

trovino tutti insieme per parlare del futuro. Penso all'apertura di un tavolo di confronto, davanti al quale ciascuno abbandoni le sue convinzioni e posizioni preconcepite e con un copioso bagno di umiltà collabori con gli altri affinché si trovino punti di contatto per portare avanti progetti condivisi, evitando di sprecare risorse, al fine di promuovere il vino e il territorio di cui questo prodotto è immagine. Le nostre produzioni vitivinicole – conclude – devono essere vendute collegandole ai territori. Questo è il compito precipuo a cui devono assolvere i Consorzi, di cui ho sempre apprezzato l'impegno svolto e gli sforzi profusi. Sarebbe illogico e irrazionale che, in un periodo difficile come quello che stiamo vivendo, ognuno di questi attori si muovesse per proprio conto, piuttosto che concentrare le risorse e le forze su obiettivi comuni e condivisi."

Grande ottimismo per la vendemmia 2016 arriva anche dal **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana**, nato nel 2014 a seguito del conferimento della DOC.

"Uve molto sane, presupposto per vini di grande qualità, e quantità nella media, in linea con la produzione del 2015 – fanno sapere dal Consorzio – rappresentano senza dubbio il denominatore comune dell'annata 2016 nel territorio della DOC. In sintesi, la vendemmia in Maremma un po' ovunque – sia nelle aree più vicine al mare, come nelle colline amiatine o nell'area pitiglianese – promette grandi risultati. Nel complesso, infatti, l'andamento climatico si è dimostrato assai favorevole: è stato necessario porre molta attenzione in vigna soprattutto tra la metà di maggio e la metà di giugno a causa delle piogge, ma dalla seconda metà di giugno a metà settembre – periodo decisivo per la vite – la presenza costante del sole, mitigata dai venti freschi di maestrale o di grecale, ha dato risultati quasi perfetti dal punto di vista analitico, con un buon equilibrio tra acidi e zuccheri. Soprattutto, tra fine agosto ed i primi di settembre, c'è stata un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, che ha favorito l'accumulo delle sostanze zuccherine e degli aromi. Insomma, ci sono tutte le premesse per una vendemmia di grande qualità, in grado di produrre vini eleganti e strutturati".

WINE & FOOD NEWS

SCANSANO, SUCCESSO PER LA FESTA DELL'UVA ARRICCHITA DALLA PRESENZA DEGLI AMICI DEL MORELLINO E DEGLI AMICI DEL VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI!

Ha riscosso anche quest'anno un bel successo a Scansano la tradizionale Festa dell'Uva, giunta alla sua 48esima edizione. L'appuntamento si è svolto nei giorni 17-18 e 24-25 settembre richiamando tantissima gente.

Ormai da tempo partecipa all'organizzazione anche l'Associazione Amatoriale Amici del Morellino in appoggio alla Scuola Europea Sommeliers che gestisce le degustazioni di scena in undici Cantine storiche nel primo dei due fine settimana. "Notevole – spiega il presidente dell'associazione AAA Morellino Franco Pariboni – è stata l'affluenza in queste cantine e si è potuto notare che sempre più visitatori dimostrano di saper apprezzare la qualità dei vini e pongono domande molto pertinenti. È stato anche notato il ritorno di molti visitatori che erano stati presenti nelle precedenti edizioni e, conoscendo già i sommeliers, riallacciavano vecchie conversazioni su aspetti tecnici, ambientali e qualitativi; il che dimostra che queste degustazioni seminano in un terreno fertile e ricettivo".

Quest'anno, inoltre, l'AAA Morellino, ha voluto introdurre una nuova iniziativa, detta "Vino Ospite", invitando i vini di una associazione simile e dando a loro disposizione una cantina per la degustazione. Il vino prescelto all'unanimità dall'assemblea dei soci del sodalizio marem-

mano è stato il "Verdicchio dei Castelli di Jesi"; la calda amicizia che unisce l'AAA Morellino e gli "Amici del Verdicchio dei Castelli di Jesi" è stato il fattore determinante per questa scelta.

"Un gruppo di 28 Amici del Verdicchio – aggiunge Pariboni – è arrivato a Scansano e, per loro, è stato organizzato un nutrito programma di visite anche nei paesi vicini in cui si produce il Morellino. Gli ospiti hanno molto apprezzato ciò che di bello la Maremma ha offerto loro e hanno fatto onore ai cibi maremmani: dai tortelli ai picci, dall'acquacotta alla zuppa di spinaci e ricotta, dal cinghiale al coniglio al Morellino, dai cantuccini alle crostate con marmellate locali, in un susseguirsi di assaggi, pranzi e cene inaffiati dal buon Morellino e sempre allietati dal loro contagioso buon umore, da sorrisi e battute, da canti e chitarrate. Un loro sommelier ci ha portato e presentato ai visitatori molte etichette di Verdicchio per farle conoscere a chi ama il Morellino; in cambio hanno portato via il Morellino, che molti già conoscevano anche per farlo conoscere a chi non è potuto venire".

