

La Maremma e il Consorzio di viticoltori. I suoi vini, le sue terre, i suoi borghi

19 Settembre 2024

di **Alfonso Mollo**



GROSSETO – C'è una regione in Italia che forse più di ogni altra dà la possibilità di conciliare natura, paesaggi, storia e enogastronomia. La Toscana. E una zona di questa regione, in particolare, racchiude queste caratteristiche, la Maremma. Quattrocentocinquanta mila ettari, che partono dalla costa, arrivano alle Colline Metallifere, fino alle zone montuose del monte Amiata, un vulcano ormai spento da secoli.

All'interno una terra di natura vera e incontaminata, con un incredibile susseguirsi di

paesaggi e borghi che ne raccontano la storia e la cultura secolare, come Pitigliano, Massa Marittima, Saturnia, e tanti altri.

Una zona tutta da visitare, con una bassa densità di popolazione, e ricoperta quasi per la metà da boschi, uliveti e vigne, per la maggior parte condotte con metodo biologico o in conversione al bio.

Altro elemento caratterizzante è la quasi totale assenza di industrie, il che porta a un territorio realmente incontaminato, e che vanta anche il riconoscimento del cielo più luminoso dell'Italia peninsulare.

Legato a questa zona, dal 2014, c'è il Consorzio, nato dall'associazione dei viticoltori, vinificatori e imbottiglieri della regione, e che aveva l'obiettivo iniziale di tutelare e promuovere i vini della Doc Maremma Toscana. Con il tempo si è poi evoluto e ha allargato la sua visione in una esaltazione del territorio, della storia e della sua cultura.

Ad oggi il Consorzio della Maremma vede la presenza di 465 soci, con 2.400 ettari vitati a Doc, e una produzione di quasi 7 milioni di bottiglie all'anno.

Territorio caratterizzato da elementi climatici, pedologici e morfologici molto diversi, capaci di dar vita a tipologie di vini che esprimono tutto il poliedrico territorio maremmano, fin dai tempi degli Etruschi.

I vitigni autoctoni come il Ciliegiolo, il Canaiolo, il Sangiovese, l'Alicante, il Vermentino e il Trebbiano, a cui si sono aggiunti, a partire dagli anni '90, le varietà internazionali, come il Cabernet franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay, il Sauvignon.

Grazie anche ad altre iniziative negli anni il Consorzio si è sviluppato, incrementando la sua visibilità anche fuori dai confini dell'Italia.

Un esempio è il libro *Maremma Toscana. A journey through people, places and tastes*, a cura del giornalista e critico enogastronomico **Aldo Fiordelli**, accompagnato dalle splendide foto di **Dario Garofalo**, e presentato pochi mesi fa alla presenza del presidente del Consorzio **Francesco Mazzei**.

Un volume per raccontare una terra straordinaria, che non vuole essere più riconosciuta solo per il suo turismo balneare, ma che vuole mettere sempre più in risalto la sua storia, la sua natura, i suoi sapori. Fiordelli descrive così, attraverso i racconti di 34 ambassador della cucina maremmana, la bellezza di questa regione.

Grazie a questi chef e produttori locali, ci si può immergere in un percorso alla scoperta degli itinerari, dei paesaggi, dei borghi, e delle prelibatezze enogastronomiche del territorio.

L'autore ricorda anche quanto la Maremma si distingua per essere uno dei territori più "verdi" d'Italia, grazie al suo stretto legame con tutto ciò che riguardi la sostenibilità ambientale, e rappresentato molto bene dal nuovo logo consortile che vede al centro il cavallo maremmano, uno dei suoi simboli identificativi, e un contorno verde, che richiama proprio l'integrità ambientale citata poche righe sopra.

Un altro evento che ha avuto uno sviluppo importante in quest'ultimo decennio è il Tuscany Trail, l'evento di bikepacking più grande al mondo. Ideato da **Andrea Borchì**, cartografo e geologo, la manifestazione si svolge a fine primavera, e nel 2025 sarà già alla sua 12esima edizione.

Rappresenta una meravigliosa avventura di quasi cinquecento km, con cinquemila appassionati partecipanti, provenienti da oltre cinquanta paesi diversi, attraverso la Toscana, e che dà l'occasione di esplorare e visitare zone naturali di rara bellezza, paesaggi mozzafiato, strade bianche e sterrate, e borghi storici.

Il viaggio in bici ovviamente non è solo questo, ma diventa l'opportunità di godersi uno stile di vita "lento", riscoprire nuovamente il tempo per sé stessi, e di assaporare tutte le delizie enogastronomiche che la Toscana ci offre.

Un'esperienza immersiva e una sorta di percorso sensoriale.

Il Trail punta soprattutto su due elementi vincenti: il brand Tuscany, che ad oggi è sicuramente uno dei più importanti al mondo; e il secondo legato a quello scritto prima: l'evento è una "no race", non è una gara, ma solo un momento di leggerezza e bellezza.

Quali migliori premesse per una collaborazione con il Consorzio maremmano? Luoghi, cibo e vino.

Un'altra opportunità per presentare e valorizzare il territorio e la sua storia, e immergersi nei vigneti che si snodano lungo tutto il percorso.

E un'ulteriore possibilità di assaggiare alcune tra le etichette più famose della zona, come il Vermentino, il vitigno della Doc più imbottigliato e richiesto dal mercato, e che ha dimostrato nel tempo un'ampia variabilità aromatica e grandi pregi qualitativi anche nelle annate meno favorevoli.

E i suoi rossi, con il Ciliegiolo e l'Alicante a fare da apripista, o quelli internazionali come il Cabernet Sauvignon.

LE FOTO





