

# Sapori

IN EVIDENZA



VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

## I grandi vini italiani: il Morellino di Scansano



*Protagonista dei commerci degli antichi romani, quasi abbandonato nel Medioevo, il Morellino di Scansano è stato riscoperto nell'"Estatatura" del Granduca Pietro Leopoldo di Lorena. [Seguici anche su Facebook](#)*

di ELEONORA COZZELLA

[vino](#)

ABBONATI A

Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, odore "vinoso" con note fruttate, buona sapidità e freschezza, accompagnata da morbidezza o talvolta da lieve tannicità. Caratteristiche che ne hanno decretato il successo in Germania, Svizzera, Stati Uniti d'America, Canada, Hong Kong e Singapore dove arriva la gran parte delle esportazioni. E ovviamente in Italia nella terra dove nasce, la Maremma: il Morellino di Scansano (base Sangiovese) è uno di quei vini che negli ultimi decenni hanno avuto il loro ritorno in grande stile, dopo esser stato fiore all'occhiello della produzione enoica per gli antichi romani, essere stato abbandonato o quasi nel corso del Medioevo e riscoperto nel XIX secolo, quando nasce anche il suo nome attuale, derivato con ogni probabilità dai cavalli "morelli", bruni, che popolavano la zona e trainavano le carrozze, il cui manto aveva il colore simile a queste uve.

Una storia lunga, a tratti tormentata, che grazie a produttori appassionati e lungimiranti sta dando grandi soddisfazioni al territorio, come si può scoprire al museo che gli hanno dedicato, quello della vite e del vino al Palazzo Pretorio di Scansano.



Condividi

## Morellino di Scansano: dalle navi romane all'e-commerce

Una storia che si candida ad avere un lungo futuro, stando ai dati di una recente ricerca, dell'agenzia *Wine Intelligence*, che ha monitorato i comportamenti di acquisto dei consumatori nei primi mesi del 2020. Il

Morellino risulta tra le denominazioni italiane col più alto tasso di conversione in acquisto: piace soprattutto nel Centro Nord del Paese e sempre di più agli acquirenti tra i 34 e i 44 anni (che ne prediligono peraltro le etichette biologiche). L'indagine, che sarà pubblicata nei prossimi giorni nel report "Italy Landscapes 2020", ha preso in esame anche le prospettive del consumo di vino in Italia a seguito del Covid-19 e dimostra dunque la sua capacità di adattamento a nuove forme di acquisto: "È un vino in grado di intercettare target di consumatori abbastanza trasversali – dice il presidente del consorzio Rossano Teglielli – infatti emerge la crescente importanza del canale e-commerce".

Le ordinazioni online sono oggi il metodo di approvvigionamento per il vino che prima viaggiava nelle anfore sulle navi romane. La coltivazione della vite a Scansano e nelle aree limitrofe infatti ha origini antichissime, in età etrusca: attrezzi agricoli per la potatura e raccolta delle uve sono stati ritrovati nel sito archeologico di Ghiaccioforte. Ed è proprio con la conquista della Fortezza di Ghiaccioforte, nel 280 a.C. circa, che i romani si impossessano dei territori scansanesi, dando ulteriore sviluppo all'agricoltura fondando numerose colonie. Veniva così prodotto vino, destinato alle province occidentali dell'impero. Un relitto di una nave nel mare antistante Marsiglia racchiudeva un gran numero di anfore vinarie marchiate con le lettere SES, le iniziali della potente famiglia romana dei Sestii, proprietari terrieri nella zona di Cosa, l'attuale Ansedonia, e già attivi commercianti.



Condividi

Nel periodo medioevale, pur trovandosi citazioni di studiosi e ricercatori che esaltano l'eccellenza delle condizioni pedo-climatiche di Scansano per la

coltura della vite, con la decadenza dell'Impero anche l'agricoltura - quindi la viticoltura - paga lo scotto della crisi. La Maremma visse un periodo cupo, con il degrado dovuto all'abbandono delle popolazioni, che portò al conseguente dissesto idrogeologico e l'impaludamento delle zone costiere. La produzione vinicola tuttavia sopravvisse intorno ai piccoli centri insediativi di epoca etrusca - venendo meno la produzione estensiva apportata dai romani - e rimase pratica residuale di piccoli e medi coltivatori per il consumo familiare e per il mercato locale.

