



IL CARAFFIERE DEL MORELLINO DI SCANSANO

Breve guida per conoscere e apprezzare
il grande vino di Maremma

Ideata e scritta da Fabrizio Fabrizi

Parte prima	: Il Vino e il suo mondo	pag. 2
Parte seconda	: L'analisi sensoriale del vino - La Degustazione	pag. 12
Parte terza	: Il Morellino di Scansano	pag. 23
Parte quarta	: Presentare e servire il Morellino di Scansano	pag. 34

EDIZIONE FEBBRAIO 2010
ad esclusivo uso per i Soci di A.A.A. MORELLINO

Parte prima : Il Vino e il suo mondo

1. Un po' di storia

L'Italia è il Paese che ha la più alta produzione vinicola del mondo, ma è anche uno dei Paesi in cui si produce il vino di migliore qualità.

Tutte le regioni italiane hanno una produzione vinicola e anche questa è una caratteristica unica del nostro paese. Volendo divertirsi con un abbinamento semplice come una fettina di carne, in ogni regione vi si troverebbe il vino adatto.

La vite è una delle piante più antiche e le sue origini sono legate all'origine stessa dell'uomo e si perde nella notte dei tempi. Che dalla vite gli uomini facessero il vino vi sono citazioni anche nella Bibbia (Noè – Genesi), ma i primi documenti attendibili la localizzano in Egitto e in Mesopotamia circa 3-4000 anni a.C.

Che l'Italia abbia una grande vocazione l'avevano già capito gli antichi Greci che l'avevano chiamata Enotria, Terra del Vino, perché da sempre il vino ha attecchito quasi dovunque. Il Vino era già sulle tavole degli Etruschi, degli Euganei e in tutta la Magna Grecia, ma durante l'epoca romana andò sviluppandosi notevolmente il suo uso.

I Romani cominciarono ad apprezzare particolarmente il vino buono e crearono addirittura un culto religioso con il Dio Bacco ed in suo onore celebravano delle feste, i Bacchanali, che finirono per essere abolite per gli eccessi di ogni tipo che si perpetravano nel loro corso. Alcuni tipi di vini divennero famosi ed imbandivano le tavole delle famiglie più ricche : il Falerno, il Cecubo e il Marsico erano i prediletti.

I contatti con le popolazioni barbariche fecero trasferire la coltivazione della vite anche in altre regioni dell'Europa e alcune divennero, come Spagna e Francia, rapidamente zone di alto interesse enologico.

La caduta dell'Impero Romano d'Occidente e l'inizio del degrado delle condizioni di vita in tutta la penisola comportarono un corrispondente abbandono delle coltivazioni più impegnative come è appunto la vite. Questa come tante altre produzioni dell'ingegno umano venne preservata dalle coltivazioni curate dalle abbazie, anche perché il vino è diventato uno dei simboli nella liturgia cristiana.

E, parallelamente alle arti e alla cultura in genere, si dovrà arrivare al Rinascimento perché la coltivazione della vigna riprenda con nuovo impulso un po' in tutto il Paese. C'è una regione tra le altre che si distingue in questa lenta ma costante ripresa: la Toscana, e già nel XIV secolo alcuni suoi vini sono già conosciuti come il

Montepulciano (Francesco Redi lo celebra), il Chianti, il San Gimignano. Nessuna meraviglia, quindi se alcuni secoli dopo, nel 1716 è un Granduca di Toscana (Cosimo III de' Medici) a dettare le prime regole a tutela del vino di qualità come il Carmignano e il Chianti.

Il solco segnato dalle gravi pestilenze viticole della fine dell'800 non si rimarginerà tanto facilmente. La ripresa è più caratterizzata da impianti con produzione massiccia e il ripopolamento viene affidato a due vitigni forti e prolifici come il sangiovese per il rosso e il trebbiano per il bianco.

Ma in parecchie zone i vitigni locali riescono a resistere e il sangiovese può riproporre, grazie alla grande vocazione dei terreni, prodotti di alta qualità. Tra le due guerre si importano tecniche più sofisticate specialmente dalla Francia che è diventata la patria dei vini più famosi del mondo e regioni come il Piemonte e la Toscana riprendono a primeggiare anch'esse con le loro tipiche produzioni. Nei primi anni '30 vengono definiti i disciplinari di vini già famosissimi come Orvieto, Soave, chianti Barolo Barbaresco, Frascati, Asti.

Solo l'esplosione del benessere prodotto dal c.d. "miracolo italiano" porterà anche una grande coscienza verso i vini di qualità e nel 1963 con la legge 116 la legislazione italiana dà la delega al Governo di emanare norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini: nascono le D.O.C: la denominazione di origine controllata per la tutela dei vini di qualità.

2. I fattori della qualità

Tra i fattori che determinano una produzione di buona qualità il primo da enunciare è il **TERRENO** di cui è importante la composizione, l'altitudine, l'irrigazione e l'esposizione. L'ideale è il terreno posto in collina assoluta in quanto la vite è beneficiata sia dalla giusta inclinazione dei raggi solari che dalle correnti d'aria e da naturale drenaggio delle acque piovane.

La vocazione deriva anche dal **MICROCLIMA**, secondo fattore fondamentale e non a caso la localizzazione al centro del Mar Mediterraneo in una zona di clima temperato con venti freschi fa dell'Italia una terra privilegiata, ma è lo specifico clima del territorio vitato a determinare lo sviluppo qualitativo delle uve.

Il terzo grande protagonista è il **VITIGNO** cioè la varietà dell'uva adatta alla produzione del vino: ne esistono centinaia più o meno famosi e diffusi, alcuni "autoctoni", cioè con origini proprie del territorio su cui vengono coltivati, e altri "alloctoni" cioè provenienti da altre zone, ma che hanno trovato una possibilità di coltivazione in una determinata zona. Il tipo di vitigno già indica quale vino si andrà a produrre in quanto alcune uve portano a determinati vini: ad esempio il **sangiovese** produrrà infatti un potente **vino rosso** che potrà anche essere invecchiato, mentre un **riesling** darà vita a un **vino bianco** fresco e leggero.

Queste tre componenti non potrebbero da sole portare l'uva a produrre dei grandi vini se non intervenisse, in modo determinante **L'OPERA DELL'UOMO**, che è il fattore principale per consentire il raggiungimento di un elevato livello di qualità.

E' infatti l'uomo, con il suo lavoro, la sua intelligenza e la sua esperienza che interagisce con gli altri fattori e correlandoli in modo ottimale arriva alla creazione di autentici capolavori.

Un capolavoro che inizia la sua strada in vigna. Si dice che il vino buono nasce in vigna e ciò sta a significare che dall'attenta predisposizione dei fattori nella vigna ha origine una produzione di alta qualità. La selezione delle uve è la prima regola d'oro che viene seguita dai vignaioli più accorti, come la disposizione sul terreno che ne determina la resa. Una resa contenuta sarà la prima componente per arrivare ad un vino di alta qualità, non a caso tutti i disciplinari stabiliscono in modo rigoroso quale debba essere la resa per ettaro.

3. La lunga strada dalla vigna al vino

Ma seguiamo il percorso che porta dalla vite al vino facendo una premessa: questo procedimento è un fenomeno regolato principalmente da eventi naturali. L'uomo interviene per assecondarli nel migliore dei modi, ma l'origine del vino può essere considerato un grande regalo della natura, che pur nella sua comprensione scientifica ha quasi del miracoloso. E' uno dei tanti miracoli della natura che dovrebbe sempre lasciarci in soggezione verso di essa accettandone le grandiosità delle sue regole che l'uomo non dovrebbe mai provare a modificare più di tanto.

La *vitis vinifera sativa*, nome scientifico che indica la vite coltivata e la differenza dalla antica *vitis vinifera silvestris*, produce una infruttescenza costituita da più bacche dette **acini**, sotto forma di **grappolo** perché trattenute da una sottile struttura ramificata detta **raspo** che a sua volta origina dal **tralcio**. La vite viene impiantata con un innesto che ha un piede di vite americana sul quale viene innestata la varietà europea. Questo tipo di coltivazione si è resa necessaria dopo la tremenda epidemia che colpì tutta la coltivazione europea per due malanni provenienti proprio dall'America: la fillossera e la peronospora il primo un insetto il secondo un fungo che distruggono la pianta producendone il disseccamento. Tali malanni imperversarono in Europa dal 1879 fino al 1920 distruggendo gran parte delle coltivazioni. Solo l'utilizzo del piede della vite americana riuscì a contrastare le malattie essendone questo immune. Strano destino perché le viti europee, importate in America, infettate da malattie provenienti dall'America stessa, vengono infine salvate dalle viti americane!

Quando i grappoli raggiungono la giusta maturazione, il che normalmente avviene tra settembre e ottobre, vengono staccati dai tralci, l'operazione è detta **vendemmia**. Trasportati nei locali di trasformazione qui avviene la **pigiatura**.

Questa importantissima operazione può già determinare la qualità del prodotto finito. Una volta si effettuava nei tini con la pestatura con i piedi sfruttando il peso del corpo, oggi i sistemi sono sempre più sofisticati, perché la delicatezza con cui si svolge questa lavorazione può essere determinante e la tecnica più moderna utilizza delle macchine in grado di effettuare la pigiatura soffice utilizzando l'aria compressa. Il **diraspamento** consiste nella separazione dei raspi dal resto della lavorazione e può essere determinante per la formazione dei tannini di cui vedremo in seguito l'importanza.

L'azione di pigiatura produce il **mosto** che a questo punto è un conglomerato di acqua (70/80%), zuccheri (15/30%) e acidi (0,5/1,5%), ma anche di innumerevoli altre sostanze in bassissima percentuale quali sali minerali, polifenoli, enzimi, vitamine, microrganismi, ecc.

A seconda della tipologia di vino che si vuole produrre si procede a diversi tipi di vinificazione per cui è determinante il contatto o meno tra il mosto e le **vinacce**, cioè tra il prodotto della pigiatura e i residui della stessa formati prevalentemente dalle bucce e vinaccioli.

Si può avere la **vinificazione in rosso (macerazione)** in cui il contatto tra mosto e vinacce è protratto in modo diversificato, a seconda del prodotto finale che si vuole ottenere, per consentire il trasferimento di sostanze prevalentemente coloranti.

Si può avere la **vinificazione in bianco** cioè con l'immediata separazione tra vinacce e mosto (la **sgrondatura**). Questo procedimento permette di produrre dei vini bianchi da uve rosse, valga per tutti l'esempio dello champagne che nel tipo più classico viene formato da tre tipi di uve di cui due assolutamente nere.

Altre forme di vinificazione che interessano particolari tipi di vini sono quella in rosato e quella per macerazione carbonica.

