

Sommelier - N°1 Anno III

FESTA DELL'UVA A SCANSANO

di Enrico Bruzzano*

Si è tenuta a Scansano (GR) la 45ª edizione della Festa dell'Uva che ha visto una numerosa partecipazione di appassionati del vino.

Una sontuosa ed ampia vetrina di vini Morellino di Scansano rappresentata da oltre settanta etichette presentate in degustazione nella degna cornice delle caratteristiche cantine medievali del centro storico di Scansano.

La presentazione dei vini è stata curata con competenza e professionalità dai sommeliers della Scuola Europea Sommelier della delegazione provinciale di Grosseto. Questa Delegazione, costituitasi nel giugno 2013, è già molto attiva ed è stata impegnata in manifestazioni di rilievo della provincia di Grosseto ("Vino nel Borgo" a Castiglione della Pescaia, "Week End di Degustazione" a cura del Consorzio del Morellino di Scansano e "Vox Mundi" a cura del Amministrazione Comunale di Magliano in Toscana).

Il programma della festa consentiva ai frequentatori di esprimere il proprio gradimento sui vini presenti ed il "Morello"

dell'Azienda Sellarì Franceschini è stato il più votato. Si è tenuto anche il 1° Concorso Enologico "Vannuccio Vanuccini" (scansanese vissuto alla fine del 1800, esperto in tecniche vitivinicole ed eminente figura di fama nazionale), ed ha partecipato una giuria di esperti composta da giornalisti del settore, enologi e rappresentanti della Scuola Europea Sommelier, che ha premiato il "Poggio Brigante" 2012 dell'omonima Azienda per i vini imbottigliati nell'anno 2012, ed il "Poggio Valente" 2009 dell'Azienda Le Pupille nella categoria Riserva.

La Festa dell'Uva è oggi un'ottima occasione per conoscere la prima docg della provincia di Grosseto già molto apprezzata sia nel panorama nazionale che internazionale.

L'ambientazione e l'atmosfera delle cantine, per secoli utilizzate per la lavorazione e la trasformazione delle uve, hanno permesso di entrare nel mondo del vino e della gastronomia locale presentando un territorio pressoché inalterato nei secoli, la cui vocazione è stata da sempre principalmente vitivinicola.

Recenti studi sulla vite silvestre, riccamente presente nel territorio scansanese in prossimità di emergenze archeologiche risalenti al periodo etrusco e romano, oggi denominate "Lambruscaie", hanno confermato che la "domesticazione" della vite per la produzione del vino era una pratica assai diffusa e consolidata in questo territorio fin dal VIII secolo a.c.. La contestuale scoperta di forni per la produzione delle anfore, la presenza di un porto ed il ritrovamento sia sulla costa toscana che dell'odierna Francia (Marsiglia, Nizza ecc...) di numerosi relitti di navi etrusche e romane adibite al trasporto del vino hanno inoltre confermato l'esistenza un fiorente



Mirella Tirabassi

mercato già in epoca antica.

Nel progetto Vinum, promosso dal comune di Scansano e condotto dall'Università di Pisa, è emerso

che in alcuni esemplari di vite silvestre esaminati sono stati riscontrati importanti caratteri genetici e morfologici simili a due vitigni autoctoni toscani: il Sangiovese ed il Canaiolo nero.

Si può, quindi, parlare di una pressoché ininterrotta tradizione millenaria di produzione di vino nel territorio scansanese. Una tradizione che è confermata da più fonti storiche (nel Periodo Mediceo e Lorenese 1615-1860, durante l'occupazione Francese 1880-1814 ed infine durante "l'Estatatura" 1780-1897, fenomeno secolare che vedeva durante il periodo estivo il trasferimento pressoché totale degli uffici pubblici e di buona parte della popolazione di Grosseto nell'amena e fresca località di Scansano per sfuggire alla malaria).

Questo spettacolare territorio è compreso tra le assolate colline mitigate dal mar Tirreno e collocate tra le valli del fiume Albegna e del Fiume Ombrone.

Riteniamo che questi elementi dimostrino a sufficienza quale sia il blasone di questo vino: il Morellino di Scansano.

*Scuola Europea Sommelier