Comunque, per salvaguardare il vino, negli statuti della Comunità del Cotone, di Montorgiali di Scansano erano stabilite norme erano molto severe contro i possessori di animali che provocavano danno alle vigne.

## Morellino: salvato dal Granduca Pietro Leopoldo

Fu poi la pratica dell'Estatatura a risollevarle le sorti del territorio. Con questo termine si intende un fenomeno di migrazione stagionale che portava gli abitanti delle coste paludose e malariche a ritirarsi nelle zone collinari per stare più al sicuro durante i mesi caldi.

Al tempo di Pietro Leopoldo I di Lorena (1737 circa) l'Estatatura fu istituzionalizzata, da giugno a ottobre, ed erano anche gli uffici amministrativi e relativi impiegati a spostarsi. Scansano divenne la capitale estiva della Maremma, trasformandosi in una cittadina ridente e prospera. L'arrivo nella terra di Scansano di diverse famiglie di benestanti richiamate dal Granduca ad investire e valorizzare il comprensorio maremmano, portò una nuova prospettiva di sviluppo per tutta la regione.



Condividi

E le vigne di Sangiovese (ma anche di Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera, Canaiolo ecc.) riprendono a prosperare, di pari passo con le bonifiche delle terre.

Poi ecco Le prime notizie scientificamente ordinate sulla produzione: risalgono al 1813, quando il “Maire della Comune di Scansano” in una lettera inviata al Vice Prefetto del Circondario di Grosseto comunicava che nell’anno precedente venivano prodotti 5540 ettolitri di vino, in gran parte di qualità superiore. Da lì le informazioni si moltiplicano.

La viticoltura diventa motivo d’attrazione per investitori agricoli. Intorno al 1860 vengono chiamati alcuni esperti “potini” e “innestini” da altre aree della Toscana. Venti anni dopo il Morellino nella Penisola è già rinomato e viene pubblicato come esempio virtuoso in uno studio sullo sviluppo dell’agricoltura, dell’industria e del commercio nella provincia di Grosseto (1884) da Giacomo Barabino. È il periodo in cui il socio dell’Accademia dei Georgofili Luigi Vannuccini tiene a Scansano una conferenza per sostenere la necessità di una cantina sociale e pubblica una monografia sulla speciale “Coltivazione della vite a basso ceppo con sostegni ad un solo sperone o tralcio a frutto nel territorio scansanese in relazione alle viti ad alberello o a cornetto senza sostegno”.



Condividi

Progresso dopo progresso si arriva oggi a un vino antico nelle radici ma decisamente moderno nella concezione: si pensi che fino agli anni '50, si trattava di un vino dolce che si usava per inzuppare i biscotti. La scommessa

e il lavoro di un gruppo di produttori sulla qualità e le caratteristiche di un grande vino da pasto, viene premiata: arriva il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1978, e nel 2006 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

---

*Il tuo contributo è fondamentale per avere un'informazione di qualità. Sostieni il giornalismo di Repubblica.*

ABBONATI A REP: 1 MESE A SOLO 1€

---

© Riproduzione riservata

09 giugno 2020

---

## **Tir ribaltato sulla carreggiata, la Tesla Model 3 non rallenta: lo schianto a tutta velc**

la Repubblica

## **In vacanza in Italia con noi! Scopri i nostri super sconti.**

Blu Navy

## **I giocatori di tutto il mondo hanno atteso questo gioco!**

Forge of Empires

## **Prezzi Luce a partire da 0,035€ kwh. Confrontali tutti qui!**

ComparaSemplice.it

## **Bambini siriani senza più nulla: ecco come aiutarli concretamente**

UNHCR

## **Nelle Marche c'è una chiesa per 'stomaci forti'**

Turismo.it

## **Le leggende più curiose di Bologna**

Turismo.it