Il mosto viene immesso in particolari recipienti detti vasi vinari nei quali si svolgerà la fermentazione. Questi vasi vinari nei tempi più recenti hanno avuto un grande trasformazione: dagli antichi tini, alle vasche di cemento, a quelle di vetro resina fino a quelle più moderne e oggi più in uso di acciaio inossidabile.

La **fermentazione alcolica** è quello straordinario effetto naturale per cui il mosto si trasforma in vino.

Responsabili di tale fenomeno sono i **lieviti**, dei microrganismi che si trovano sulla buccia dell'uva all'atto della maturazione e che hanno lo straordinario potere di trasformare lo zucchero in alcol etilico e in parte in anidride carbonica, in calore e in acidi. La prima fase della fermentazione è tumultuosa (il *ribollir dei tini* di San Martino) a causa della produzione di anidride carbonica e si procede a varie pratiche per agevolare questo procedimento naturale (follatura, rimontaggi, ecc.)

Quando gran parte degli zuccheri sui sono trasformati in etanolo, si procede alla **svinatura** cioè alla separazione dalle vinacce per ottenere il **vino fiore**. A questo potrà essere aggiunto il vino di prima torchiatura derivante dalla pressione delle vinacce fermentate.

Dopo la svinatura il vino ha già una sua prima identità, ma il percorso per trasformarlo in un capolavoro è ancora lungo e prevede altre tappe fondamentali che solo la corretta esecuzione ne può garantire la qualità. Travasato in recipienti di affinamento si andrà infatti incontro alla seconda fermentazione o **fermentazione lenta**. Questa delicatissima fase comporta la definitiva trasformazione in alcol dei residui zuccherini e la riduzione dell'acidità. Nei vini rossi prosegue con la **fermentazione malolattica** determinante per l'acquisizione di quella particolare rotondità dovuta alla trasformazione dell'acido malico, aspro, in acido lattico con caratteristiche decisamente più morbide. Questa pratica va invece evitata nei vini bianchi, caratterizzati dalla presenza di una acidità significativa, mantenendo il vino a temperature più basse di 20°.

Il Vino prosegue la sua strada attraverso una serie di **travasi** che hanno come fine di eliminare i depositi che si formano per residui delle varie trasformazioni e le **colmature** per evitare il procedimento di ossidazione.

In alcuni casi si procede anche alla **rifermentazione**, aggiungendo mosto concentrato e/o lieviti selezionati. Il famoso "Governo alla Toscana" praticata tradizionalmente nella zona del Chianti consiste in una rifermentazione ad opera di una piccola percentuale (10%) di uve fatte appassire ed aggiunte in un secondo tempo al vino nuovo.

Arriviamo così alla fase della **maturazione** che come lo stesso termine dice rappresenta il momento di passaggio fondamentale in cui ancora la tecnica dei travasi consente che il vino diventi limpido ed acquisisca le profumazioni che lo caratterizzeranno.

L'**evoluzione** definitiva può essere più o meno complessa e può essere svolta in grandi recipienti (dall'acciaio inossidabile alle più tradizionali grandi botti) ovvero utilizzando le **barriques**. Questa tecnica, molto discussa per le straordinarie potenzialità che permette di attuare, prevede l'utilizzo di piccole botti in legno tostato o vanigliato, di contenuto pari a 225 litri. Le barriques hanno il grande potere di consentire una microaerazione del vino e di trasferire al liquido grazie alla particolare limitatezza del contenuto, tannini nobili che permettono al vino di costruirsi con una struttura particolarmente consistente ed equilibrata e di acquisire aromi che lo doteranno di profumazioni complesse.

Solo i vini rossi con caratteristiche organolettiche di particolare qualità possono essere sottoposti alle pratiche di evoluzione o addirittura arrivare all'**invecchiamento**, che può durare anche alcuni anni durante i quali il vino chiuso nelle sue botti raggiunge livelli di squisitezza sia nella sua struttura che nella complessità dei profumi.

Finalmente, quando la maturazione, l'evoluzione o l'invecchiamento hanno raggiunto il loro momento ottimale in rapporto al vino che si vuole produrre, si arriva all'imbottigliamento. Da questo momento il vino viene preparato ad essere portato

sul tavolo del consumatore che lo conoscerà attraverso la bottiglia e tutto quanto verrà descritto sull'etichetta. Ma prima ancora di uscire verso la consumazione il vino deve svolgere un'ultima e importantissima fase: l'**affinamento**. Le bottiglie riempite del loro prezioso liquido vengono sistemate in luoghi freschi e bui a temperatura costante, poste in posizione orizzontale per impedire che vi siano scambi gassosi con l'esterno. Il vino così riposa e finisce per stabilizzare il proprio carattere assumendo definitivamente quelle doti di equilibrio e profumazione che gli sono specifici. L'affinamento può durare anche molti mesi specie se si tratta di vini a struttura molto complessa e il rigore con cui viene effettuato dal produttore è la migliore garanzia di un prodotto di alta qualità e sarà completato solo quando il produttore, in base alla sua sensibilità ed esperienza, riterrà che il vino abbia raggiunto il suo equilibrio e la giusta identità.

4. La classificazione dei vini

Il vino è un prodotto della natura e come tale va concepito, ma purtroppo si presta a facili adulterazioni e questo ha portato i Paesi più evoluti in campo enologico (es. Francia) ad avere delle leggi particolarmente severe a tutela della produzione di qualità. Anche nel nostro Paese si è arrivati dopo una lunga trafila ad avere leggi della stessa natura che stabiliscono delle regole identificative dei vari tipi di produzione. La legge 164 del 1992 ne è l'espressione più attuale e contiene una serie di norme che stabiliscono disciplinari sempre più rigorosi per dare la possibilità di identificare in modo trasparente le migliori produzioni, consentendo una migliore identificazione dei vini di qualità.

La legge prevede una specie di crescita verticale delle tipologie che man mano aumentano gli elementi identificativi consentono di riconoscere le produzioni di più alta qualità. Alla base vi sono i vini da tavola ad indicazione geografica tipica (**I.G.T.**) che fanno menzione della regione geografica e/o del vitigno. Quindi la legge individua i vini a Denominazione di Origine Controllata (**D.O.C.**) e a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (**D.O.C.G.**) che sono le indicazioni tradizionali del nostro Paese per indicare i vini di qualità e che possono anche aggiungere l'indicazione comunitaria Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinata (**V.Q.P.R.D.**) con le varianti V.S. (Vino Spumante), V.L. (Vino Liquoroso) e V.F. (Vino Frizzante).

A DOC e DOCG la legge dedica gran parte delle prescrizioni e li individua come nomi geografici e qualificazioni geografiche delle corrispondenti zone di produzione usati per designare i vini di qualità e rinomati le cui caratteristiche sono connesse con l'ambiente naturale e ai fattori umani e dipendono dalle condizioni naturali correlate alla vocazione vitivinicola (artt. 1 e 4).

Le denominazione d'origine possono essere seguite dopo la dicitura DOCG o DOC da nomi di vitigni, menzioni specifiche, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto (art. 4 – comma 4).

La legge istituisce un Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini che tra i tanti compiti ha quello determinante di esprimere il parere al Ministero sui disciplinari di produzione dei vini a denominazione d'origine e ne determina la classificazione (art. 17 - commi 1,2,8)

Le DOCG sono riservate ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche qualitative intrinseche, rispetto alla media di quelle degli analoghi vini così classificati (cioè DOC), per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale e internazionale (art. 8 - comma 1).

DOCG e DOC (art.10 - comma 1) devono prevedere un apposito disciplinare di produzione che, approvato dal Ministero delle Risorse Agricole, stabilisce:

- a) la denominazione di origine;
- b) la delimitazione di produzione delle uve;
- c) la resa massima di uva e di vini per ettaro;
- d) il grado alcolici minimo naturale;
- e) le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del vino;
- f) le condizioni di produzione e in particolare le caratteristiche naturali dell'ambiente quali il clima, il terreno, la giacitura, l'altitudine, l'esposizione, nonché la composizione ampelografica dei vigneti destinati alla produzione delle uve nell'ambito dei vitigni raccomandati e autorizzati, la densità di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura, il divieto di pratiche di forzatura;
- g) le modalità dell'esame chimico-organolettico prescritto dalla UE per i VQPRD;
- h) l'eventuale periodo minimo di invecchiamento in appositi recipienti e di affinamento in bottiglia;
- i) l'eventuale imbottigliamento in zone delimitate.

I vini prodotti nel rispetto delle norme previste per la designazione e presentazione delle DOCG e delle DOC e degli specifici disciplinari di produzione devono esser sottoposti ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico.

Per i vini DOCG, inoltre, l'esame organolettico deve essere ripetuto, partita per partita, nella fase di imbottigliamento. La certificazione positiva dell'analisi e dell'esame è condizione per l'utilizzazione della DOCG.

L'analisi chimico-fisica è effettuata dalla competente camera di commercio. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione composte da tecnici ed esperti degustatori scelti nell'ambito di appositi elenchi tenuti dalle camere di commercio (art. 13 - commi 1,2,3).

I vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia muniti di un contrassegno di Stato fornito di una serie e di un numero di identificazione (art. 22 - comma 3).

La legislazione sulle Denominazioni d'Origine ha certamente comportato una maggiore conoscenza e sensibilità verso il vino di qualità. Un tempo, a parte gli intenditori o i residenti delle zone, si riusciva appena a conoscere una tipologia di vino diversa dall'altra e non si andava oltre la scelta tra bianco e rosso. Oggi la cultura enologica appassiona sempre di più interi strati della popolazione e molte persone di tutte le età e di tutti gli strati sociali sono a conoscenza delle Denominazione d'Origine più famose e si destreggiano benissimo tra quelle della propria zona.

Nel tempo, dalle legge del 1963 in poi le DOC si sono moltiplicate tanto da aver raggiunto il ragguardevole numero di oltre 350, con sottodenominazioni che portano a oltre 1.800 le tipologie. Per questo motivo l'attenzione si è spostata sempre di più sulla classificazione DOCG che rappresenta una categoria elitaria, sia per il numero ristretto di vini a cui è stata ad oggi riconosciuta e sia perché tra essi ci sono quasi tutti i più grandi vini italiani. L'acquisizione della DOCG rappresenta quindi un grande stimolo per una produzione sempre più rigorosa e controllata, anche se da sola non è automaticamente garanzia di un prodotto eccellente.

Non essendo possibile enumerare tutte le numerose DOC, anche se alcune hanno prodotti assolutamente straordinari, di seguito vengono elencate le DOCG, 46 in tutto (dati aggiornati al 28 febbraio 2010), riconosciute con decreto ministeriale così come prescrive la legge, riportate in ordine geografico per singola regione.

