

## La D.O.C.G. Morellino di Scansano *Fabrizio Fabrizi*

Il riconoscimento della DOCG (2006) ha introdotto alcune modifiche all'originario disciplinare (1978) del **"Morellino di Scansano DOC"** cioè l'insieme delle regole che assicurano la tipicità e l'origine del vino, mantenendo comunque l'impianto sostanziale del 1978 che è stato adeguato alla più rigida disciplina dei vini DOCG. Di seguito vengono riportati i principali riferimenti che caratterizzano il disciplinare del Morellino di Scansano DOCG:

- deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dal **vitigno Sangiovese**;
- possono concorrere alla produzione, fino ad un **massimo del 15 %** anche le uve provenienti dai **vitigni a frutto nero "raccomandati"** per la provincia di Grosseto e presenti nei vigneti;
- le uve destinate alla produzione devono essere prodotte all'interno della zona comprendente la **fascia collinare** della provincia di Grosseto **tra i fiumi Ombrone e Albegna che include l'intero territorio amministrativo del Comune di Scansano** e parte dei territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna;
- le **condizioni ambientali e di coltura** devono essere quelle **tradizionali della zona**;
- sono da considerarsi **idonei** unicamente i **terreni collinari** di buona esposizione con esclusione di quelli di fondovalle;
- la **resa massima** non deve essere superiore a **90 quintali** per ettaro di coltura specializzata e la resa massima dell'uva in vino **non deve essere superiore al 70%**;
- le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una **gradazione alcolica** complessiva naturale **minima di 12,5°**;
- le operazioni di vinificazione, di invecchiamento e di imbottigliamento devono essere **effettuate nell'ambito della zona di produzione delle uve** (*la DOC non obbligava l'imbottigliamento nella zona di produzione, ma il decreto della DOCG prevede l'esenzione di questo vincolo per quelle aziende che abbiano le caratteristiche di cui al D.M. 31 luglio 2003 e cioè aziende che dimostrino di avere in altra zona adeguati sistemi di imbottigliamento già operanti prima dell'introduzione della DOCG*);
- al momento dell'immissione al consumo deve avere le seguenti **caratteristiche**:
  - colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
  - odore: profumato etereo, intenso, gradevole, fine
  - sapore: asciutto, austero, caldo, leggermente tannico;
  - gradazione alcolica minima: 5 per mille;
  - estratto secco netto minimo: **24 per mille**;
- può portare in etichetta la dicitura **"riserva"** se sottoposto ad **invecchiamento non inferiore a due anni**, di cui **almeno uno in botti** preferibilmente di rovere, ed immesso al consumo con una **gradazione alcolica non inferiore a 13°** ed estratto secco **26 p** er mille;
- alla denominazione è **vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva** come gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" ed è **altresi vietata l'aggiunta di indicazioni geografiche e toponomastiche** che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località comprese nella zona delimitata;
- è **consentito** l'uso di indicazioni che facciano riferimento a **nomi, ragioni sociali, marchi privati**, non aventi significato laudativo e non tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il Morellino di Scansano deve, quindi, essere composto da uve del vitigno Sangiovese per un minimo dell'85 %. Il Disciplinare fa intendere che questo è un limite minimo, per cui il Sangiovese può arrivare ad essere l'unico vitigno e coprire il 100 % della composizione, caratteristica questa che accomuna il Morellino di Scansano a due grandi vini toscani come il Brunello di Montalcino e il Chianti Classico. In questo caso il vino viene definito proveniente da monovitigno (mentre si dirà "uvaggio" in presenza di più vitigni) oppure "in purezza" per sottolinearne il rapporto esclusivo con l'unico vitigno di provenienza. La necessità di ricorrere all'uvaggio è prevalentemente dovuta all'ottenimento di un vino equilibrato in cui la ruvidezza naturale del sangiovese venga attenuata con l'apporto di altri vitigni più morbidi. Oggi molti produttori, grazie all'evoluzione delle tecniche di coltivazione e di cantina, hanno preso decisamente la strada della produzione "in purezza" producendo Morellino di Scansano 100 % da uve sangiovese.

Il sangiovese è il vitigno a bacca rossa più diffuso in Toscana e in Italia e da questo vitigno nascono vini tra i migliori in assoluto della produzione vinicola nazionale (Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Bolgheri, Torgiano, ecc.). E' anche uno dei vitigni più antichi, conosciuto già dagli Etruschi e dai Romani e la tradizione più accreditata fa risalire l'origine del nome alla trasformazione in lingua volgare dell'espressione "*sanguis Jovis*" sangue di Giove, che simboleggiava la forza di questo vitigno.

Nella zona di Scansano viene coltivata la qualità "piccolo", detta localmente "morellino" da cui trae origine il nome del "Morellino di Scansano". Le caratteristiche del vitigno conferiscono al vino una struttura con un carattere inizialmente molto austero, dovuto alla ricchezza e qualità dei tannini che col tempo acquista delicatezza e fragranza.

Le altre uve ammesse dal Disciplinare al momento del riconoscimento della DOC erano Alicante, Colorino, Canaiolo nero, Ciliegio, Montepulciano, Malvasia nera e Mammolo. In seguito sono stati aggiunti Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (1989), Merlot, Pinot nero e Syrah (1995). Di questi vitigni i primi sono legati alla tradizionale composizione del Morellino di Scansano, i secondi sono vitigni alloctoni la cui introduzione è stata consentita per venire incontro alle esigenze del mercato, specie internazionale. Delle varietà indicate solo alcune si ritrovano con una certa frequenza nelle produzioni:

- Alicante: è detto anche "tinto di Spagna" in quanto originario di quel Paese e importato in Maremma proprio dagli spagnoli durante il periodo degli Stati dei Presidi;
- Canaiolo nero: è un autoctono toscano, molto utilizzato, specie in passato, nell'uvaggio per la produzione del Chianti;
- Ciliegio: è tipico nel sud della Toscana anche se le sue origini lo vogliono spagnolo, introdotto, nella seconda metà del XIX secolo, al seguito dei pellegrini che ritornavano da Santiago de Compostela;
- Malvasia nera: è una varietà proveniente dalla Puglia (Brindisi), ma da tempo insediata in Toscana;
- Cabernet Franc: proviene dalla Francia, zona del Bordeaux;
- Cabernet Sauvignon: proviene dalla zona del Bordeaux, prevalente nel distretto del Medoc;
- Merlot: anch'esso proviene dal Bordeaux, ma è prevalente nei bordolesi delle zone di St.-Emilion e Pomerol;
- Syrah: proviene dalla Francia, è il vitigno prevalente nella zona del Rodano, ma la sua origine storica è dall'area mediterranea (Libano, Nord Africa).