

Una degustazione mirata nella sede della cantina Vignaioli del Morellino a Scansano, hanno partecipato molte aziende associate

Il Consorzio Tutela Vini punta sul Ciliegiolo Piace ai giovani e a operatori del nord Europa

IL MERCATO

ENRICO GIOVANNELLI

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana ha organizzato un'interessante degustazione, nell'incantevole sede della cantina Vignaioli del Morellino a Scansano, ospite del presidente **Benedetto Grechi** e del direttore **Sergio Bucci**.

Un incontro a cui hanno partecipato molte aziende associate al Consorzio presieduto da **Francesco Mazzei**, incentrato sui vini da vitigni autoctoni a bacca nera diversi dal Sangiovese: Ciliegiolo, Alicante, Pugnitetlo e Foglia tonda. I vini, suddivisi in tre batterie, sono stati degustati alla "cieca", e al termine di ciascuna batteria descritti e commentati dagli stessi produttori presenti, in un clima di condivisione e di scambio di esperienze davvero molto interessante.

Il presidente Mazzei ha sottolineato l'importanza

degli incontri con gli associati: non servono solamente per promuovere i propri vini, ma anche per conoscere i dettagli produttivi e condividerne le caratteristiche e le peculiarità, con l'intento, insomma, di fare squadra.

Il direttore del Consorzio **Luca Pollini** ha fornito informazioni tecniche sui singoli vini dal Ciliegiolo, un vitigno che negli ultimi anni sta riscuotendo in Maremma molti apprezzamenti e che potrebbe costituire una reale potenzialità per entrare in molti mercati, all'Alicante altra varietà di grande interesse per il nostro territorio, per finire al Foglia tonda presente da noi solamente in pochissimi ettari, fino al Pugnitetlo, vitigno indigeno del territorio maremmano e di grandi prospettive.

«Il livello qualitativo emerso in questa degustazione - ha affermato il presidente Mazzei - è stato davvero notevole e molti di questi vini sono stati per me una piacevole scoperta che ho molto apprezzato. Spe-

cialmente il Ciliegiolo potrebbe diventare un vino di punta sposandosi bene con i vitigni della Maremma: ha le carte in regola per posizionarsi in una fascia medio alta, soprattutto se elaborato con attenzione e con il giusto invecchiamento che ne esalti le caratteristiche».

Il direttore Pollini ha confermato i numeri della produzione: «In Maremma il Ciliegiolo si attesta su circa 230 ettari con molte etichette accompagnate dalla Denominazione Maremma Toscana - sempre più numerose - e alcune etichette Igt, mentre l'Alicante arriva a circa 115 ettari di produzione. All'ultima edizione di Vinitaly ad esempio, abbiamo riscontrato molto interesse per il Ciliegiolo soprattutto da parte di operatori del nord Europa e dai giovani: un vino che può vantare un bel colore, un profilo organolettico coinvolgente e un'identità spiccata».

Questi i vini della prima batteria che ha riguardato Ciliegiolo Maremma Toscana Doc: Cantina "I Vini di

Maremma" 2017 (Ciliegiolo 100%), Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano "Capoccia" 2019 (Ciliegiolo 85%, Alicante 15%), Terre dell'Etruria "Briglia" 2018 (Ciliegiolo 100%), Tenuta Montauto "Silio" 2018 (Ciliegiolo 100%), Val delle Rose "Il Ciliegiolo" 2017 (Ciliegiolo 100%), Sassotondo "San Lorenzo" 2015 (Ciliegiolo 100%), La Selva società bioagricola "Ciliegiolo 2015" (Ciliegiolo 100%).

I vini della seconda batteria, con tre Alicante in purezza e un Foglia tonda anch'esso in purezza: Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano campione da vasca 2019, Azienda Agricola Bruni "Oltreconfine" 2016, Fattoria Mantellassi "Querciolaia" 2015, Sequerciani S.S. Toscana IGT "Foglia Tonda 2018".

La terza batteria, infine, ha riguardato tre Pugnitetlo in purezza: Sequerciani S.S. "Pugnitetlo 2017", Tenuta Il Sassone "Terigi" 2015, La Selva società bioagricola Pugnitetlo 2015. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una delle "batterie" in cui si è articolata la degustazione





Un momento della degustazione nella sede della cantina dei Vignaioli del Morellino a Scansano