PIEMONTE (12) : Asti (bianco spumante) e Moscato d'Asti (b. dolce), Barbaresco (rosso), Barbera d' Asti (r), Barbera Monferrato Superiore (r), Barolo (r), Brachetto d'Acqui (r. dolce), Dolcetto di Dogliani (r.), Dolcetto di Ovada (r), Gattinara (r), Gavi o Cortese di Gavi (b), Ghemme (r), Roero (b. e r.).

LOMBARDIA (5) : Franciacorta (b. e rosè spumante), Oltrepò Pavese Metodo Classico (b. spumante), Moscato di Scanzo (r. passito), Sforzato della Valtellina o Sfursat (r), Valtellina Superiore (r).

VENETO (6) : Bardolino Superiore (r), Colli Asolani Prosecco (b. e spumante), Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Superiore di Cartizze (b. e spumante), Recioto di Gambellara (b. dolce), Recioto di Soave (b. dolce), Soave Superiore (b).

FRIULI VENEZIA GIULIA (2) : Picolit COF (b. dolce), Ramandolo (b. dolce).

EMILIA-ROMAGNA (1) : Albana di Romagna (b. e b. dolce).

TOSCANA (7) : Brunello di Montalcino (r), Carmignano (r), Chianti Classico (r), Chianti (r), Morellino di Scansano (r), Vino Nobile di Montepulciano (r), Vernaccia di San Gimignano (b).

MARCHE (4) : Castelli di Jesi Verdicchio Riserva (b), Rosso Conero (r), Verdicchio di Matelica Riserva (b), Vernaccia di Serrapetrona (r. dolce spumante).

UMBRIA (2) : Montefalco Sagrantino (r. e r. dolce), Torgiano Rosso Riserva (r).

ABRUZZO (1) : Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane (r).

LAZIO (1) : Cesanese del Piglio (r).

CAMPANIA (3) : Fiano di Avellino (b), Greco di Tufo (b), Taurasi (r).

SICILIA (1) : Cerasuolo di Vittoria (r).

SARDEGNA (1) : Vermentino di Gallura (b).

Il Comitato Nazionale Tutela Vini e Denominazione d'Origine ha riconosciuto recentemente la denominazione DOCG a due vini del Veneto: Amarone della Valpolicella (r) e Recioto della Valpolicella (r).

I Vini a Denominazione d'Origine possono riportare l'indicazione della sottozona (comune, frazione, fattoria, podere, vigna) ed alcune sottozone sono nel tempo diventate famose quanto la denominazione della DOC, che resta sempre la stessa, come il Valtellina Superiore con le sue sottozone: Inferno, Grumello, Sassella, Vagella e Maroggia.

La normativa I.G.T., grazie alla sua maggiore elasticità, annovera nelle sue file degli autentici "monumenti enologici" cioè vini che competono con i migliori del mondo. Questo perché la creatività dei *winemakers* combinata con situazioni di territorio e climatiche particolari può impiegare i vitigni in interpretazioni assolutamente personali con il solo obiettivo di stupire per il risultato che si ottiene. Molti dei c.d. Super Tuscans, ammiratissimi in tutte le parti del mondo, appartengono a questa categoria e questo ha rappresentato una grande innovazione della legge del 1992, in quanto secondo la precedente legge del 1963 avrebbero dovuto definirsi dei semplici "vini da tavola"!

5. I produttori

Una considerazione finale va infine rivolta al peso che la normativa riconosce ai produttori al fine di garantire i livelli di qualità che si intende tutelare. Il produttore è parte attiva come garante della qualità della propria produzione e del rispetto del disciplinare. E' tenuto a denunciare annualmente tutte le caratteristiche previste dalla legge, deve richiedere i controlli e se ne deve fare garante.

Ai Consorzi volontari di tutela costituiti dai produttori, purché siano rappresentativi di almeno il 66% e ne facciano richiesta presentando un adeguato piano, con apposito decreto è riconosciuta la potestà di effettuare controlli su tutta la filiera di produzione sottoposta a tutela (D.M. 29 .5.2001).

La legge pone molte regole, ma fa trasparire la consapevolezza che non possono essere le norme a fare un gran vino, ma la grande capacità, conoscenza, cultura del vero protagonista e cioè del suo autore. Il produttore mette insieme tutta una serie di componenti estremamente complesse per arrivare al risultato prefissato. Ci sono le incognite e gli ostacoli che la stessa natura ripropone, le modernizzazioni, i costi di produzione e di distribuzione, la concorrenza sempre più spietata, eppure il produttore è ben cosciente di tutto questo e lavora alla sua creatura pronto a sfidare i giudizi dei tanti che spera potranno assaporarla, difendendo e assecondando con il proprio lavoro le tipicità che derivano da tradizioni a volte centenarie e l'esigenza dell'innovazione qualitativa per poter essere competitivo sul mercato.

Resta quindi, in fondo, l'augurio che tutte le norme che classificano e regolamentano la produzione di vino rappresentino solo uno strumento di stimolo più che un reale elemento di ingabbiamento e costrizione, mentre che siano principalmente la consapevolezza e l'amore per questo grande miracolo della natura a guidare chi ne è il principale protagonista.

Ogni produttore ha le potenzialità per poter e dover essere un artista, per trovare nella saggia combinazione del proprio rigore tecnico e della sua passione creativa la vera ispirazione per portare a compimento il suo capolavoro.

Parte seconda: L'analisi sensoriale del vino - La Degustazione

1. L'identità del degustatore

Un prodotto di alta qualità viene predisposto per esaudire una richiesta altrettanto elevata. L'affinamento del gusto e l'evoluzione culturale comportano che i vini prodotti crescano di livello elevato e così nei consumatori matura sempre di più il bisogno di essere informati, di capire perché un vino è buono, come identificarne le caratteristiche che lo contraddistinguono e lo rendono diverso da un altro, come interpretare e comprendere pienamente gli sforzi che i produttori hanno infuso nel lungo cammino di un vino di qualità.

Per questa esigenza è nata la degustazione, per aiutare a capire, ma anche per introdurre un metodo di valutazione delle qualità di un vino che tenda ad essere sempre più obiettivo.

Degustatori devono però poter diventare tutti gli appassionati del vino, magari con diversi livelli di competenza, per arrivare a superare quella soglia che fa giudicare il vino sì "buono", ma perché?

Il degustatore utilizza i propri organi sensoriali per dare una valutazione sulla qualità del vino. Questa attività richiede, quindi, una tecnica rigorosa e delle conoscenze specifiche che possano consentire una "lettura" delle caratteristiche rifacendosi a parametri riconoscibili. Una valutazione che non può prescindere dalla soggettività in quanto il degustatore usa i propri sensi in rapporto ad un dato oggettivo che è il vino.

Ne consegue che i livelli di capacità del degustatore sono direttamente proporzionali alla quantità di vini che riesce a conoscere e al rigore tecnico con cui avviene tale conoscenza, fino a raggiungere elevate professionalità tali da poter paragonare il degustatore al critico d'arte, in grado di cogliere sfumature di qualità che poi diventeranno determinanti per l'affermazione di un vino.

Il degustatore impara prima a leggere e in seguito a descrivere le componenti del vino ed è la sua capacità di descrizione che rende costruttivo il suo ruolo.

Ma come avvicinarsi a questa difficile arte messa alla prova da un oggetto di interesse, il vino, così complesso e diversificato, senza essere tentati dal desiderio di impostare discorsi troppo accademici o superficiali ovvero sentire il bisogno di rifugiarsi nella certezza apparente del dato statistico-quantitativo?

Forse è bene cercare una strada che si ispira ad altri valori ed è la strada tracciata dai grandi degustatori che hanno saputo dare fondamenti di certezza alle tecniche,

orientandosi verso il metodo analitico-descrittivo. Un metodo che ha il vantaggio di sfruttare al massimo la capacità di razionalizzare propria dell'individuo e al contempo consentire di esprimere, con definizioni opportune e ricche di vocabolario, le sensazioni che si provano.

Questa strada ha anche il vantaggio di consentire un'acquisizione della metodica per gradi sempre più approfonditi, ma partendo da un'impostazione iniziale generale che assicura le conoscenze basilari essenziali per saper leggere ed interpretare un vino.

Saranno poi la passione, l'interesse, le scelte rigorose, le esperienze via via più stimolanti a consentire il raggiungimento di livelli di conoscenza sempre più elevati, che possono arrivare a costruire delle vere professionalità molto impegnative e richieste.

2. L'analisi sensoriale: introduzione

L'analisi sensoriale si svolge con l'utilizzo di quattro sensi: la vista, l'olfatto, il gusto, il tatto in tre fasi consequenziali: l'esame visivo, l'esame olfattivo e l'esame gustativo che coinvolge gusto e tatto.

L'impostazione delle descrizioni che seguiranno intende soddisfare solo una prima conoscenza della tecnica di degustazione e lascia a momenti didattici più impegnativi gli approfondimenti necessari. Nel contempo si cercherà, comunque, di fornire un quadro esauriente delle tre fasi, individuandone le componenti fondamentali in modo da acquisire le principali nozioni per effettuare correttamente le operazioni necessarie per la degustazione.

Tutta l'analisi sensoriale sfrutta la capacità dei nostri organi sensoriali di reagire in modo coerente ad uno **stimolo** esterno. Il meccanismo fisiologico che ne è alla base permette alla stimolazione esterna di essere intercettata dai recettori sensoriali dell'organo e di trasferire, tramite i neuroni, tale **sensazione** alla zona del cervello deputata alla gestione, controllo e memorizzazione di quel senso, attuandone una cognizione cosciente: la **percezione**.

In questo procedimento ha un ruolo fondamentale la capacità del cervello di memorizzare e catalogare le sensazioni secondo schemi preacquisiti.

Maggiore è la capacità di ricordare in modo organizzato le sensazioni e migliore potrà essere la capacità di analisi.

Viceversa una disabitudine ad allenare i sensi in modo analitico porta ad una valutazione sempre approssimativa, confusa e frettolosa delle sensazioni percepite. Nel tempo, la massificazione delle percezioni fa perdere la capacità di sentire una

serie di sensazioni piacevoli con il risultato di impigrire il sistema percettivo e il conseguente peggioramento della qualità della vita.

Per questo motivo l'analisi sensoriale è un ottimo allenamento per riappropriarsi di piacevoli percezioni che la disattenzione tende a far dimenticare. E la memoria gioca un ruolo fondamentale perché mantiene il cervello attento e selettivo verso le singole sensazioni stimolandone organicamente la gestione dei dati che vengono immagazzinati.

Questo tipo di conoscenza è ben noto agli amanti della musica di qualità, classica o moderna che sia, molto sensibili allo scorrere dei suoni secondo delle partiture ben precise di cui hanno memorizzato ogni minima sfumatura e delle quali apprezzano l'andamento armonico.

