

A.A.A. Morellino, un brindisi lungo dieci anni nel nome di un grande vino!

L'Associazione Amatoriale Amici del Morellino, A.A.A. Morellino, nata a Scansano nel 2008 dall'idea di un gruppo di amici amanti del vino Morellino e della Maremma, celebra i suoi primi dieci anni di vita e con passione guarda al futuro per continuare a sostenere e diffondere la conoscenza di questo vino sempre più apprezzato e della terra che lo produce

DI ELISABETTA RUSSO

Dieci anni vita – quelli che celebra nel 2018 l'Associazione Amatoriale Amici del Morellino – sono un bel traguardo che merita di essere sottolineato, in primis con un excursus storico a partire dalla nascita. E lo facciamo con il contributo di Francesco Pariboni, uno dei Soci Fondatori nonché attuale Presidente dell'Associazione.

Così, facendo insieme a lui un salto nel passato, ci ritroviamo nel "lontano" 2002 presso l'enoteca "Tre Pozzi" a Scansano di Daniela Chelli, produttrice di vino.

"L'enoteca – ricorda Pariboni – era allora un unico punto di riferimento per gli appassionati di vino, con i suoi 3 o 4 tavolinetti che Daniela aveva allestito

sulla strada, dove il sabato e la domenica si fermavano a prendere l'aperitivo sia persone che venivano da fuori che persone di Scansano. Daniela invitava ad assaggiare vini particolari, nuovi ed introduceva gli ospiti alla conoscenza del vino della zona e del territorio. Pian piano – continua Pariboni – commentando i vini in degustazione, e non solo, si creò un nucleo di persone che amavano il Morellino ed il suo territorio. Si univano i tavolini per parlare e se transitava un Apetto, il mezzo di trasporto più in uso per gli spostamenti nelle strade anguste di Scansano, bisognava alzarsi per farlo passare... Si parlava dei tanti aspetti del paese e delle sue potenzialità, dei prodotti locali che meritavano opportunità di mercato, e soprattutto si parlava del Morellino e della sua ancora limitata diffusione e conoscenza al di fuori della Maremma".

Con l'andare del tempo si formò un gruppo di amici accomunati dall'interesse e dall'amore per il Morellino e per la sua terra, persone sia di Scansano che provenienti da altre zone e rimaste "folgorate" dalla bellezza della Maremma e dalla qualità e tipicità dei suoi prodotti.

Da questo gruppo scaturì l'idea, che per primo ebbe il compianto Fabrizio Fabrizi, persona di grande intuizione, carisma e notevolissima esperienza di lavoro, di creare un'Associazione senza scopo di lucro per la valorizzazione del Morellino e del suo territorio, idea realizzata insieme ad altri 13 soci con la fondazione nel 2008 dell'Associazione Amatoriale Amici del Morellino di Scansano. È pertinente in proposito citare l'incipit di un articolo proprio di Fabrizio Fabrizi pubblicato su una rivista enologica: *"A Scansano vieni per il vino, poi ti innamori di tutto"*. Questo è stato il motore che ha spinto la nascita e la crescita dell'Associazione, che infatti ha accolto ed inserito nel territorio molte persone provenienti da fuori.

Nel frattempo il Morellino aveva ottenuto la DOCG, per cui il momento era assolutamente quello giusto per portare avanti il programma dell'AAA Morellino. L'Associazione fu presentata ufficialmente nel giugno 2008, nella bella cornice del più importante luogo-simbolo di Scansano, palazzo Pretorio, con il patrocinio del Comune e la partecipazione di rappresentanti istituzionali e produttori.





Nella foto una cena con degustazione dei vini Morellino; sotto soci AAAM e Sommelier SES ad un evento a Scansano



Francesco Pariboni

Da qui è proseguito il percorso dell'Associazione, ad oggi triplicata in numero di soci, molti dei quali (più di un terzo) sono anche diventati Sommelier della Scuola Europea Sommelier (SES), elevando quindi in modo significativo il livello di competenza che l'Associazione offre a supporto del Morellino e della cultura del vino.

