

Tre sfumature di Morellino di Scansano Docg

26 Giugno 2025

di **Giuseppe De Biasi**



SCANSANO – Vino profondamente identitario e unico a denominazione di origine controllata e garantita di tutta la Maremma, il Morellino di Scansano negli ultimi anni ha saputo conquistare un posto di tutto rilievo nella nomenclatura dei blasonati rossi di Toscana.

Una crescita lenta ma costante che viene da lontano, dalla vocazione dell'area fin dai tempi degli etruschi, come confermano i ritrovamenti di statuette votive che impugnavano attrezzi vendemmiali sia ad Usi che nel sito di Ghiaccioforte.

Ma un episodio storico che ha caratterizzato la fama di Scansano (e probabilmente anche il nome della denominazione) è stata l'istituzione nel 1737 da parte di Pietro Leopoldo I di Lorena della cosiddetta Estatatura.

Si trattava del trasferimento temporaneo nei mesi estivi degli uffici amministrativi provinciali da Grosseto a Scansano, sul borgo più strategico delle più salubri colline interne, giustificato

per ovviare alla piaga endemica della malaria che affliggeva la paludosa pianura maremmana.

Le carrozze dei funzionari del Granducato insieme alle loro famiglie venivano trainate dai cavalli bai detti “morelli”, da cui il nome morellino, in virtù della similitudine cromatica del grappolo con il bruno scuro tendente al nero del loro manto.

In realtà il termine Morellino, come accadde in altre aree toscane, è uno dei tante trasfigurazioni territoriali del Sangiovese che nella doc dà luogo a due tipologie, il rosso d’annata, fruttato, fresco e di pronta beva e la versione “Riserva”, affinato almeno due anni in legno, corposo e strutturato ma di morbida ed elegante struttura.

Grazie alla resilienza dei suoi produttori e all’apporto del coeso Consorzio di Tutela sta vivendo una stagione di crescita qualitativa e forte apprezzamento, sia a livello nazionale che internazionale, grazie alla sua peculiarità capace di coniugare struttura e carattere con morbidezza tannica e caratteristica vena sapida che gli donano una straordinaria freschezza di beva.

L’articolata vetrina di Rosso Morellino – appuntamento annuale organizzato dall’attivo Consorzio guidato da **Bernardo Guicciardini Calamai** – ha fornito l’occasione per presentare alla stampa di settore le novità dei soci ma anche per fare il punto sulle nuove tendenze e le strategie più efficaci per far apprezzare, ad un pubblico più vasto possibile, la specificità dei vini maremmani.



Da sinistra Alessio Durazzi e Bernardo Guicciardini Calamai, direttore e presidente del Consorzio

In questo contesto si inserisce la visita a tre cantine dell'areale e nelle righe a seguire *Virtù Quotidiane* propone, fra le diverse etichette degustate, il Morellino di Scansano Docg che meglio rappresenta la filosofia produttiva di ognuna di esse.

Della cantina Bruni a Poggio alla Mozza, consolidata realtà della denominazione, si è fatto notare il Laire 2020, una Riserva ottenuta da 85% di Sangiovese e 15% di Syrah, dal rosso rubino profondo con riflessi granato e i suoi profumi di frutti di bosco maturi, speziato dolce e

una leggera nota iodata che gli deriva dalle brezze marine della verdeggiante costa del Parco della Maremma che si scorge all'orizzonte.

Oltre due settimane di permanenza sulle bucce a cui segue un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese e qualche altro mese in bottiglia per dar vita ad Morellino di Scansano Riserva dal sorso franco e diretto, con bella acidità, struttura fine e persistente, ideale per carni rosse, stufati e cacciagione.

La seconda cantina è quella della famiglia Scotto a Fonteblanda, la Santa Lucia, altra realtà storica dell'areale, fondata addirittura dal 1886 dall'avo Giuseppe. Della loro vasta produzione il "Tore del Moro", prodotto sia nella versione d'annata che Riserva, rimane un'etichetta simbolo.

Fra le due versioni, entrambe di ottima fattura, la bilancia pende sulla versione d'annata, il Tore del Moro 2023, prodotto da soli grappoli di Sangiovese dei vigneti in Magliano, vendemmiati a mano e vinificati tradizionalmente con una maturazione di 12 mesi in barriques. È un vino dal bel colore rubino tendente al granato, con tipiche note di ciliegia nera e ribes e leggere note tostate per un Sangiovese in purezza ammaliante, morbido e diretto. Da primi piatti al sugo o compagno di merenda dei premiati pecorini del Caseificio "Il Fiorino".

Ultima sosta a PoggioArgentiera a Magliano, azienda fondata nel 1997 ma dal 2015 acquisita da Tua Rita, nota cantina dell'area delle colline metallifere di Suvereto. A seguire direttamente PoggioArgentier, con passione e competenza, è **Giovanni Frascolla** che in questo decennio ha apportato diversi cambiamenti in vigna e in cantina ma rimanendo fedele allo storico Morellino simbolo che, al momento, rimane l'unica referenza, il Bellamarsilia.

Sangiovese in purezza, da vigne a livello del mare, è un rosso d'annata, in questo caso vendemmia 2023, che fa solo acciaio, di beva immediata e franca, dal bel color rosso rubino mediamente concentrato. Si apre con riconoscimenti fruttati, evidenti toni di ciliegia e mora, lampone, corbezzolo ed una piacevole sottolineatura di spezie e macchia mediterranea.

Al palato denota buon corpo ed equilibrata acidità. Sorso croccante e schietto, con note fruttate e speziate. Finale lievemente amarognolo con scia balsamica per un gioviale Morellino perfetto compagno di merenda della strutturata cucina grossetana.

Tre sfumature di Morellino, che fanno intuire come questo enologico cavallo di razza sappia interpretare gli svariati suoli e microclimi in cui nasce e fornire evoluzioni e variazioni gustative pari ai cangianti e straordinari paesaggi della sua terra natia.