L'armonia infatti, un concetto musicale percepito con l'unico senso che non partecipa all'analisi sensoriale del vino (l'udito), è utilizzata come indice della più alta qualità che si cerca di individuare con tale analisi ed è inteso come l'insieme nitido ed elegante di tutte le svariate sensazioni che un vino può procurare.

Nell'esposizione dell'analisi sensoriale si seguirà essenzialmente il metodo descritto dal grande degustatore francese Emile Peynaud la cui opera ha impostato le fondamenta delle tecniche degustative ed è seguita dalle più importanti scuole internazionali.

3. L'esame visivo

L'organo sensoriale deputato all'esame visivo è l'occhio e il senso che lo realizza è la vista.

La vista è il senso che richiede apparentemente meno sforzo, in quanto in condizioni di luce normali consente di percepire correttamente tutte le sfumature che si presentano all'occhio.

Anche nella percezione del vino l'analisi visiva apparirà inizialmente semplice e intuitiva. E' anche la sensazione più tranquillizzante perché consente di valutare con immediatezza la purezza del prodotto che si ha al cospetto e lo fa giudicare ingeribile. Nessuno infatti proverebbe a bere un liquido che si presenta torbido o pieno di impurità! Anche la memoria visiva è quella che viene esercitata in modo più istintivo ed è quella che aiuta ad apprendere con maggiore facilità specialmente gli elementi relativi al mondo che ci circonda.

Ma questa apparente facilità non deve trarre in inganno ed è per questo che l'analisi sensoriale deve essere particolarmente "oculata".

L'analisi potrà, quindi, valutare la limpidezza, il colore, la fluidità e l'effervescenza.

La **limpidezza** è il riconoscere nel vino uno stato di assenza di torbido, cioè di particelle in sospensione. Nel processo di produzione del vino il liquido inizialmente è molto torbido dopo la fermentazione all'interno dei vasi vinari

Le particelle in sospensione lentamente scendono verso il basso lasciando così che il liquido acquisti sempre più limpidezza, ma per eliminare le particelle più leggere è necessario ricorrere alle tecniche di filtrazione.

Nella valutazione sarà necessario utilizzare una fonte luminosa quanto più chiara possibile da porre dietro il bicchiere, preferibilmente una candela.

Eliminando quindi le situazioni in cui il liquido si presenta in condizioni di assoluta anormalità (sintomo di gravi alterazioni), la limpidezza va considerata in relazione al tipo di vino esaminato riconoscendone quindi le caratteristiche.

Un vino proveniente da un lungo invecchiamento potrà presentare dei residui dovuti a rifermentazioni che lo velano leggermente;

Un vino giovane dovrà essere assolutamente **limpido**;

Se il vino emana una propria luminosità si definirà **cristallino**

Se il vino ha contenuti di anidride carbonica si dirà che è **brillante**, anche perché aiutato dalle bollicine che sprigiona.

Il secondo esame visivo riguarda il colore. Anche in questo caso, superata la prima valutazione grossolana (bianco-rosso) si potranno individuare varie sfumature di colore la cui lettura permette di riconoscere se il vino in esame ha le caratteristiche che deve avere e verso che tipo di evoluzione sta procedendo.

Il **colore** nel vino è dato dalle sostanze pigmentose (polifenoli) contenute prevalentemente nelle bucce e in misura minore nei vinaccioli (i semetti presenti all'interno dell'acino) e viene classificato (*classificazione A.I.S.: Associazione Italiana Sommeliers*) in:

Vini Bianchi:

- **Giallo verdolino** (vini molto giovani e freschi orientati all'acidità più che alla morbidezza)
- **Giallo paglierino** (vini giovani con equilibrato rapporto acidità-morbidezza)
- **Giallo dorato** (vini orientati più alla morbidezza che all'acidità)
- **Giallo ambrato** (vini con forte componente di morbidezza)

Vini Rosati

- **Rosa tenue** (ricorda il colore della rosa rosa ed è stato determinato con un limitato contatto con le bucce)

- **Rosa cerasuolo** (ricorda il colore della ciliegia ed è stato determinato con un contatto con le bucce più accentuato)
- **Rosa chiaro** (vini sottoposti ad una breve macerazione presentano una gradazione di colore appena inferiore ai vini rossi)

Vini Rossi

- **Rosso porpora** (vini molto giovani con prevalenza di acidità-tannicità che morbidezza)
- **Rosso rubino** (vini giovani in cui il rapporto acidità-tannicità/morbidezza risulta abbastanza equilibrato)
- **Rosso granato** (Vini di medio invecchiamento in cui la morbidezza prevale leggermente su acidità-tannicità)
- **Rosso aranciato** (Vini di grande invecchiamento in cui la morbidezza ha una netta prevalenza su acidità-tannicità)

Inclinando il bicchiere a 45° si potranno notare, in corrispondenza del punto in cui la consistenza del liquido diventa più sottile (la c.d. unghia), delle sfumature di colore (riflessi) che si richiamano al gradino inferiore o superiore della scala descritta. Questo può essere un indice della tendenza evolutiva che ha il vino se la gradazione afferisce alla colorazione superiore ovvero una non completa maturità se la gradazione afferisce alla colorazione inferiore.

Roteando il liquido nel bicchiere e successivamente fermando la rotazione si potranno osservare sulle pareti delle formazioni di “archetti” e “lacrime” trasparenti che possono assumere varia forma e consistenza. Tali formazioni causate da una serie di fenomeni fisici collegati alla densità delle diverse componenti del liquido possono dare alcune indicazioni specialmente sulla gradazione e sulla struttura glicerica del liquido valutandone in generale la **fluidità**. Questa va appunto intesa come la consistenza del vino in rapporto alle componenti fisiche presenti nel liquido (acqua, alcol, acidi, gliceridi).

Generalmente la presenza di archetti eleganti, stretti e di lacrimazione veloce è indice di un vino ben strutturato e di buona gradazione alcolica.

Ma a prescindere da ogni considerazione tecnica, la formazione degli archetti rappresenta un momento di vivace lettura del vino capace di catturare l'attenzione dei presenti, i quali immediatamente si cimentano nella pratica per sperimentarne i risultati. E' quindi un'operazione che va rappresentata perché la curiosità che ne consegue è un ottimo veicolo per far comprendere quante sorprese riserva l'analisi sensoriale.

La fermentazione alcolica produce anche anidride carbonica (CO₂) e da alcuni tipi di vitigni tale produzione può essere particolarmente significativa. Così nasce il fenomeno dell'**effervescenza** che caratterizza i vini frizzanti e i vini spumanti. Anche qui l'analisi visiva aiuta nella valutazione del vino, in quanto la presenza di bollicine fini ed abbondanti e la persistenza del *perlage* (la durata di sviluppo) sono segni di un prodotto delicato e raffinato.

4. L'esame olfattivo

L'organo sensoriale deputato all'esame olfattivo è il naso e il senso che lo realizza è l'olfatto.

In effetti la cavità nasale ha il compito di convogliare l'ossigeno nei polmoni per cui al suo interno si trova una mucosa che ha il compito di avvertire gli odori catturando molecole trasportate dal flusso dell'aria che siano solubili nel muco olfattivo. Attraverso questo meccanismo chimico l'olfatto riconosce, seleziona e classifica gli odori.

L'olfatto è un senso di allarme, ma anche di piacere. Dà immediate informazioni sull'ambiente in cui ci troviamo e sulla gradevolezza o meno degli odori sprigionati da cibi, fiori, sostanze in genere. E' in grado di avvertirci se ci troviamo in presenza di sostanze pericolose per il nostro organismo, che di solito emanano odori fetidi, mentre ci gratifica in presenza di odori piacevoli, che di solito preannunciano la presenza di qualcosa che ci darà momenti di grande gratificazione.

L'olfatto è estremamente sensibile ed in grado di percepire e selezionare migliaia e migliaia di odori; per questo motivo è un senso di difficile utilizzo in termini analitici che va esercitato e allenato a lungo per poterne sfruttare a pieno le potenzialità. Anche la memoria olfattiva è più difficile da costruire proprio per la quantità di nozioni diverse che si possono immagazzinare e per la facilità con la quale si possono sovrapporre.

L'esercizio è quindi l'unica strada per sviluppare questa dote e il vino si presta generosamente in quanto è in grado di sprigionare una quantità innumerevole di combinazioni olfattive. E' uno dei tanti miracoli che questa bevanda realizza in quanto le formazioni chimiche presenti nell'uva e soggetti alla fermentazione producono sentori che possono essere classificati in analogia alle profumazioni presenti in natura e la cui percezione trasmette numerose informazioni sulle caratteristiche del vino che si analizza.

Data la grande quantità di profumazioni vengono di seguito riportate solo le principali secondo i più classici raggruppamenti per famiglie di riferimento. La sensibilità personale e l'allenamento può portare facilmente ad individuarne altre come un magico gioco di scatole cinesi.

Profumi Floreali : Ginestra, Sambuco, Rosa, Violetta, Fiori d'arancio, Trifoglio, fiori di campo, Gelsomino, ecc.

Profumi Fruttati : Ribes, Lampone, Mirtillo, Mora (e in generale altri frutti di bosco), Ciliegia, Prugna, Marasca, Mela, Fragola, Pera, Limone, Cedro, Mandarino, Pompelmo, Banana, Ananas, ecc. e confetture di frutta.

Profumi di Frutti Secchi : Prugna secca, Noce (ma anche mallo fresco di noce), Mandorla (ma anche mandorla fresca), Nocciola, Cocco , ecc.

Profumi Vegetali: Erba, Foglia, Fieno, Peperone, Foglia di pomodoro, ecc.

Profumi di Erbe Aromatiche: Salvia, Finocchio, Alloro, Origano, Basilico, Tè in foglia, Ginepro, Menta, ecc.

Profumi Speziati: Pepe nero, verde e rosa, Anice, Chiodi di garofano, Liquirizia, Cannella, Vaniglia, Zafferano, ecc.

Profumi Tostati: Caffè, Cacao, Caramello, Cioccolato, Mandorla, ecc.

Inoltre se ne possono citare altri di difficile classificazione in famiglie come Cuoio, Cera, Miele, Tabacco, Catrame, Etere e tanti altri ancora.

Una citazione a parte meritano i profumi con sentore di legno provenienti dall'evoluzione dei tannini e/o derivanti dal legno in cui il vino viene conservato per l'evoluzione o l'invecchiamento.

I profumi del vino sono riconducibili a tre gruppi identificati in base al momento in cui si originano:

- **Profumi primari o varietali**

Sono i profumi che derivano direttamente dal vitigno, quindi dalla specifica varietà delle uve che sono piene di essenze odorose. Queste essenze mantengono inalterata la loro fragranza per tutto il ciclo della lavorazione vinicola, anzi tendono a esaltarsi caratterizzando in modo netto il prodotto finito.