Purtroppo l'Associazione ha anche subito due gravi perdite con la scomparsa prematura dell'allora presidente Fabrizio Fabrizi e del socio Giovanni Prisco. Ma il gruppo ha voluto portare avanti prepotentemente il progetto ideato da Fabrizio, in cui tutti credevano, proseguendo con convinzione e successo il percorso iniziato, sotto la guida del nuovo presidente Francesco Pariboni ed il prezioso supporto della moglie Diana per tutti gli aspetti organizzativi delle degustazioni.

Le degustazioni di Morellino sono il "cuore" dell'A.A.A. M., pensate per fornire una preferenza sui vini di ogni annata che si basa sulla valutazione del gruppo misto di soci più e meno esperti e quindi indicativa del gusto medio dei consumatori finali. Dopo una sperimen-

tazione iniziale si è messo a punto il metodo per la degustazione, basata su criteri di valutazione che includono gli aspetti visivi, olfattivi, gustativi e della tipicità del vino. Si è scelto di valutare vini di prezzo medio, escludendo vini troppo economici o troppo costosi, per un target medio di consumatori, quindi le Riserve sono escluse. Ogni anno viene preparata una lista da circa settanta etichette che siano disponibili nelle enoteche e viene effettuata, sulla base di una valutazione da parte di esperti Sommelier del gruppo, la selezione dei vini da degustare nelle riunioni mensili dell'Associazione. Le degustazioni si svolgono, nel periodo tra Settembre e Giugno di ogni anno, nell'ambito di una cena, in cui vengono degustati 4 vini prodotti due anni prima. I produttori dei tre vini che ottengono nell'anno la maggiore preferenza vengono premiati con la consegna di una targa di riconoscimento, in occasione di una cena ufficiale dell'Associazione.

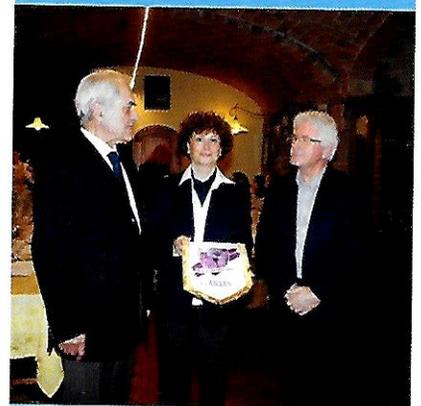
Nel suo percorso in questi 10 anni l'Associazione ha svolto nel territorio di Scansano un ruolo importante nel sostenere e diffondere la cultura del vino, sia verso i soci meno esperti, sia verso l'esterno, grazie anche alla colla-

Il gemellaggio con l'Associazione Amici del Verdicchio

L'A.A.A. Morellino è stata d'ispirazione e guida per un gruppo di appassionati del Verdicchio di Jesi, che hanno creato a loro volta un'Associazione Amici del Verdicchio.

È nato a seguire un gemellaggio tra le due realtà accomunate negli scopi, che si incontrano periodicamente nei rispettivi territori per uno scambio di conoscenze ed esperienze reciproche.

Il Verdicchio di Jesi è stato vino ospite alla festa dell'Uva di Scansano ed il Morellino è stato presentato a Jesi nell'importante manifestazione della Festa della Primavera, con un grande successo di pubblico



in entrambi i casi.

Inoltre questo gemellaggio ha portato alla creazione della nuova Delegazione della Scuola Europea Sommelier a Jesi.

Un modello di collaborazione di successo che l'A.A.A. Morellino intende replicare anche con altre realtà.

Nella foto un momento dell'incontro in quel di Scansano tra l'Associazione Amatoriale Amici del Morellino e l'Associazione Amatoriale Amici del Verdicchio di Jesi

•••••
 Nel suo percorso in questi dieci anni l'Associazione ha svolto nel territorio di Scansano un ruolo importante nel sostenere e diffondere la cultura del vino



Nella foto i premi d'eccellenza per i vini Morellino dell'annata 2015

borazione con la Scuola Europea Sommelier (SES) per i corsi di qualificazione di nuovi Sommelier, a cui partecipano soci dell'A.A.A. M. sia come corsisti che come insegnanti.

