



ALICE CUCINA – OTTOBRE 2019



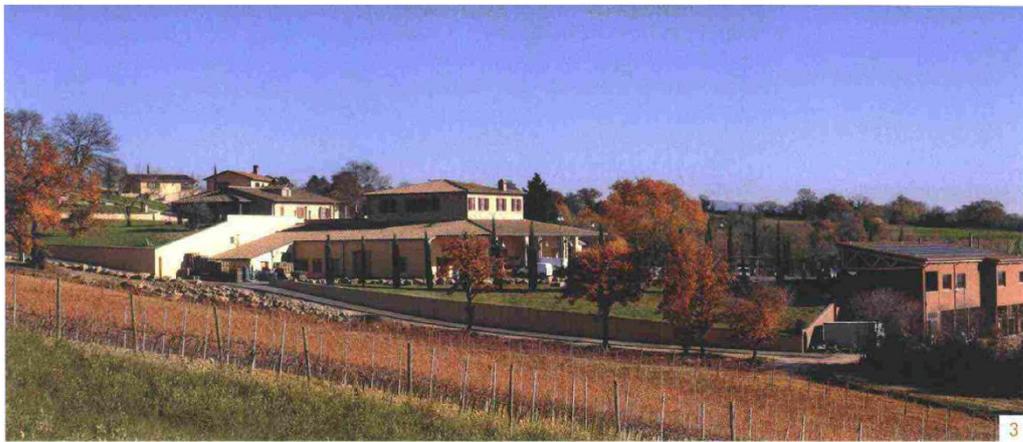
GUIDO MONTALDO

Giornalista e divulgatore di cultura enologica, dal 2016 è anche direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino (www.onavnews.it).

Dal 1978, riconoscimento della Doc, al 2007 con la Docg, per il Morellino di Scansano è stato un successo dopo l'altro. Un vino rosso toscano, simbolo della Maremma grossetana, dalle caratteristiche internazionali, che piace molto per il suo nome, facile da ricordare e che ha saputo conquistare il palato dei consumatori proprio perché riesce a mettere d'accordo gli estimatori dei vini tradizionali e quelli di vini più moderni. Deriva il suo nome dai cavalli morelli, un tempo allevati in zona, è prodotto con uve di un clone di Sangiovese (Morellino pinzuto), per il resto Alicante, Granache, Colorino o Canaiolo. È previsto ormai da tempo l'uso di uve internazionali al fianco del Sangiovese, come Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Sirah e Pinot nero. Il clima (caldo, luminoso e poco piovoso nel periodo estivo) e la potenzialità viticola della Maremma, consentono di ottenere vini di gradevole morbidezza nelle versioni giovani e di grande complessità nei Morellini Riserva. Il Morellino di Scansano è un ottimo vino da sbicchierare, abbinandolo a tapas, palpette, salumi tipici o crostini toscani e anche un vino a tutto pasto, che si sposa in modo perfetto alla cucina tipica maremmana. Gustoso con primi al ragù di carne, si abbina in modo eccellente alle carni alla brace e spezzatini. Alla pari degli altri vini Docg della Toscana, il Morellino di Scansano è salito a tutti gli onori, merito anche di un Consorzio di tutela, giovane e appassionato (www.consorzioarellino.it).



FAMIGLIACECCHI



1. Val delle Rose tra i primi a intuire le potenzialità del Morellino

Casa vinicola Cecchi nel '96 acquistò l'azienda Val delle Rose nel cuore produttivo del Morellino di Scansano. L'intervento di Cecchi è pari a una piccola rivoluzione agricola, in quanto le tecniche agronomiche utilizzate fino ad allora, non garantivano la costanza qualitativa necessaria. Lo studio dei suoli a disposizione, pratica poi condotta da molte altre realtà maremmane, rivela l'enorme potenziale di questo terroir, tanto che l'azienda decise di estendere il parco vitato ai circa 100 ha attuali dove protagonista è il Sangiovese. www.valdellerose.it

2. Cantina Vignaioli Morellino di Scansano il presidio del territorio

Al successo del Morellino ha contribuito senz'altro anche la sua Cantina Cooperativa, rappresentata da 160 soci che imbottiglia oltre il 20% della totalità del Morellino prodotto nel territorio. Fiore all'occhiello della Cantina è il Roggiano, che nasce dalla selezione dei migliori vigneti dei soci. Come altri Morellini, anche questo si distingue per un'ottima proposta di prezzo, che insieme alle sue qualità di bevibilità e piacevolezza ne fanno un ottimo strumento

al ristorante, per via della variabilità degli abbinamenti, quanto al wine bar. www.cantinadelmorellino.it

3. Terenzi dal sogno alla costante ricerca della qualità

"Qualcuno dice che nessuno può amare un luogo come chi ha potuto sceglierlo" è la filosofia di Federico, Balbino e Francesca Romana Terenzi, tre fratelli che hanno deciso di farsi portavoce nel mondo della Maremma e dei suoi vini. La generosa terra di Scansano, nel cuore della denominazione del Morellino, divenne così il luogo per costruire quel sogno che, nel tempo, ha accresciuto ancor più il suo fascino e la sua determinazione. Al centro sempre il Sangiovese, anima della Maremma, adatto

all'invecchiamento, ma anche pronto da bere subito. www.terenzi.eu

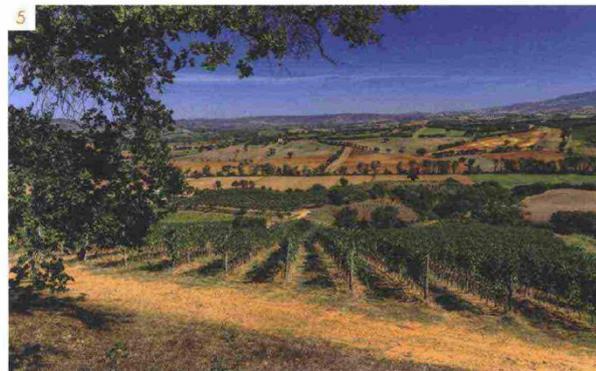
4. Roccapesta vini rossi di carattere ed eleganza

