



WINESURF.IT – 5 GENNAIO 2020

Degustazione Morellino di Scansano: ottimi “vini quotidiani” ma si può fare di più

di [Carlo Macchi](#)



Qualche giorno fa il caro amico e collega Fabio Rizzari ha scritto che in linea teorica un critico, di vini in particolare, deve mantenersi alla stessa distanza da ogni vino, cioè *“è tenuto a mettere tra parentesi i suoi gusti e disgusti personali.”*

Scrivendo del Morellino di Scansano non so quanto riuscirò a mantenere questa linea per alcuni motivi che vi elenco.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



- Al contrario di tanti altre denominazione pluriblasionate ma con vini da attendere o da bere con attenzione degna di un testo di filologia romanza, il Morellino di Scansano lo bevo spesso, con piacere e, se mi posso permettere, con goduriosa tranquillità.
- Il territorio dove nasce non solo è di una bellezza rustica e solare, ma è anche (lo ammetto) un mio rifugio estivo quando sono costretto a frequentare per più di un giorno, pur bellissime località marine.
- E' una denominazione "in purgatorio" cioè una di quelle osannate per qualche anno e poi, senza un perché reale, buttata nel dimenticatoio enoico.
- Riesce a dare un senso "maremmano" ad un vitigno da me non amato come il merlot, grazie ad un uso moderato, che affianca dei sangiovese recalcitranti o ancor più spesso dotati di spigoli ma non di corpo dandogli rotondità di beva.



E sulla facilità e rotondità di beva, in un momento in cui il sangiovese deve essere austero, verticale, dotato di freschezza più che di ciccia non corredata da muscoli indomiti, si gioca il grande *misunderstanding* del Morellino di Scansano.

Infatti si crede che in un territorio toscano così solare, dove il sangiovese impera, vicino a zone dove la longevità di un vino si misura in decenni, produrre (soprattutto, ma non soltanto) vini rossi pronti, piacevoli, di buona struttura ma dal prezzo contenuto, sia chiaro segno di appartenere a una zona di serie B. Questa è una sonora bischerata!



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Vediamo di capirci.

In Maremma si possono fare grandi rossi (da sangiovese e non solo) da grande invecchiamento, solo che riuscire a piazzarli, a un prezzo remunerativo, su un mercato dove oramai le posizioni sono quasi cristallizzate è difficilissimo. E' quindi obbligatorio presentare sul mercato vini di buona struttura e spesso con ottime doti di armonia e freschezza, ma dotati di giovanile piacevolezza. Non vengono certo pagati quanto dovrebbero ma così si può continuare ad andare avanti.

Così i molti Morellino 2018 (e un buon numero di 2017) che abbiamo degustato al Consorzio di tutela e che ringraziamo per l'aiuto, pur figli di vendemmie difficili, hanno mostrato una qualità media di altissimo livello, cioè un corpo più che adeguato spesso affiancato da acidità equilibrata e sapidità impensata, e delle gamme aromatiche di buona complessità. Il tutto, accoppiato a prezzi spesso molto bassi, li pone tra i vini top per rapporto qualità prezzo e non solo.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Però attenzione, e qui mi rivolgo ai produttori maremmani: capisco perfettamente che il mercato adesso vi richiede vini “rotondi e pronti” ma non dovete scordarvi che il territorio può e deve dare anche rossi da grande invecchiamento. Questi però non nascono solo macerando o estraendo di più per poi piazzare il tutto in legno piccolo per più tempo. In altre parole un grosso vino non è quasi mai un grande vino da invecchiamento.

Dico questo perché solo pochissime riserve ci hanno soddisfatto e i nostri migliori assaggi fanno parte comunque di modi di vedere il sangiovese che tecnicamente potrebbero tranquillamente essere riserva ma hanno scelto di non esserlo.

Quindi in zona la strada al “Morellino grande rosso” non passa attraverso una menzione ma una storia aziendale, una scelta e una ricerca che andrebbe conosciuta e valorizzata meglio.

Il problema del mio caro Morellino è tutto qui e può essere sintetizzato in poche parole “A forza di fare ottimi *vini quotidiani* va a finire che si sanno fare solo quelli”.

Oggi nel territorio vi sono grandi possibilità per far convivere le due realtà e per permettere a entrambe di aiutarsi a vicenda: una facendo da traino alla seconda, questa portando un po’ più in alto i prezzi della prima.

Le possibilità ci sono.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Morellino di Scansano Riserva DOCG Val delle Rose Poggio al Leone 2015 Cecchi

Azienda: Cecchi



Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **TOSCANA** Uva: **SANGIOVESE, ALTRE UVE**



Occhio 4

RUBINO



Naso 2

VEGETALE

LEGNO ANCORA PRESENTE



Bocca 2.5

CORPOSO

PERSISTENTE

TANNICO

ASTRINGENTE



Piacevolezza 2

Rispondenza al vitigno 3

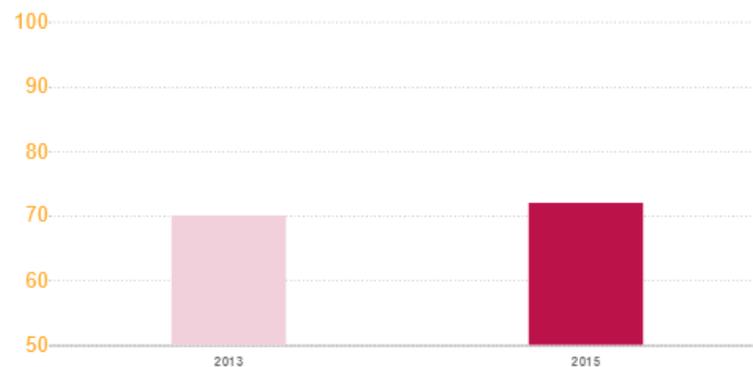
Possibilità di invecchiamento

vino attualmente troppo giovane

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 22.00€

Valutazione annate precedenti





CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Morellino di Scansano DOCG Val delle Rose 2017 Cecchi

Azienda: Cecchi

★★★★★ **80**/100

Tipo di vino: **ROSSO**

Regione: **TOSCANA**

Uva: **SANGIOVESE, ALTRE UVE**



 Occhio
★★★★★ 4

RUBINO CON UNGHIA ARANCIATA

 Naso
★★★★★ 2.5

FRUTTATO LEGNO ANCORA PRESENTE

 Bocca
★★★★★ 2.5

CORPO LEGGERO ABBASTANZA PERSISTENTE FRESCO

 Piacevolezza
★★★★★ 3

Rispondenza al vitigno
★★★★★ 4

Possibilità di invecchiamento

vino da bere nell'arco di 1-2 anni

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 13.00€

Valutazione annate precedenti

