

A Scansano vieni per il vino, poi ti innamori di tutto. Per raggiungerlo percorri strade che sembrano disegnate con un pennello, si aprono naturalmente tra paesaggi incontaminati quasi solo per farti passare e poi dietro di te spariscono per non guastare la bellezza dei panorami: già, le strade che portano a Scansano sono talmente immerse nella natura che non si vedono più quando ti fermi ad ammirare le stupende vedute di questa Regina della Maremma. Così arrivi su con gli occhi pieni di declivi dolci alternati a balzi scoscesi, ovunque combinazioni di caldi colori da acquarello, campi perfetti di bellissime vigne tracciate magistralmente, e quando alla fine ti fermi alle Cascine, catturato dalla sorprendente distesa che si apre ai tuoi occhi, senti che stai respirando un'aria diversa, finemente delicata, che mette subito dentro una giovialità inaspettata, una voglia di benessere genuino, come se fossi entrato in un tempo senza età, in cui i ritmi si adagiano lenti, compiaciuti di dover gustare ogni piccola sfumatura di tutto ciò che stai scoprendo. Sì, l'aria di Scansano è speciale, è speciale perché la ha resa così la sua storia, perché qui si viveva quando nelle pianure invece c'era solo la malaria a farla da padrona. In queste terre per più di mille e quattrocento anni la vita si è fermata, gli acquitrini avevano invaso tutto e nessuno più osava penetrarla a parte i butteri, una sorta di selezione naturale di superuomini resi immuni a quel flagello. E quando i Lorena, saliti sul trono del Granducato nel 1737, grazie al loro lignaggio tedesco capirono che questa terra doveva essere salvata, nacque la Provincia Senese Inferiore con capitale Grosseto. Ma anche la tecnologia del tempo dovette fare i conti con l'aria fetida che infestava ai primi caldi la pianura sottoposta a bonifica. Iniziò così l'Estatatura, una sorta di migrazione stagionale dal fondo valle all'aria salubre di Scansano: l'Amministrazione e i suoi accolti si trasferivano su questo colle così vicino ma anche così lontano dall'inferno della malaria. E l'aria di Scansano ancora oggi ti parla, orgogliosa, della sua storia mentre lo sguardo si perde giù verso la pianata fino al mare dell'Argentario e di Talamone.

Il nucleo più antico di Scansano si chiama "Dentro", era una rocca temutissima dai Senesi che quando nel 1300 la conquistarono fecero abbattere le mura affinché mai più quel Castello potesse raccogliere ribelli al loro potere. Ma il senso del Dentro è rimasto intatto perché essere lì significa far parte in un altro mondo, si è *dentro* ad un luogo che senti subito tuo, a tua misura. E ad accoglierti è proprio una misura: appena passato l'arco nella piazzetta una volta detta "dei mercanti" sulla parete di fronte quasi nascosta c'è una riga di metallo arrugginita dal tempo. Serviva severa ad assicurare la massima trasparenza nella misurazione di stoffe e addobbi vari. Ma questa come tante altre tracce di un passato pieno di vita e di tradizioni devi cercarlo con l'amore di chi ama le cose speciali camminando piano, guardando in alto, cercando sulle pareti o sui portali scritte ammonitrici e vestigia gentilizie. In una legge "*ostium non hostiu*" (porta non per i nemici), in un'altra "*spes omnia vincit*" (la speranza vince ogni cosa), sull'architrave dell'antica Tesoreria "*sumpus census non superet*" (la spesa non superi ciò di cui disponi), in un'altra ancora sulla finestra del palazzo Pretorio "*nil consultius qua optimis assuescere*" (niente è più giusto che seguire l'esempio dei migliori) icone di saggezza non solo popolare, ma di grande rigore umano. E' facile così vedere coppie di tutte le età che camminano per la strada principale, una volta era chiamata "via lunga", un po' trasognate tenendosi per mano come uniti in un nuovo innamoramento da questo posto privo di grandi monumenti, perché è esso stesso nel suo insieme un grande monumento che ti accoglie nei suoi spazi per farti sentire non spettatore, ma protagonista *dentro* la sua realtà. Così si aprono improvvisi archi con strade seminascolte, vicoli con romantiche angolature, scorci ristretti che si tuffano nel panorama della pianura così irreali da sembrare dei grandi dipinti volutamente posti lì per abbellire lo spazio tra una casa e un'altra. Quasi tutte hanno mantenuto i loro nomi originali, nomi di suggestione che sono la testimonianza di un linguaggio semplice e diretto: via corta, via dello sdrucchiolo, via dello spedale, vicolo antico, vicolo degli orti, vicolo scuro, via romita, via degli addobbi, nomi consegnati alla storia già da quando solo in pochi sapevano leggere. Poi piazza del pretorio con le vecchie vestigia del potere e l'entrata al palazzo la corte, il culmine di tutti i panorami. Il giro, cadenzato da questa ricerca, al ritorno percorre la strada dedicata a Luigi e Vannuccio Vannuccini, una volta detta via del poggio o anche via di sopra secondo la toponomastica tipica di un tempo. Forse al visitatore qualunque può importar poco chi fossero, ma per chi ama il grande vino non può essere così. I nomi di questi due

personaggi ci riportano indietro nella storia, alla ricerca delle origini del Morellino di Scansano. Erano zio e nipote, liguri trapiantati a Scansano ai tempi dell'Estatatura e subito innamorati di questi posti, ingegneri agronomi di talento con conoscenze internazionali, specie francesi, dei sistemi di coltivazione della vite. Le loro intuizioni sulle potenzialità del territorio di Scansano per la produzione di un vino di grande qualità hanno dell'incredibile. In particolare leggendo le parole di Vannuccio, tratte dalla sua "Conferenza sulle cantine sociali", si avvertono l'entusiasmo e la convinzione di un uomo del nostro tempo: la sua fiducia nella applicazione in questa zona di tecniche d'avanguardia per la coltivazione e la selezione delle uve è l'espressione di un'incredibile modernità anche se espresse nel 1884!