Gli esempi più famosi con forti profumazioni riguardano le Malvasie, i Moscati, il Brachetto, il Traminer con la nota più elevata del Gewurztraminer, mentre con aromi meno intensi si sentono nel Sauvignon bianco, il Cabernet-sauvignon, il Merlot e pochi altri.

- **Profumi secondari o di fermentazione**

Sono i profumi che si formano dal contenuto zuccherino nelle uve e a come questo contenuto si trasforma in alcol superiori.

Questo procedimento è all'origine dei sentori più freschi come i profumi floreali, fruttati e vegetali tipici dei vini giovani.

- **Profumi terziari**

Sono i profumi che originano durante la maturazione, l'evoluzione e l'invecchiamento. L'invecchiamento ha inizio con la perdita delle sensazioni vinose acquisite durante le fermentazioni alcolica e malolattica. I profumi secondari dipendono principalmente dell'odore di vino nuovo e quando i profumi primari e secondari si evolvono dando vita ad un complesso insieme di sentori che tendono ad amalgamarsi tra di loro pur mantenendo le specifiche identità. Il vino tende ad assumere sentori tostati, eterei e speziati, mentre sprigiona la sua caratteristica profumazione risultante da tutti i processi di maturazione che si identifica graziosamente nel **bouquet**. Alla formazione del bouquet partecipano in modo determinante i profumi che derivano dal legno stesso, evidenziati da un sentore di vaniglia. E' bene che le profumazioni del legno non siano mai prevalenti sulle altre, ma ne facciano un adeguato contorno evitando di imprimere una caratterizzazione eccessiva.

L'esame olfattivo può richiedere più tempo di quello visivo proprio per la difficoltà intrinseca di percezione degli odori in modo distinto. Inizialmente si avvertiranno le profumazioni più decise, quelle che di solito caratterizzano la tipologia di vino e solo dopo più tentativi si potranno iniziare a distinguere gli altri, magari aiutandosi con la roteazione del bicchiere che aiuta a liberarli.

Superata l'iniziale barriera percettiva ci si può addentrare nella individuazione delle profumazioni più recondite che proprio per la loro unicità consentiranno di apprezzare delle note distinte che le contraddistinguono. Un degustatore di elevato livello può leggere tutte le caratteristiche tramite l'insieme delle profumazioni come se fosse un codice identificativo del vino esaminato.

Nella valutazione dell'esame olfattivo si dovrà tener conto, con adeguate gradazioni, dell'intensità (quantità), della persistenza (durata) e della qualità (finezza), completandolo con la descrizione delle profumazioni percepite secondo le definizioni evidenziate.

5. L'esame gustativo

Gli organi sensoriali deputati all'esame gustativo sono contenuti nella cavità orale e i sensi che lo realizzano sono in prevalenza il gusto e il tatto.

All'interno della cavità orale gli organi interessati alla percezione del gusto sono principalmente la lingua e in minor misura le mucose molli del palato.

La lingua è disseminata di particolari recettori, le **papille gustative**, che intervengono nella percezione dei sapori selezionandoli in base alle specificità cui sono deputate.

Le papille fungiformi, percepiscono il **dolce** sulla punta della lingua, l'**acido** nelle zone laterali anteriori e il **salato** nelle zone laterali e dorsali.

Le papille caliciformi percepiscono l'**amaro** e sono disposte a semicerchio nella parte finale della lingua.

Sia le papille fungiformi che quelle caliciformi sono dotate di un particolare recettore gustativo che trasmette la sensazione al cervello attraverso un sistema di fibre nervose particolarmente complesso di cui è corredato tutto l'interno del cavo orofaringeo.

Le papille filiformi, invece, hanno una funzione tattile e grazie alla loro forma costituita da filamenti molto sensibili sono in grado di percepire in modo differenziato la consistenza del liquido.

L'esame gustativo si svolge con l'intento di cogliere le sensazioni di sapore (dolcezza, acidità, sapidità, amarezza) e quelle tattili (consistenze, ma anche termiche) finalizzato alla valutazione della **struttura** del vino (corpo).

La struttura del vino è la componente fondamentale che fa apprezzare la qualità. Nella struttura si cercano, infatti, quelle doti di equilibrio che rendono piacevole l'assunzione di questa bevanda. Ancora una volta nella ricerca della struttura si svolge uno dei grandi miracoli del vino che ripropone l'impostazione stessa della vita in generale.

Il vino è costituito da componenti di natura opposta; alcune dure ed altre morbide. Come in tutte le cose della vita è nell'equilibrio e nella perfetta integrazione degli opposti che si trova il senso stesso delle cose, E questo si può cogliere attraverso l'esame gustativo che rappresenta l'apice dell'analisi sensoriale.

Le quattro sensazioni di sapore hanno connotati elementari ma è opportuno associarli concettualmente a sapori noti per coglierne esattamente il significato, per cui la dolcezza può essere espressa chiaramente dal sapore del miele, l'acidità da quello del limone, la sapidità da quello del sale e l'amarezza da quello del cacao.

Le sostanze dal gusto dolce sono gli elementi che determinano la morbidezza, mentre la durezza è causata dalle sostanze acide sapide e amare. Nel vino le sostanze dolci sono prevalentemente gli **zuccheri**, gli **alcoli**, e i **polialcoli**, le dure sono gli **acidi**, i **sali minerali** e i **tannini**.

Gli zuccheri che possono rimanere nel vino solo principalmente il fruttosio e il glucosio la cui presenza si rende consistente se si vuole produrre un vino dolce. Di norma, infatti, gli zuccheri presenti nel mosto vengono trasformati in alcol durante la fermentazione alcolica.

Gli alcol, tra cui l'alcol etilico è decisamente prevalente, rappresentano le sostanze più importanti presenti nel vino. Si pensi che il vino è costituito per l'80/85 % di acqua, quindi una sostanza neutra, mentre è l'alcol, che può variare dal 9 al 13 % a determinarne la principale caratterizzazione. La componente alcolica produce una

sensazione di calore causata dalle proprietà vasodilatatorie che viene avvertita con immediatezza, ma sarà la corretta combinazione con le altre componenti a far apprezzare a pieno il suo apporto.

Tra i polialcoli un ruolo importante ha la glicerina la cui presenza consistente può essere determinante per il conferimento della morbidezza e rotondità del vino.

Gli acidi rappresentano la parte fondamentale dell'altra gamba dell'equilibrio del vino. La loro presenza è consistente e dipende molto dallo stato evolutivo del vino stesso. I principali sono l'acido tartarico, malico, citrico, lattico, succinico. Questi determinano l'acidità fissa, mentre altri come l'acido acetico determinano quella volatile, cioè quella che si percepisce più nettamente. Gli acidi attribuiscono al vino la sensazione di freschezza e, a differenza dell'alcol che la comprime, producono un'abbondante salivazione.

I sali minerali interagiscono prevalentemente con gli acidi dei quali possono ampliare o contenere l'asprezza. I più importanti sono i fosfati, i solfati e i cloruri, ma la loro presenza, e di altri ancora in misura molto contenuta nel vino, e la loro combinazione è determinata dalle componenti strutturali nel terreno di coltivazione e quindi sono portatori delle caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico d'origine.

E finalmente i tannini. Appartenente alla famiglia dei polifenoli come le sostanze coloranti, i tannini rappresentano la componente che delizia e affligge tutti i degustatori di vini rossi, qualunque sia il loro livello di preparazione. Il riferimento ai vini rossi è d'obbligo perché la presenza dei tannini nei vini bianchi è praticamente nulla e per niente percepibile all'esame gustativo.

Le disquisizioni sulla qualità dei tannini appassionano gli amanti del vino e il bisogno di individuarli, catalogarli e giudicarli è uno dei momenti cruciali di ogni degustazione.

Il motivo è che i tannini sono in grado di pesare in modo determinante sulla qualità complessiva del vino in quanto responsabili di quella sensazione di durezza, di aspro, di ruvido che può sconfinare nella sensazione di astringenza ma può anche esaltare le qualità di un vino assegnandogli un carattere esclusivo.

A determinare queste considerazioni contribuiscono le modalità con cui i tannini entrano a far parte del vino, modalità che sono gestibili con sapienza nel corso della produzione. I tannini infatti provengono dalle bucce e dai vinaccioli, ma anche vengono acquisiti durante la maturazione, l'evoluzione e l'invecchiamento del vino nei vasi viniferi di legno (botti, barriques, tini).

La loro presenza e la loro complessità è quindi fortemente influenzata da come queste operazioni vengono compiute e l'abilità dei produttori spesso è in grado di conferire caratteri specifici al vino che si sta lavorando.

I tannini richiedono un sapiente lavoro per essere ammorbiditi, senza far venir meno le componenti che ne determinano il carattere, e sono così capaci di contribuire al raggiungimento di un vino di grande qualità; come un puledro di gran razza che debba essere domato con grande mestiere per poter diventare un docile destriero, senza per questo perdere le doti di potenza e di forza proprie della sua natura.

Si vedrà approfondendo le caratteristiche del Morellino di Scansano quanto questa similitudine sia appropriata.

L'equilibrio gustativo del vino viene ad essere determinato dal rapporto tra le componenti morbide e le componenti dure. Questo equilibrio può oscillare all'interno di un rapporto che si sposta verso l'una o l'altra componente in relazione alla struttura generale che il vino stesso assume nel corso della sua lunga gestazione. Per cui i vini giovani e i vini maturi oscilleranno in un arco piuttosto ristretto del rapporto di equilibrio, mentre oscillazioni più ampie in entrambe le direzioni caratterizzeranno altri tipi di vini che tenderanno a essere più marcatamente acidi (acido-tannici per i rossi) o più marcatamente morbidi. In relazione alla struttura il vino potrà essere riconosciuto "di corpo" quando il punto di equilibrio è fortemente evidente in rapporto alla sua tipicità, "robusto" quando si tratta di un gran vino in cui le componenti di equilibrio si esaltano con il raggiungimento di livelli di assoluta perfezione.

Così come descritto nell'esame olfattivo anche l'esame gustativo con diverse gradazioni potrà valutare il vino in relazione all'intensità (quantità), persistenza (durata) e qualità (finezza).

6. L'armonia

L'armonia in senso figurato è un effetto particolarmente esaltante e gradevole in cui si fondono vari elementi secondo regole di coerenza tutte riferite alla stessa componente alla quale partecipano in modo determinante senza perderne l'identità.