"La due giorni – aggiunge Pariboni – ha offerto diversi eventi, a cominciare nella giornata del venerdì, dall'incontro tra le due associazioni al residence Antico Casale con cena di benvenuto e consegna della targa ricordo per la prima edizione dell'evento "Vino Ospite". Il sabato ha offerto la visita con guida a Sovana e Pitigliano, il pranzo al ristorante "La Dogana" ed in serata la degustazione di vini nelle Cantine Storiche di Scansano, con cena al ristorante "Il Rifrullo", seguita dal bagno a

mezzanotte alle cascatelle di Saturnia. Infine la giornata di domenica è stata caratterizzata dalla visita al Parco della Maremma con tanto di gita in carrozze fino a Collelungo, aperitivi e pranzo nel ristorante "La Serrata", prima dei saluti finali".

"Il buonomore, l'allegria confusione, la fraterna amicizia che si sono create fra noi e loro sono un valore senz'altro eccezionale. Di certo – conclude il Presidente – non è stato solo uno scambio di vini. No, molto di più. È stato uno scambio di amicizia reciproca, di cultura, di ospitalità, che speriamo continueranno nel tempo. Gli amici del Verdicchio sono un gruppo di persone, capeggiate dal loro Presidente dottor Maurizio Ricci, che sanno stare insieme con allegria, desiderose di godersi ciò che la vita sa donare di buono e di bello. A presto amici del Verdicchio di Jesi!".

NATALE 2016, REGALI DI... VINI! LE PROPOSTE DELLA CANTINA MONTEVERRO

Un pensiero raffinato e – al tempo stesso – sorprendente: il vino regala emozioni, ogni bottiglia racconta una storia, fatta di sapori e passioni. Ecco allora che nella wish-list natalizia non può mancare, come segno inconfondibile di stile.

La bottiglia giusta per le feste? Monteverro – azienda vitivinicola gioiello, a metà strada tra Capalbio e il mare – propone le versioni maxi di alcuni dei suoi rossi: Monteverro, punta di diamante, vino complesso ed elegante, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot da scegliere nella bottiglia da 3, 6 o 9 litri; Terra di Monteverro, stesso uvaggio ma con uve provenienti da altre parcelle, più accessibile e istantaneamente toscano, nella magnum e double magnum. E infine il Tinata, base di Syrah e Grenache, un vino sensuale, dagli aromi mediterranei e speziati, disponibile nella magnum, double magnum da 3 litri o nella Jéroboam da 5 litri.

"Al bando la saggezza popolare che vorrebbe il vino buono nella botte piccola, non solo nei grandi formati il vino invecchia meglio, ma è la scelta perfetta per un regalo d'impatto, ideale per le grandi occasioni quando i bicchieri da riempire sono sempre tanti. Una Magnum, una Mathusalem o una Salmanazar con la loro presenza scenica riempiono subito l'atmosfera di un clima di festa. E regalo di...vino sia!".

World Cheese Awards 2016: i formaggi del Fiorino tra i 66 migliori al mondo

Il Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna premiato al "World Cheese Awards 2016", il più prestigioso evento internazionale per il settore dei formaggi, con due Super Gold, rientrando così tra i 66 migliori formaggi al mondo, su tremila, e conquistando anche due medaglie d'oro, un argento e un bronzo.

Dalla Maremma al tetto del mondo. Il Fiorino si conferma tra i migliori caseifici al mondo conquistando una pioggia di medaglie al "World Cheese Awards 2016" di San Sebastian, in Spagna, l'evento internazionale più prestigioso per il settore dei formaggi.

È stata un vero e proprio trionfo la trasferta spagnola dell'azienda che si trova nel cuore della maremma grossetana. Tra i 3 mila formaggi del mondo in concorso, il Fiorino ha conquistato due Super Gold con 'La Riserva del Fondatore', pecorino stagionato nelle cantine naturali della famiglia, e il "Fior di Natura", formaggio biologico semistagionato realizzato con caglio vegetale.

Nel mondo i Super Gold sono stati 66, mentre in Italia, oltre a quelli del Fiorino, sono stati altri quattro i formaggi che hanno ottenuto questa menzione d'onore. Sempre al "World Cheese Awards 2016", Il Fiorino ha ricevuto anche due medaglie d'oro per "La grotta del Fiorini" e il Pecorino Toscano DOP stagionato, un argento per il "Marzolino d'Etruria" e un bronzo per il Pecorino al tartufo stagionato.

"Dopo i successi ottenuti dalla

nostra azienda lo scorso anno – afferma Angela Fiorini, proprietaria de Il Fiorino – era difficile ripetersi. Ce l'abbiamo fatta riuscendo addirittura a migliorarci e a conquistare, per la prima volta, ben due Super Gold che ci proiettano tra i 66 formaggi migliori al mondo. Successi come questo sono il frutto di una sinergia tra tanti elemen-



Angela Fiorini

ti: dalla qualità del nostro latte alla lavorazione artigianale, fino alla capacità di coniugare tradizione e innovazione. È così che noi facciamo il formaggio. Nel 2017 festeggeremo i 60 anni di attività e questo traguardo ci sembra il modo migliore per iniziare a celebrare questa tappa importante della nostra storia. Si tratta di un riconoscimento per il nostro lavoro, per quello dei dipendenti, di tutti coloro che collaborano con noi, per i nostri allevatori e per la Maremma. Un grazie, quindi, a chi ogni giorno lavora insieme a noi, con amore e passione, per rendere i nostri formaggi unici".

