ogni anno i soci si riuniscono una volta al mese – escluso il periodo estivo – per valutare vini Morellino DOCG prodotti dalla vendemmia di due anni prima, per questo nel 2020 si sono degustate etichette del 2018, e con prezzo di fascia media. La scheda di valutazione include caratteristiche visive, olfattive e gustative, prendendo in considerazione la tipicità del Morellino. Alla fine, ottenuta una classifica generale dell'annata in valutazione, basata sul punteggio medio del gruppo di soci, si effettua la premiazione dei tre vini più graditi. Per ulteriori informazioni sull'Associazione: www.aaamorellino.com

“Per quanto riguarda il programma per quest'anno 2022 – conclude Elisabetta Russo – speriamo vivamente di poter riprendere le nostre attività, compatibilmente con l'evolvere dell'emergenza sanitaria. Nel 2021 purtroppo la situazione è stata tale che non ci ha permesso di realizzare gli incontri necessari per le degustazioni. L'auspicio, e ovviamente non solo per le nostre attività, è che quest'anno si possa presentare più favorevolmente, quindi con uno sguardo di fiducia verso il futuro diamo appuntamento a tutti alle prossime premiazioni!”.

WINE & FOOD NEWS

IL FIORINO HA FESTEGGIATO 65 ANNI A TASTE E 'SI È REGALATO' IL CACIO DI AFRODITE

Successo per la partecipazione del Caseificio Il Fiorino a Taste, il salone di Pitti Immagine dedicato al gusto e alle tendenze della cultura food contemporanea e del kitchen lifestyle che si è svolto a Firenze a fine marzo

Le eccellenze casearie de Il Fiorino sono tornate ad essere protagoniste a Firenze con Taste, il salone di Pitti Immagine dedicato al gusto e alle tendenze della cultura food contemporanea e del kitchen lifestyle. Dal 26 al 28 marzo, nel Padiglione Centrale della Fortezza da Basso di Firenze, è stato possibile assaggiare i pecorini più premiati al mondo prodotti dall'azienda maremmana guidata da Angela Fiorini e dal marito Simone Sargentoni. A impreziosire la presenza del Caseificio a Taste è stata la celebrazione dei primi 65 anni di storia, culminata con la presentazione dell'ultimo nato tra i formaggi firmati Il Fiorino: il Cacio di Afrodite. Questo pecorino semicotto, tanto atteso dal mercato caseario, è frutto di un lungo e appassionato lavoro di maturazione e stagionatura che punta a farlo entrare nell'olimpo dei formaggi più rinomati de Il Fiorino, a partire dalla Riserva del Fondatore fino al Cacio di Venere e al Cacio di Caterina.

Nell'ambito degli eventi Fuori di Taste, i pecorini d'autore de Il Fiorino hanno incontrato Laudemio Frescobaldi. Nella serata del 27 (sabato), presso il Ristorante Frescobaldi in Piazza della Signoria a Firenze, si è svolta la cena con un menù che ha unito il meglio della produzione casearia de Il Fiorino e l'eccellenza vitivinicola della Toscana. La serata si è aperta

con Insalata di cacio marzolino di pecora, carciofi fritti e fave fresche, prosciutto toscano e Laudemio Frescobaldi Extra Vergine; Cacio e pepe condito con Riserva del fondatore servito nella sua forma; Filetto di manzo mignon con salsa leggera al formaggio Morbidoso, endivia glassata al forno; Crostata di pere e Fior di ricotta di pecora con gelato al Vin Santo e miele di Pomino Frescobaldi. Tra i vini, Attems Ribolla Gialla 2021; Benefizio Riserva 2020; Castelgiocondo Brunello 2016; 40 Altari 2018 e Vin Santo del Chianti.

“Siamo molto felici – ha sottolineato ante evento Angela Fiorini – di tornare al Taste dopo due anni. In questo periodo di stop forzato non ci siamo fermati e abbiamo portato avanti nuove sfide. Una di queste è quella del Cacio di Afrodite che presentiamo, con grande orgoglio, nella suggestiva cornice fiorentina. Ci aspettiamo molto da questo pecorino che nasce da un lungo percorso, da tante prove e da una ricerca costante della perfezione. Speriamo che Taste possa essere l'occasione per cominciare una nuova stagione di fiere e di incontri”.

LO CHARDONNAY MONTEVERRO 2018, UN BIANCO RAFFINATO PER IL MENÙ DI PASQUA

È l'abbinamento perfetto con gli spaghetti alle vongole e ricci di mare, ricetta Ivan Silvestri dell'Hosteria l'Allicina, meta culinaria obbligatoria per chi arriva all'Argentario

Mai dare nulla per scontato nel mondo enoico! E se pensando alla Pasqua e ai suoi menù la scelta scontata sembra essere un rosso, **Monteverro** – tenuta gioiello di Capalbio – suggerisce invece un bianco raffinato ed elegante: lo **Chardonnay 2018**. Un vero cavallo di razza della cantina dolcemente adagiata sulla Costa d'Argento con lo sguardo che si perde verso il mare e tutto intorno la bellezza di questa Toscana autentica quasi al confine con il Lazio, all'ombra dell'Argentario e della nuova Atene della Toscana del Sud, quella Capalbio arroccata tra le mura, romantica e affascinante, proprio come l'etichetta della cantina. È un vino in grado di esaltare, grazie all'unicità dei suoi profumi, alla grazia delle sue sfumature olfattive, alla preziosità delle sue nuance oro brillante con note argente, le ricette pasquali di diverse tradizioni. Si rivela l'abbinamento perfetto con gli