Il miglior giudizio finale dell'insieme dell'analisi sensoriale del vino non può che essere **armonico**, cioè che esprime una piena convergenza tra le componenti dell'esame visivo, dell'esame olfattivo e dell'esame gustativo in un tutt'uno perfettamente modulato in cui ogni singola componente partecipa con il raggiungimento del massimo livello qualitativo possibile.

Parte terza : Il Morellino di Scansano

1. La D.O.C.G. Morellino di Scansano

Con il Decreto del Presidente della Repubblica del 6 gennaio 1978 il Morellino di Scansano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e l'approvazione del relativo disciplinare. Con il più recente Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 14 novembre 2006 ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Il riconoscimento della DOCG ha introdotto alcune modifiche all'originario disciplinare del “**Morellino di Scansano**” cioè l'insieme delle regole che assicurano la tipicità e l'origine del vino, mantenendo comunque l'impianto sostanziale del disciplinare 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 evidenziando le differenze che ha introdotto la DOCG.

Il Morellino di Scansano

- deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dal **vitigno Sangiovese** (*invariata*);
- 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 (*invariata*);
- 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 (*invariata*);
- le **condizioni ambientali e di coltura** devono essere quelle **tradizionali della zona** (*invariata*);
- sono da considerarsi **idonei** unicamente i **terreni collinari** di buona esposizione con esclusione di quelli di fondovalle (*invariata*);
- 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%** (la DOC prevedeva 120 quintali per ettaro);

- le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una **gradazione alcolica** complessiva naturale **minima di 12,5°** (la DOC prevedeva 11°);
- **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 (è stata eliminata la parola vinoso)
 - sapore: asciutto, austero, caldo, leggermente tannico;
 - gradazione alcolica minima: 5 per mille;
 - estratto secco netto minimo: **24 per mille** (22 nella DOC);
- 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 per mille** (nella DOC 12°);
- alla denominazione **è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva** come gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” ed è **altresì vietata l'aggiunta di indicazioni geografiche e toponomastiche** che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree e località comprese nella zona delimitata *(invariata)*;
- **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 *(invariata)*.

La DOCG ha quindi comportato:

- una **minore resa per ettaro**, necessaria per migliorare la qualità;
- **l'aumento della gradazione alcolica**, anche se da tempo la produzione già di fatto si era attestata a quei livelli spesso anche superandoli;
- **l'aumento dell'estratto secco**;

- **l'obbligo di imbottigliamento nella zona di produzione**, anche se è possibile ottenerne la deroga a determinate condizioni per gli imbottiglieri che già effettuavano tale operazione fuori zona;
- **i controlli di qualità** durante la vinificazione.

La **DOCG** è prevista che venga introdotta **con la campagna vendemmiale del 2007**, quindi solo su bottiglie del 2007 si potrà riportare la dicitura DOCG e saranno contraddistinte dalla fascetta dello Stato.

Va inoltre sottolineato che il disciplinare **Morellino di Scansano DOCG ha abolito** la denominazione **Morellino di Scansano DOC**, per assicurare a tutta la produzione futura solo le caratteristiche previste dalla DOCG.

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, Ciliegiolo, 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;
- Cliegiolo: 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).

2. Un vino che nasce in Maremma

Il panorama della Maremma scansanese continua a stupire un numero sempre maggiore di visitatori. Alcuni ne restano ammaliati e decidono di restare, attratti dalla suggestione provocata dai profili incontaminati delle colline, dalla intensità dei colori, dall’aria salubre.

La Maremma oggi è così bella perché per lunghi secoli è stata un inferno, un inferno infestato dalla mortale malaria che imperversava nelle paludi salmastre a fondo valle e portavano i loro miasmi in alto fino alle prime formazioni collinari.

Ma non era stato sempre così. Ai tempi degli Etruschi prima e dei Romani dopo questa terra era rigogliosissima e certamente tra le principali e più diffuse coltivazioni c’era la vite. Ne fanno testimonianza reperti archeologici degli insediamenti della zona (Ghiaccioforte) come le statuette votive che ritraggono un uomo che impugna una roncola decisamente sproporzionata per la sua altezza.

La decadenza inizia proprio con la caduta dell'Impero, l'abbandono della pianura, dovuto anche all'imperversare sempre più diffuso del banditismo e poi, sopra a tutto, il formarsi dei vasti acquitrini paludosi invasi dalla malaria.

La vita resiste concentrandosi sui colli più alti dove l'aria resta pulita ed è più facile difendersi dalle aggressioni. Scansano è il principale di questi luoghi e gli uomini di Scansano continuano a coltivare la vite su quei colli che sembrano tanto predisposti per la struttura del terreno e per l'esposizione al sole.

Ma è come se il tempo si fosse fermato e delle vicende storiche, che nel corso dei secoli in continuazione scambussolano il resto dell'Italia, qui arrivano solo gli echi legati al passaggio da un padrone all'altro, sempre nell'egida del dominio senese. Il solo territorio ambito è quello che sta in alto ai piedi del monte Amiata.

I Medici non amano quella parte del Granducato e solo con l'estinzione del loro casato e l'avvento dei Lorena (1737) la Maremma trova, dopo più di mille anni di abbandono, un regnante che crede nella sua resurrezione. Nasce così la Provincia di Grosseto, prima come Provincia Inferiore Senese ad indicare comunque il vassallaggio con i potenti vicini.

Le opere di bonifica sono complesse. La pianura durante il periodo estivo è invivibile e da Grosseto tutta l'Amministrazione si sposta a Scansano vicina in linea d'aria, ma lontanissima dalla malaria.

Con *l'estatatura*, così viene chiamato questo trasferimento stagionale di massa, Scansano si arricchisce di nuovi palazzi, si abbellisce, ma principalmente vengono a trovarsi sul posto uomini di cultura e di grandi idee.

Spicca tra questi la personalità di due liguri, zio e nipote, trapiantati a Scansano e subito innamorati di questi posti: sono Luigi e Vannuccio Vannuccini, agronomi di talento con conoscenze internazionali dei sistemi di coltivazione della vite. Le intuizioni, specie di Vannuccio, sulle grandi potenzialità del territorio di Scansano per la produzione di un vino di grande qualità hanno dell'incredibile. Leggendo le parole tratte dai suoi lavori si avvertono l'entusiasmo e la convinzione di un uomo del nostro tempo, la sua fiducia nelle tecniche di coltivazione e di selezione delle uve è l'espressione di un'incredibile modernità anche se espresse nel 1884!

E' l'inizio di una rivoluzione che, fondandosi su una tradizione millenaria, acquisisce metodi nuovi che rendono competitiva ed unica la capacità di produrre il vino "alla scansanese", capacità che viene esportata in tutti i comuni vicini man mano che le bonifiche restituiscono agli uomini le terre.

Nasce così il mito del Morellino di Scansano, *DOC ante litteram*, forte della qualità dei suoi vitigni autoctoni che non vengono intaccati dalla fillossera, la peste vinicola che per venticinque anni imperversa in tutta Europa a cavallo dell'800 e '900.

I vini della Toscana ormai grandi e famosi guardano con diffidenza verso questo fratello minore, lo considerano vino troppo influenzato dall'aria del mare con facili parallelismi con la storica cattiva aria della Maremma malarica. Ne intuiscono in verità la potenzialità di un pericoloso concorrente.

E di potenzialità per diventare un grande vino il Morellino di Scansano ne ha tante:

- prima fra tutti proprio l'aria, le brezze marine che la purificano e la rendono sempre più salubre,
- il terreno di giusta composizione capace di trattenere le acque piovane per il tempo necessario come richiede la vite,
- l'esposizione privilegiata al sole,
- il clima temperato ma con buone escursioni termiche giorno/notte ottime nei periodi estivi di maturazione,
- il vitigno sangiovese che cresce rigoglioso e denso di tannini nobili,
- gli altri vitigni del luogo che l'esperienza li fa combinare insieme al sangiovese per migliorarne le sue qualità,
- le grandi capacità tecniche degli uomini che lo lavorano e lo producono.

Quando nel 1974 viene presentata la relazione per il riconoscimento della DOC il movimento è compatto e tutte le componenti amministrative e sociali interessate si riuniscono nel comitato promotore con la forza di una causa unitaria e individuano nel nome "Morellino di Scansano" il giusto toponimo in cui si riconosce una lunghissima tradizione ed un'identità di connotati storici, ambientali, tecnici e culturali ben spiccati.

Il 6 gennaio 1978 inizia la grande avventura della D.O.C. Morellino di Scansano, avventura con risultati sempre più esaltanti che hanno consentito la celebrazione a livello nazionale e internazionale della qualità di questo grande vino e che il riconoscimento della DOCG dovrà essere un nuovo e più elevato punto di partenza per nuovi e ancor più prestigiose affermazioni.

3. Il carattere e la tipicità

Il carattere è l'insieme delle qualità che appartengono ad una persona, dopo che questa si è formata, e che si manifestano nel suo comportamento. Il mondo enologico ha mutuato questa espressione per definire in modo figurato appunto le caratteristiche della qualità di un vino e il Morellino di Scansano ha sempre avuto carattere da vendere!

Vino di gran corpo, risultava leggermente disequilibrato per la prevalenza delle componenti dure sulle componenti morbide. Questa caratteristica derivava principalmente dal sangiovese che richiedeva la partecipazione di altri vitigni più morbidi, come l'alicante, per mitigare la sua ruvidezza naturale. Ma è proprio questa struttura iniziale a fare la fortuna del Morellino di Scansano, la sua

schiettezza specialmente nel vino nuovo affascina sempre di più tutti coloro che ne vengono a contatto.

La presenza di tannini nobili, quei polifenoli di particolare qualità che insieme all'alcol determinano la sua struttura, è la componente che lascia un ricordo indimenticabile una volta che lo si è provato. Che fosse un grande vino nella zona lo sapevano tutti, ma per conquistare il grande pubblico il Morellino di Scansano ha dovuto superare quelle disarmonie che lo avevano da sempre caratterizzato.

E' la seconda grande rivoluzione che si avvia all'inizio degli anni ottanta grazie ad un pugno di produttori lungimiranti che intuiscono che è il momento giusto per portare la loro creatura con successo sulle tavole di mezzo mondo. La produzione comincia ad essere orientata sempre di più all'ottenimento di un vino più fresco, più equilibrato e più morbido: il cavallo di razza deve essere domato per poter incontrare i gusti dell'intenditore più attento, quello che fa correre la fama di un grande vino.

Il lavoro in vigna e in cantina diventa sempre più duro e complesso, la disposizione degli impianti, strutturati per la qualità e non per la quantità, e la selezione delle uve assumono un rigore scientifico mai perseguito prima, l'enologia con le sue nuove applicazioni tecnologiche dà un contributo determinante, l'impiego dei pratiche di cantina, come l'utilizzo della barrique, perseguite con successo dai grandi cantinieri francesi e ormai in uso anche in Italia viene affrontato come un investimento non più prorogabile.

