

JAMESMAGAZINE.IT – 9 LUGLIO 2019

JAMES' 7 BEST: MORELLINO DI SCANSANO

[Bruno Petronilli](#)

Un “7 best” molto speciale, perché abbiamo indagato il **Morellino di Scansano** in lungo e in largo, attraverso decine e decine di degustazioni delle annate più recenti e rappresentative del celebre vino toscano.

La conclusione è univoca: prescindendo dalle legittime differenze da produttore a produttore, l'idea che ci siamo fatti è di un **vino luminoso e maturo**, dotato di **carisma e identità**, in perfetto equilibrio tra due componenti che tanto apprezziamo nel vino, ovvero **bevibilità e originalità**. Vini “comunicativi” quindi di una realtà enologica che si offre con estrema piacevolezza e che rappresenta un piccolo patrimonio di bontà: le parole più ricorrenti nei nostri appunti di degustazione sono state **freschezza, dinamicità, materia, eleganza**.

Il Morellino di Scansano



Il Morellino di Scansano nasce in una delle zone più incontaminate della Toscana: la parte costiera più a sud della regione, nota come **Maremma toscana**, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna. Il Morellino, come è storicamente conosciuto in zona, deve le proprie peculiarità alle condizioni pedologiche ed al clima: i vigneti subiscono il benefico influsso delle brezze marine, che mitigano in estate le alte temperature diurne.

La temperatura media oscilla intorno ai 15°C (7°C nei mesi invernali e 24°C nei mesi estivi). Durante il periodo estivo-autunnale la notevole escursione termica fra giorno e notte è uno dei fattori chiave della equilibrata maturazione e concentrazione delle uve.

FAMIGLIACECCHI



La geologia della zona è abbastanza varia: ad essa corrisponde la formazione dei vari tipi di terreno agrario. Le formazioni geolitologiche, in relazione alla loro datazione ed alle caratteristiche dei suoli a cui hanno dato origine, possono essere divise in due raggruppamenti principali: di maggiore uniformità nel settore occidentale dove prevalgono rilievi arenacei di tipo macigno o pietraforte, mentre nella parte orientale, in corrispondenza delle formazioni calcaree e argillose, appare più articolato e tormentato. Circa 2/3 dell'area sono riconducibili a questi due grandi gruppi litologici. I suoli sono in genere a tessitura franco-limosa o franco-sabbiosa nella parte occidentale derivata dal macigno, dove la reazione è generalmente sub-acida ad alcalina, mentre sono a tessitura franco-argillosa a franco-limosa nella parte orientale derivata dalle formazioni calcaree dove la reazione è tendenzialmente alcalina. I suoli sono in generale non molto profondi, con un substrato roccioso in vari casi affiorante, il che determina notevoli difficoltà di messa in valore, ma crea anche le premesse per produrre grandi vini.



Il Morellino di Scansano è divenuto un vino a **Docg** a partire dalla vendemmia **2007**, mentre la **Doc** risale al **1978**. La zona di produzione storica comprende tutto il **Comune di Scansano** e parte dei **Comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano**. Il disciplinare del Morellino di Scansano prevede almeno l'**85%** di uve **Sangiovese**, con un massimo di un **15%** di altre uve di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana, nelle versioni "**Annata**" che può essere commercializzata dalla primavera successiva alla vendemmia e "**Riserva**" che si giova di almeno due anni di affinamento, di cui uno in legno. Il Consorzio Tutela del Vino Morellino di Scansano nasce nel **1992** per volontà di un piccolo gruppo di produttori, decisi a supportare e valorizzare il proprio prodotto a Denominazione di Origine Controllata, attraverso azioni di promozione e tutela. Nel corso degli anni il Consorzio è andato man mano ampliando il comparto associativo, fino ad accogliere più di **200** soci, oltre 90 dei quali con almeno una propria etichetta di Morellino di Scansano sul mercato. Il mercato del Morellino di Scansano, infine, si divide tra **Italia** (**75%**) ed **estero** (**25%**), **Germania** e **Stati Uniti** in particolare.

FAMIGLIACECCHI

JAMES' 7 BEST

Come siamo soliti fare, tutti i vini sono stati degustati a perfetta temperatura di servizio e utilizzando rigorosamente calici Zalto in sessioni tecniche di massimo 4 differenti campioni per volta. In merito alle votazioni con 90/100 si indica un vino tecnicamente e gustativamente perfetto e piacevole. Ogni voto in più delinea il profilo di un vino che sa maggiormente suggestionare in merito alla sua originalità e alla sua complessità.

segnalazioni

Roccapesta 2016 Morellino di Scansano (delicati aromi di fiori e frutti rossi, fresco e croccante, piacevolissimo); **Ribeo 2016 Morellino di Scansano** (fruttato, ciliegia, nuance balsamiche e di fieno, palato fresco e acido); **Roggiano Morellino di Scansano Riserva 2016 Cantina Vignaioli di Scansano** (mirabili aromi di sottobosco e frutti rossi, concentrato, muscoloso e materico); **Morellino di Scansano 2016 Valdellerose** (aroma tra il frutto rosso, note animali e fieno bagnato, piacevole, dinamico).

Poggio al Leone Morellino di Scansano Riserva 2015 Val delle Rose

93/100



Sangiovese (90%) e piccole percentuali di altre varietà creano un aroma splendido, dove spiccano i frutti rossi (mora, gelso, ciliegia), vergati da riflessi di cioccolato e liquirizia. Al palato è ricchissimo e perfettamente equilibrato, ma anche fresco e dinamico.