



VINVIAGGIO

Gustando e degustando Maremma e vermentino

di **ROBERTO TONINI**, 16 luglio 2017

Per andare da Braccagni a Grosseto ci sono quattro strade: ogni volta che vado sicuramente torno con una strada diversa dall'andata. Ancora non ho capito perché, ma lo faccio automaticamente da molto tempo. Forse per cambiare panorama e restare più concentrato alla guida. La provincia di Grosseto è talmente vasta che questo rischio non si corre mai percorrendo le sue strade e così mi sono goduto il tragitto da Braccagni fino a Magliano in Toscana, attraversando la campagna e sfiorando il paese di Montiano.



E' talmente bella la Maremma! Anche in questa stagione dove il giallo oro dei campi predomina sulle varie macchie di verde di alberi e arbusti. I cigli delle strade con i ciuffi struffati delle erbe secche non hanno certo l'aspetto

dei cigli svizzeri! Eppure questo aspetto scapigliato riesce a incantarmi proprio così. Ogni tanto un recinto con un abbeveratoio e qualche animale, e poi campi e campi di grano ancora da trebbiare. Tutto sembra essere abbandonato e invece è solo l'aspetto di una ragazza naturale, un po' selvaggia e scapigliata.

Ogni tanto queste visuali sono interrotte da macchie di verde curato e pettinato: sono le vigne dove l'opera dell'uomo pare domare la spontaneità dei luoghi. Ma siccome si sale su dolci ma evidenti collinette ogni tanto ecco all'orizzonte strisciate di mare che collegano le montagne del Parco dell'Uccellina con il monte dell'Argentario. E così si riconosce Talamone e poi, sempre più nettamente Porto Santo Stefano.

Alla sinistra ecco arrivare il profilo del piccolo paese di Montiano. Uno dei tanti minuti gioielli che si trovano in Maremma. Pochi lo conoscono, pure io l'ho scoperto dal di dentro appena venti anni fa e sembra di trovarsi in situazioni fuori dal tempo. Manca magari il piccolo supermercato ma camminando le strette vie si riconoscono nettamente gli odori cucinati nella case. Specie il soffritto di cipolla e sedano per il sugo della domenica.



Con questo spirito, rinfrescato peraltro da un efficiente impianto di condizionamento dell'auto, (assolutamente indispensabile per combattere i 37° toccati, arrivo a Magliano in Toscana dove la magnificenza delle Mura danno tono e cipiglio al paese) arrivo infine a Borgo Magliano Resort sede del Vermentino Challenge 2017.

Luogo splendido non solo come posizione e strutture. Ci accomodiamo in una comoda sala ben attrezzata per la giuria. Questa è composta oltre che da giornalisti specializzati anche da altri addetti ai lavori.

In quattro diverse batterie abbiamo assaggiato 20 Vermentini della Maremma. Questo vitigno alla lunga si è dimostrato il bianco che meglio si adatta alle caratteristiche particolari del nostro territorio. Il livello qualitativo medio dei vini è stato mediamente alto. Per regolamento dello Challenge c'è stato un vincitore e gli altri tutti secondi. In effetti alle spalle del vincitore a mio giudizio almeno un'altra decina sono risultati assai

vicino al vincitore.



È risultato vincitore il Vermentino “Litorale” – Maremma Toscana D.O.C. dell’Azienda Val delle Rose-Cecchi.

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi dorati, ha un profumo fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura. Si presenta come un vino fresco. Al palato risulta una nota aromatica importante, con una piacevole persistenza.

Gli altri produttori erano le aziende Cacciagrande, La Badiola, Bruni, La Selva, Val di Toro, Rocca delle Macie, Moris Farm, Vini di Maremma, San Felo, Santa Lucia, Vignaioli del Morellino di Scansano, Mantellassi, Fattoria di Magliano, Poggio La Luna, Massi di Mandorlaia, Purovino, Lupinaie, Nudo e Terre Etruria.

I miei complimenti per l’organizzazione e l’ottima riuscita della manifestazione a Riccardo Pecchioli per Mantellassi di Magliano in Toscana e a Sergio Bucci per la cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, che hanno dimostrato quanto bene si può operare per promuovere la Maremma nel suo complesso insieme pur essendo concorrenti sul mercato. Complimenti anche a Roby Veltroni per l’impeccabile accoglienza a Borgo Magliano Resort. Ineccepibile e professionale il servizio di Sommelier da parte di Maurizio Bigoni e Adriano Bruni della Scuola Europea Sommelier.



Nella degustazione ero sistemato vicino ad una splendida e gentile signora conosciuta nell’occasione. Si tratta di Maria Grazia Melegari con la quale ho constatato con piacere molte comuni idee sui vini. In particolare sui

bianchi che entrambi prediligiamo. A lei il ringraziamento per la foto della Maremma.

ROBERTO TONINI



Nato nella Maremma più profonda, diciamo pure in mezzo al padule ancora da bonificare, in una comunità ricca di personaggi, animali, erbe, fiori e frutti, vivendo come un piccolo animale, ho avuto però la fortuna di sviluppare più di altri olfatto e gusto. La curiosità che fortunatamente non mi ha mai abbandonato ha fatto il resto. Scoperti olio e vino in tenera età sono diventati i miei migliori compagni della vita. Anche il lavoro mi ha fatto incrociare quello che si può mangiare e bere. Scopro che mi piace raccontare le mie cose, così come a mio nonno. Carlo mi ha invitato a scrivere qualche ricordo che avesse a che fare con il mangiare ed il bere. Così sono entrato in questa fantastica brigata di persone che lo fanno con mestiere, infinita passione e ottimi risultati.

ARGOMENTI PRINCIPALI

coste toscane maremma marellino di
scansano toscana vermentino

LEGGI ANCHE