Quasi come prosecuzione ideale delle linee guida che ancora prematuramente aveva tracciato alla fine dell'800 Vannuccio Vannuccini, grandi enologi moderni come Giacomo Tachis (1985) incoraggiano l'impostazione della produzione secondo questi indirizzi innovativi, sottolineando che le caratteristiche di quei vini come il Morellino di Scansano sono ideali per entrare nel novero dei vini d'evoluzione, via intermedia tra il vino d'annata e la riserva.

La corsa del cavallo di razza diventa a questo punto irrefrenabile. Ha superato i limiti del provincialismo a cui deve la sua origine forte e rigogliosa, ma ha acquisito la tenuta e la classe necessaria per lanciarsi nelle grandi sfide alla pari dei suoi fratelli toscani più famosi.

La consacrazione avviene per due direzioni: da una parte i produttori storici sfondano sui principali mercati nazionali e internazionali affermandosi sulle piazze più difficili, mentre dall'altra la notorietà raggiunta dal Morellino di Scansano e le grandi potenzialità che manifesta attirano nella zona della DOC i principali produttori italiani che avviano nuove etichette subito inserite nei cataloghi più prestigiosi.

In un ottimo manuale dedicato all'elite dei vini italiani Angelo Peretti (2000) cita l'ormai acquisita celebrità del Morellino di Scansano insieme ai monumenti

enologici della Toscana (Brunello di Montalcino, Bolgheri Sassicaia, Chianti Classico Riserva, ma anche Ornellaia, Tignanello, Solaia, Cepparello).

Nascono in una ordinata rincorsa a superarsi per i livelli di qualità sempre più eccellenti i “Morellino di Scansano” da evoluzione, sapientemente maturati in barrique con tempi e modalità magistrali. Il segreto è far sviluppare i tannini propri del vino ammorbidendoli con quelli ceduti dal legno senza che questa operazione faccia percepire come prevalenti i sapori del legno. E’ nell’attenta fusione di questi elementi che l’evoluzione del Morellino di Scansano può raggiungere uno stadio che gradatamente l’ammorbidisce fino a raggiungere livelli di assoluta eccellenza. Si abbassa l’acidità, si esalta la componente alcolica (che in alcuni prodotti raggiunge addirittura i 14,5° ma che mediamente si stabilizza oltre i 13°), si fanno maturare i tannini. Il risultato è un vino molto equilibrato con una grande struttura ma che non perde l’originalità dei suoi caratteri originari.

La legislazione relativa alla D.O.C. ha come fondamento quello di tutelare l’originalità e la tipicità dei vini. Per tipicità deve intendersi la presenza di quei fattori tradizionali propri di un certo territorio che hanno determinato nel tempo la sua identificazione.

I francesi hanno insegnato che niente è più importante della tradizione, ma anche niente è più importante dell’innovazione e a quest’ultima non si può rinunciare per motivi che diventano sempre più pressanti come l’evoluzione del gusto, la concorrenza dei mercati, la gestione dei costi.

Ma l’innovazione deve poter esaltare la tipicità di un vino, non fargli perdere le sue caratteristiche originarie, deve favorire un processo evolutivo e non far diventare quel determinato vino un’altra cosa. Non basta rispettare aridamente le norme dei disciplinari per tutelare la tipicità, perché i disciplinari a volte si modificano in modo eccessivo proprio perché sono strumenti burocratici.

La tipicità va tutelata dai produttori più bravi.

Sono loro che principalmente devono garantire la continuità di quelle caratteristiche che hanno contribuito in modo determinante nel far raggiungere il successo ai propri vini e alla DOC. Sono loro che devono indicare il percorso più coerente per assicurare che la tipicità non venga persa, con il loro prestigio, la loro esperienza esclusiva.

Il Morellino di Scansano deve la sua fortuna a dei caratteri di fondo che devono restare i punti di riferimento della sua specificità senza i quali o superando i quali si potrà anche fare un prodotto di altissima qualità, ma sarà un prodotto che non potrà pretendere di rappresentare i significati umani e culturali del territorio da cui proviene.

Alcune pratiche innovative consentono il mantenimento della tipicità, anzi ne esaltano la potenzialità che altrimenti resterebbe inespresa, altre tendono invece a

modificare l'impostazione originale per andare incontro alle esigenze del mercato e nella speranza che tale modifica risulti marginale sull'apprezzamento generale del prodotto.

Essendo tutte pratiche assolutamente lecite, solo il tempo potrà stabilire quali debbano entrare a far parte della tradizione che si evolve e quali è bene che si orientino, invece, in altre direzioni.

4. Il panorama dei prodotti

Si può tentare una analisi dei prodotti a disposizione classificandoli secondo vari criteri che tengano conto sia della composizione dell'uvaggio che dello stadio evolutivo.

- **Vini d'annata**

Sono quei vini che vengono immessi sul mercato tra maggio e giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Il colore è rosso rubino, l'odore vinoso con sentori fruttati in cui si percepiscono i più lievi profumi di frutti di bosco più decisa la marasca e la ciliegia. Il sapore è fresco con leggera percezione dei tannini che sono comunque morbidi.

E' solitamente un vino di buona struttura in grado di mantenere fino a tre anni inalterate le sue caratteristiche che nelle migliori produzioni possono leggermente migliorare se le bottiglie sono conservate correttamente.

Sono i vini che più si mantengono nel solco della metodica scansanese legata alle tradizioni più radicate e il più delle volte hanno un uvaggio tipico con l'85 % di sangiovese e il restante 15 % di vitigni della tradizione locale (alicante, ciliegio, canaiolo nero, malvasia nera) in varia composizione.

A volte nell'uvaggio si registrano, comunque, vitigni alloctoni (prevalentemente merlot, cabernet).

- **Vini d'annata evoluti**

Rientrano sempre nei vini d'annata, ma con caratteristiche di una evoluzione già accentuata, alcune produzioni che compaiono sul mercato tra luglio e agosto e che hanno seguito una leggera maturazione in barrique di due/quattro mesi e un successivo affinamento in bottiglia per almeno due mesi.

Questi "vini d'annata evoluti" sono anche prodotti da monovitigno sangiovese ovvero con percentuali di altri vitigni contenute al di sotto del 15 %.

Il colore è rosso rubino, l'odore sempre vinoso ma meno accentuato e lascia il posto a nette profumazioni di frutti di bosco in cui primeggiano la mora e la visciola. I tannini sono arrotondati e la struttura generale è piuttosto equilibrata anche grazie ad un consistente apporto alcolico. Non si avverte il passaggio in barrique che è servito solo ad ammorbidire i tannini.

- **Vini d'alta evoluzione**

Presenti sul mercato nel secondo anno successivo alla vendemmia, in questi vini la maturazione in barrique rappresenta la fase più cruciale, ma è solo la prosecuzione conseguenziale a scelte di fondo che nascono dal vigneto. Le uve destinate a questi vini originano da terreni particolarmente vocati alla produzione di vini di alta qualità paragonabile alla classificazione dei migliori *cru* francesi (*cru classé*). Spesso il vino verrà denominato in etichetta con il nome tradizionale di questi vigneti speciali.

La produzione è molto selezionata e la resa fortemente contenuta per arrivare a generare uve con requisiti zuccherini elevati ed acidità equilibrata. Durante la fermentazione la macerazione viene protratta più a lungo per consentire l'estrazione dei migliori tannini, degli altri polifenoli (gli antociani) responsabili del colore e degli aromi.

La qualità delle uve permette al sangiovese di esprimere il meglio delle sue capacità per cui la sua presenza è assolutamente dominante dal 90 al 100 %.

La durata di evoluzione nella barrique è piuttosto lunga, si può protrarre per 12 mesi e anche più. Durante questo periodo le botti di piccola dimensione, permettendo un contatto maggiore tra il legno e il vino, consentono una diffusa microaerazione che trasferisce i tannini nobili del legno al liquido. L'impiego della barrique può differenziarsi ma spesso si effettuano più travasi durante la maturazione, in via decrescente dalle nuove fino a quelle di terzo passaggio. Oltre tale utilizzo la barrique non può più essere utilizzata in quanto ha perso definitivamente le sue proprietà.

Dopo la maturazione in barrique, per completare l'evoluzione e dare stabilità a tutte le componenti, il vino si affina in bottiglia per almeno tre mesi, fino a sei.

Il prodotto finale è un vino di gran classe e armonico in tutte le sue componenti.

Il colore è un rosso rubino acceso di grande concentrazione ed eleganza.

Le sensazioni olfattive hanno perso il sentore di vinoso per fare posto a profumazioni più complesse che però non perdono le identità della tradizione. Si avvertiranno quindi le profumazioni di more, marasca, ciliegie sotto spirito, prugna matura ma anche di spezie, tabacco e goudron e vaniglia, con integrazioni degne dei migliori bouquet.

Il corpo robusto, derivante da grado alcolico elevato (13,5° e oltre) e tannini morbidi e rotondi in un perfetto equilibrio strutturale, garantisce doti di elevata intensità, persistenza e finezza al palato.

- **Vini riserva**

I vini di alta evoluzione possono essere considerati delle interpretazioni creative di elevato livello, ma, secondo le norme vigenti, nessuna identificazione speciale può essere aggiunta alla DOC. Aggiungono alla DOC, invece, la dicitura "Riserva" i vini con più di due anni di invecchiamento uno dei quali passato in botti preferibilmente di rovere.

La Riserva è destinata ad esaltare le doti di invecchiamento del vino e ad essa vengono dedicate le uve più predisposte a questo fine. La lunga maturazione

esprime un prodotto finale con accentuate caratteristiche tipiche dell'invecchiamento. Si avvertono nel colore sfumature granate, nell'odore complessi bouquet con fondi vanigliati e nel gusto grande equilibrio strutturale in cui coesistono doti di morbidezza, di freschezza e tannicità.

La composizione privilegia l'uvaggio in cui è spesso presente il cabernet sauvignon, di cui sono note le grandi capacità di nobili e sontuosi invecchiamenti.

5. Presente e futuro

Il panorama della produzione attuale del Morellino di Scansano è in grado di soddisfare ogni tipo di richiesta.

Il vino d'annata sia nella sua veste tradizionale che in quella di limitata evoluzione, a parte le produzioni di modesta qualità, esaurisce rapidamente le proprie scorte.

I migliori vini di alta evoluzione e le migliori riserve mietono premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.

Il Morellino di Scansano è un vino che piace e piace sempre di più.

Questo successo deve spronare a passi ancora più coraggiosi di quelli fatti fino ad oggi. La concorrenza è sempre più agguerrita e si presenta competitiva nel rapporto qualità/prezzo. Il gusto si evolve, ma anche si educa facendo apprezzare quelle certezze che restano riferimenti fondamentali del piacere del vino.