I Vannuccini furono gli artefici di una rivoluzione. Dalle grandi intuizioni di questi uomini di cultura, ma anche di grande coraggio e senso pratico nel divulgare nelle campagne le loro teorie, nasce la favola del Morellino di Scansano, *doc ante litteram*. MORELLINO perché l'uva da cui proviene è mora, scura come il manto dei nervosi e potenti cavalli morelli maremmani e DI SCANSANO perché qui si svilupparono le nuove tecniche personalizzando il modo di coltivare "alla scansanese" che fu esportato gradatamente nel territorio circostante man mano che le bonifiche restituivano le terre agli uomini e la Maremma riprendeva vita in tutto il suo splendore.

E' sintomatico che questo vino abbia il nome di un cavallo, immagine di un purosangue di gran razza con una frenesia di correre a perdifiato, forte della sua natura che lo ha dotato di un carattere eccezionale. Un carattere determinato da questa terra che, offesa per secoli dall'abbandono, oggi restituisce con una bellezza incontaminata tutto il suo fascino, e dal sangiovese, il vitigno che è alla base del Morellino di Scansano. Vino all'origine austero e leggermente disequilibrato per una leggera prevalenza strutturale delle componenti dure sulle componenti morbide, tanto da richiedere la partecipazione di altri vitigni, come l'alicante, per mitigare la sua ruvidezza naturale. Ma è stata proprio questa struttura antica tramandata per secoli a fare la fortuna del Morellino di Scansano e ad affascinare sempre di più gli appassionati che lo scoprivano quasi come un tesoro nascosto. 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 morbido e più equilibrato: 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 complesso, la disposizione degli impianti con rese per un prodotto di qualità, la selezione delle uve perseguita con rigore scientifico, le nuove applicazioni tecnologiche alle pratiche di cantina, il sapiente utilizzo della barrique introdotto come un'innovazione non più prorogabile. Quasi come prosecuzione ideale delle linee guida precocemente tracciate alla fine dell'800 da Vannuccio Vannuccini, nel 1985 un maestro dell'enologia moderna come Giacomo Tachis incoraggia l'impostazione della produzione secondo indirizzi innovativi, sottolineando come il Morellino di Scansano sia ideale per entrare nel novero dei vini con grande potenziale d'evoluzione. La corsa del cavallo di razza è così diventata irrefrenabile. Ha superato i limiti della provincia 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. Nascono così, 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 risultato è un vino molto equilibrato con una grande struttura, ma che mantiene l'originalità del suo carattere.

Le innovazioni devono essere tali da permettere l'esaltazione della la tipicità di un vino, senza perdere le sue caratteristiche d'origine, ma favorirne il processo di crescita e di sviluppo. La tipicità va tutelata dai produttori più bravi, sono loro che fanno la storia e devono garantire la continuità di quelle caratteristiche che hanno contribuito in modo determinante al raggiungimento del successo ai propri vini e alla DOC. Sono loro con il loro prestigio, la loro esperienza esclusiva che devono indicare il percorso più coerente per assicurare che la tipicità non venga persa . Il Morellino di Scansano deve la sua fortuna a dei caratteri di fondo, 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 non rappresentativo dei 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 inespressa, altre tendono invece a modificare l'impostazione originale per andare incontro alle esigenze del mercato, nella speranza che tale modifica risulti marginale sull'apprezzamento generale del prodotto. Solo il tempo, che scorre severo insieme al giudizio degli uomini, potrà riconoscere se i valori che si evolvono si saranno mossi nel solco delle tradizioni più significative, rigenerandole, per riproporle con un più consapevole ed arricchito vigore.

Scansano, la Maremma, il Sangiovese, la loro storia, queste sono le esaltanti radici del carattere del Morellino. Storie che narrano del coraggio di uomini e donne del vino che hanno creduto in queste radici e che oggi orgogliosi, in una sfida sempre più di alta classe, presentano una vasta gamma di vini di grande qualità. Ma non è solo la qualità che affascina davanti a un bel bicchiere di Morellino di Scansano. E' la sequenza di emozioni che trasmette a renderlo indimenticabile. Questo vino nelle sue migliori interpretazioni ci sa parlare di questa terra speciale, dell'amore per le sue tradizioni, dei sapori che non hanno uguali da nessun'altra parte, dei valori in cui la gente di qui vuole continuare a credere, e ci rende giudici supremi di un dilemma che sa di infinito: quanto riusciremo a riconoscere la tipicità delle caratteristiche originarie e quanto sapremo apprezzare l'elevazione delle innovazioni? E' un dilemma che in tutte le discipline segna da sempre la vita degli uomini e dà impulso allo sviluppo della conoscenza, un dilemma che per un attimo possiamo cogliere in pieno nella sua grandiosità, attenti a quell'insieme di inebrianti sensazioni che ci propone quel bel bicchiere di Morellino di Scansano.

1) LE CARATTERISTICHE TECNICHE

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.

Le altre uve ammesse dal Disciplinare al momento del riconoscimento della DOC erano Alicante, Colorino, Canaiolo nero, Cilieggiolo, 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;
- Cilieggiolo: 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)UNA CLASSIFICAZIONE OLTRE DA DOC

La classificazione che segue cerca di riproporre schematicamente quelle che possono essere considerate attualmente le reali categorie di prodotti presenti sul mercato classificandoli secondo criteri che tengano conto dello stadio evolutivo e della composizione dell'uvaggio.

• 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 avvertono 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.