"Il terroir sta al vino come la tavolozza sta all'artista. La tavolozza contiene i colori, ma è l'abilità di chi dipinge che saprà dare forma all'opera d'arte". Questa è la filosofia di Roccapesta, azienda agricola di Scansano. "I colori sono i vitigni autoctoni, il sole della Maremma, il vento del Mediterraneo, il suolo, le argille, i sassi di origine sedimentaria, le rocce vulcaniche, le nostre mani e i nostri sogni". Roccapesta è anche la storia del rapporto tra il sangiovese e la Maremma: un rapporto fatto d'amore, che si esprime nelle grandi annate, dove le vigne vecchie regalano

vini unici. www.roccapesta.com

5. Fattoria Le Pupille una scelta di vita e l'entusiasmo per il territorio

Fin dall'inizio il fenomeno Morellino è stato un cult, grazie anche alla Fattoria Le Pupille di Elisabetta Geppetti, detta la Signora del Morellino. Elisabetta può essere riconosciuta come l'ambasciatrice del Morellino, lo produce dal primo anno di presentazione della Doc: il 1978! Primo presidente del Consorzio del Morellino, Elisabetta diventa una così brava enologa, che nel 2006 riceve il premio di Wine Maker dell'anno. Tradizione, tipicità terroir sono i comandamenti a cui si ispira oggi Elisabetta per firmare i suoi vini. www.fattorialepupille.it



DOC

VINI E RICETTE: GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE

pag. 119



*Ravioli ripieni
di castagne e salsiccia
con salsa alle noci*



Morellino di Scansano Docg Riserva Terenzi. Accattivante per freschezza, bevibilità ed eleganza, fruttati intriganti e morbidezza al palato. Regala sensazioni di piacevolezza.

pag. 111

*Gnocchetti
ceci e salsiccia*



Morellino di Scansano Docg Fattoria Le Pupille. Cuvée dove si esalta il Sangiovese con Alicante e Malvasia Nera, vino rosso giovane, godurioso, fruttato e morbido.



pag. 125



*Osobuco di Fassona
piemontese con crema
di zucca mantovana
e funghi enoki*



Poggio al Leone Morellino di Scansano Docg Riserva Val delle Rose. Principe della Maremma, con i suoi aromi speziati e fruttati, racconta il territorio selvaggio.

pag. 38



*Rotolo al brasato
di manzo e broccoli
con granella di mandorle*



Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva Docg Terenzi. Rosso maestoso di straordinaria eleganza e complessità, palato pieno, bilanciato con tannini maturi.

pag. 44



Coniglio alla cacciatora



Roggiano Morellino di Scansano Docg Vignaioli del Morellino. Bouquet complesso e intrigante, con note fruttate, floreali e speziate. Il palato è caldo e morbido.

pag. 41

*Rotolo alle cime di rapa
e salsicce al ragù di funghi*



Sicomoro Morellino di Scansano Docg Riserva Vignaioli del Morellino. Rosso elegante, bouquet di grande piacevolezza con note speziate e fruttate. Palatountuoso.



pag. 95



*Piccione con frutta
candita tartufo nero
e fegato grasso
con riduzione
di Banyuls*



Purosangue Morellino di Scansano Docg Riserva Terenzi. Ricco di suggestivi richiami floreali e gradevoli fruttati, sapientemente speziato, palato, pieno e bilanciato.

pag. 121



*Involtni di vitello
con castagne
e pancetta al marsala*



Morellino di Scansano Docg Riserva Roccapesta. Sangiovese e Ciliegolo alla massima potenza, curati e affinati da mani esperte. Un vino supremo da centellinare con gli amici.

pag. 88

*Piccione con crema
di aglio burro di capperi
arroso di patate al sale
e soffritto di fegatini*



Ribeo Morellino di Scansano Docg Roccapesta. Fruttato, fresco, con piacevoli speziature, morbido al palato e dotato di grande persistenza. Tutto ciò che si vuole da un grande rosso.



pag. 134



Pollo in potacchio



Morellino di Scansano Docg Riserva Fattoria le Pupille. Piena espressione territoriale del Sangiovese è il primo vino prodotto dall'azienda. Armonia di profumi.

pag. 130

*Spiedo di faraona e foie
gras con funghi shiitake*



Vigna beneficio Morellino di Scansano Docg Vignaioli del Morellino. Un cru di Morellino, dal bouquet complesso, armonia pura tra fruttati e spezie. Palato ricco euntuoso.



pag. 53

*Hamburger
ai tre chicchi*



Morellino di Scansano Docg Val delle Rose. Rubino brillante, fruttato, con chiari ricordi varietali di prugna e di marasca. Palato vellutato, di buon corpo e di grande beva.