Inoltre molti soci Sommelier contribuiscono ogni anno, in collaborazione con la SES, le Istituzioni locali ed il Consorzio di Tutela del Morellino, allo svolgimento di importanti manifestazioni sul vino nel territorio scansanese e non solo, tra cui basti citare a Scansano la tradizionale Festa dell'Uva e le degustazioni guidate presso il Museo Archeologico e della Vite e del Vino. Tutte occasioni di grande impatto per far conoscere ad un ampio pubblico non solo il Morellino ma in modo più ampio le altre eccellenze del vino e dei prodotti locali, nonché aiutare i visitatori ad apprezzarne la loro tipicità ed il forte

collegamento col territorio.

“Per la Festa dell’Uva, che quest’anno arriverà alla sua 50esima edizione – sottolinea Pariboni – diversi soci dell’A.A.A. Morellino aprono le loro cantine storiche, unicamente per tale occasione. In collaborazione con la ProLoco e la SES si è trasformata quella che era una degustazione amatoriale, con vino sfuso, in una degustazione più professionale guidata da Sommelier, che si svolge nel primo dei due week end a Settembre dedicati alla Festa dell’Uva. L’affluenza di visitatori esperti, e anche di stranieri che ritornano appositamente per questo evento, è sempre più numerosa”.

Inoltre, sempre a sostegno della divulgazione della cultura del vino, l’A.A.A. Morellino ha creato un sito internet (www.AAAMorellino.com),

attualmente in fase di aggiornamento con uscita prevista dopo l’estate, dove sono caricati documenti d’interesse formativi ed informativi.

Rivolgendo ora lo sguardo al futuro, *“l’Associazione – conclude il presidente Pariboni – ha molte idee per poter raggiungere nuovi risultati nel prossimo decennio. La nostra missione e priorità rimane la promozione e divulgazione della cultura del vino e del Morellino in collaborazione con le altre realtà locali. A tale scopo abbiamo recentemente consolidato la struttura organizzativa con la nomina di un Consiglio Direttivo di sette soci e la definizione del piano di attività che ogni Consigliere coordinerà”.*

Non ci resta che augurare loro un buon lavoro, in attesa del prossimo traguardo...

Premio d'eccellenza per tre vini Morellino dell'annata 2015

Intanto nelle scorse settimane sono stati premiati i produttori dei tre vini dell'annata 2015 che tra i 32 vini degustati lo scorso anno hanno riscosso la maggiore preferenza dei Soci dell'AAA Morellino.

I tre vini premiati sono stati, in ordine alfabetico: “Lampo” di Fattoria San Felo, “Pietramora” di Tenuta Pietramora di Colle Fagiano, “414” di Podere 414.

Come di consueto, la premiazione dei produttori è avvenuta durante una cena dell'Associazione, che si è tenuta per questa occasione presso l'Antico

Casale di Scansano con la cordiale ospitalità ed eccellente organizzazione da parte di Matteo Aderucci, tra l'altro futuro Sommelier della Scuola Europea Sommelier.

I produttori premiati, Federico Vanni per Fattoria san Felo, Gaia Cerrito per Tenuta Pietramora e Simone Castelli per Podere 414, hanno espresso la loro grade soddisfazione per l'importante riconoscimento da parte di questo gruppo di appassionati ed esperti del vino, che premia il loro sforzo e costante impegno alla ricerca

del prodotto che possa presentare al meglio il Morellino e le eccellenze della Maremma.

“Con grande piacere – ha sottolineato il presidente Pariboni – premiamo questi produttori di Morellino che offrono un vino di grande qualità e tipicità, frutto della loro forte passione ed impegno per la tutela e lo sviluppo del Morellino e del territorio che esso rappresenta”.

Il prossimo appuntamento è nel 2019 con la premiazione dei vini dell'annata 2016.