In questa direzione il Morellino di Scansano potrà continuare la sua corsa con quel suo stile elegante e tumultuoso al contempo, segno di una grande tradizione, ma anche di grande saggezza e sensibilità verso l'innovazione.

Nel contesto della produzione nazionale, come auspicato da tempo, è doveroso che anche il Morellino di Scansano abbia ottenuto il riconoscimento della DOCG, non fosse altro perché in tale classificazione sono presenti quasi tutti i migliori vini italiani e di maggior prestigio e il Morellino di Scansano è annoverato ormai da tempo tra questi.

Tale riconoscimento rappresenta un'ulteriore sfida per i migliori produttori che dovranno sempre di più sapersi misurare con i grandi vini toscani ed italiani garantendo quelle caratteristiche peculiari di un vino che ha la sua vera forza nella capacità di esprimere, in una rara simbiosi, il fascino e ruvidezza di una terra unica come la maremma toscana.

Parte quarta : Presentare e servire il Morellino di Scansano

1. L'etichetta

L'etichetta è la modalità immediata con cui il vino viene presentato al consumatore.

Questa specie di carta d'identità assolve una serie di compiti.

Legale: secondo le norme dell'Unione Europea per i vini V.Q.P.R.D. devono obbligatoriamente essere riportati sull'etichetta principale (anche sulla controetichetta che è quella posta sulla parte posteriore della bottiglia e di dimensioni più piccole dell'etichetta principale) le seguenti indicazioni:

- nome del vino (in caratteri prevalenti per dimensione);
- l'indicazione "denominazione d'origine controllata";
- l'annata di vendemmia;
- nome e luogo della produzione;
- nome e luogo dell'imbottigliamento;
- quantità contenuta seguita da una "e" che indica che è una misura europea;
- lotto di produzione;
- percentuale del volume dell'alcol effettivo;
- indicazione o logo che invita a non disperdere il vetro nell'ambiente.

Altre indicazioni possono essere rese obbligatorie dal disciplinare che può anche vietare espressamente l'uso di alcune indicazioni. Secondo il Disciplinare in aggiunta alla denominazione "Morellino di Scansano" è vietato l'uso di qualunque toponimo riferito a comuni, frazioni, aree e località comprese nella zona della DOC, così come è vietato l'uso di indicazioni di tipo qualificativo come "superiore", "fine", ecc., mentre è consentito l'uso dell'indicazione "riserva" qualora la produzione ne abbia le caratteristiche.

Informativa: possono essere riportate sia sull'etichetta che sulla controetichetta informazioni relative a:

- tipi di vitigno e relativa percentuale di uvaggio;
- modalità di evoluzione e di affinamento;
- indicazioni riferite ai luoghi di produzione che, però, devono essere veritiere;
- notizie riferite all'origine del nome della DOC che possono riprendere anche informazioni tramandate dalla tradizione locale (qualche

controetichetta riporta le probabili origini del nome Morellino che accosterebbe il colore dell'uva al colore dei cavalli morelli maremmani);

- le origini e le tradizioni della casa produttrice;
- eventuali premi o riconoscimenti ottenuti;
- la firma autografa del produttore (comunica l'idea che si tratta di un vino "d'autore")
- la temperatura ottimale di servizio;
- i principali abbinamenti consigliati
- i caratteri organolettici relativi a colore, olfatto e gusto;
- le modalità di conservazione della bottiglia;
- i numeri di telefono o indirizzi (anche web) del produttore (comunica l'idea della massima disponibilità ad un contatto immediato con il consumatore).

e in generale qualunque altra corretta notizia attinente al vino contenuto nella bottiglia.

Il Disciplinare permette l'utilizzo di indicazioni riferite a nomi, ragioni sociali e marchi privati.

Decorativa: tutto è consentito (ad esclusione di elementi che possano confondere o trarre in inganno il consumatore).

Il forte impatto comunicativo dell'etichetta spinge alla ricerca di una grafica che rappresenti in modo sintetico e immediato le qualità del vino e dell'azienda che lo produce. Le possibili strade sono infinite (come infinito è il potenziale creativo) e spesso la grafica tende a proporre impostazioni che si affermano nel tempo insieme al vino e ne diventano un'insostituibile modalità di identificazione.

E', comunque, interessante notare che quasi tutti i "Morellino di Scansano" di alta evoluzione e riserva nell'etichetta principale contengono in modo molto evidente un nome originale inserito in una grafica specifica ed esclusiva che lo identifica e lo distingue da qualunque altro. Nel tempo questi nomi e grafiche, diventando sinonimi dell'alta qualità di un vino affermato, contribuiscono sempre di più al rafforzamento dell'immagine generale della DOC.

2. Il servizio

Tutte le operazioni relative alla presentazione del vino, all'apertura delle bottiglia e al versamento nel bicchiere vanno condotte con molta attenzione ai particolari e con eleganza di movimenti, al fine di trasmettere una sensazione di competenza tecnica e di piena conoscenza del prodotto.

Qui di seguito è riportata la **corretta sequenza di servizio**.

- Presentazione della bottiglia evidenziandone l'etichetta
- Taglio della capsula all'altezza del bordo inferiore dell'anello del collo della bottiglia e incisione verticale della stessa, utilizzando il coltellino di servizio inserito nel cavatappi, quindi con la punta del coltellino provvedere allo scapsulamento.
- Pulitura con un tovagliolino dell'estremità del collo della bottiglia per eliminare qualunque elemento formatosi tra capsula e tappo.
- Inserimento al centro del tappo della punta della spirale del cavatappi che va tenuto leggermente inclinato per favorire l'operazione.
- Avvitamento morbido della spirale nel tappo avendo cura di non forare il tappo stesso per evitare che possano cadere nel vino frammenti di sughero.
- Estrazione del tappo dalla bottiglia facendo leva con l'apposito fermo del cavatappi sul bordo del collo. Questa operazione è preferibile che venga effettuata in due tempi utilizzando cavatappi a doppia tacca di fermo.
- Una volta estratto, il tappo va immediatamente annusato per verificare se si avvertano odori non gradevoli dovuti a qualche alterazione del liquido o del tappo.
- Il tappo va svitato dalla spirale evitando di toccarlo con le mani e utilizzando un tovagliolino.

A questo punto la bottiglia va impugnata con determinazione ponendola sul palmo della mano in modo che le quattro dita contengano la parte inferiore e che il pollice la fermi sulla parte superiore, avendo cura che l'etichetta sia sempre bene in vista da quella parte. Questa moderna modalità, molto pratica ed elegante (consente con la semplice rotazione del polso di orientare la bottiglia in ogni direzione), sta rapidamente sostituendo quella tradizionale (impugnatura avvolgente sulla parte bassa della bottiglia).

Il liquido va versato nel bicchiere con molta attenzione, evitando possibilmente di far cadere gocce alla fine dell'operazione. Ciò si può ottenere con l'esercizio, altrimenti utilizzando un tovagliolino di servizio.

Il **bicchiere** da utilizzare per il Morellino di Scansano deve essere sempre grande, preferibilmente a forma di tulipano.

Questa scelta, opportuna anche per i vini d'annata, è obbligata per gli altri tipi (annata evoluti, alta evoluzione, riserva) perché permette un'ottima ossigenazione del vino, consente la rotazione del liquido all'interno in modo elegante e fruttuoso per apprezzarne sia la fluidità che l'ampiezza delle profumazioni, è gradevole al contatto con la bocca perché il vino defluisce con maggiore facilità e compattezza provocando un'immediata sensazione di piacere.

Un'attenzione particolare va infine dedicata alla **temperatura** del vino. E' noto infatti come la temperature possa modificare profondamente il gusto del vino alterandone le prestazioni in modo totale. Ogni tipo di vino ha la sua giusta temperatura e il Morellino di Scansano, per le sue caratteristiche organolettiche, va servito a "temperatura ambiente". Tale indicazione rischia di restare un riferimento molto generico e non è difficile imbattersi in bottiglie la cui temperatura è di gran lunga superiore a quella ottimale di servizio ed avvertire un fortissimo impatto con la componente alcolica che sembrerà troppo accentuata ed aggressiva modificando così una struttura altrimenti equilibrata. La temperatura ideale per servire il Morellino di Scansano è tra i 16 e i 18 gradi. Ciò comporta che in inverno il vino dovrà essere lasciato ambientare se proviene da una cantina ben refrigerata, mentre d'estate e nei momenti caldi in genere, se la bottiglia proviene dall'ambiente, è opportuna una leggera rinfrescata per portarlo alla temperatura ottimale.

Una raccomandazione conclusiva riguarda il **linguaggio** da utilizzare presentando e servendo il vino. I vocaboli da utilizzare devono essere quanto più tecnici possibili, ma espressi in modo da rendere comprensibile a tutti il significato delle parole. Bisogna evitare un atteggiamento da iniziati, che renderebbe assolutamente inutile la comunicazione, e piuttosto favorire il significato pratico dei termini per orientare chi ascolta verso l'apprezzamento reale delle qualità del vino.

3. Gli abbinamenti

Un perfetto abbinamento del vino con il cibo permette di esaltare le caratteristiche gustative di entrambi, ma la trattazione tecnica risulta estremamente complessa.

In base al suo grande successo si può affermare che un vino generoso e versatile come il Morellino di Scansano ben si adatta perfettamente a tutte le cucine, tipiche e internazionali, anche se una particolare esaltazione si avverte con i tradizionali piatti saporiti e succulenti delle zone maremmane.

La sua oramai acquisita personalità lo rende gradevolissimo, su ogni tipo di pasto a base di carne, assicurando grandi performance sugli arrostiti, umidi e brasati più impegnativi. Con gli adeguati condimenti si possono ben azzardare abbinamenti con baccalà e tonni.

Raccogliendo una serie di recensioni e grazie ad una verifica costante sul campo si elencano alcuni piatti tipici della cucina maremmana che vengono riconosciuti in abbinamento ideale con il Morellino di Scansano:

- crostini con salsine
- bruschetta con salciccia
- pici, fettuccine e pappardelle con sughi di ragù (specie cinghiale e agnello)

- ribollita e acquacotta
- ravioli e ravioloni conditi in bianco e con sughi di ragù
- lasagne al forno
- polenta
- zuppa di fagioli e di legumi in genere
- trippa, porchetta, gulasch
- filetto al pepe, al rosmarino, al vino
- cinghiale alle olive, alla cacciatora, al vino
- scottiglia
- polpette e polpettone arrosto, in umido o al sugo
- agnello e coniglio fritto, al forno, in umido
- lepre alla maremmana
- stinco di maiale arrosto e stufato
- salumi e formaggi toscani (tutti)
- biscottini al vino rosso