

TERRITORI&PRODOTTI



In Maremma il nuovo della Toscana

Maremmachevini, la manifestazione organizzata a Grosseto il 27 e 28 maggio 2018 dal Consorzio tutela vini della Maremma Toscana, ha raccontato e presentato al pubblico e alla stampa la ricchezza di una Toscana *diversa* - ma non per questo minore - e dei suoi vini, offrendo lo spaccato di un territorio in forte crescita, ricco di potenzialità e di sinergie (con il settore del turismo soprattutto) sulle quali lavorare, che gioca le carte della qualità e della sostenibilità.

Con la maggiore superficie e la minore densità di popolazione tra le province della Toscana, Grosseto e il territorio della Maremma sono, non soltanto dal punto di vista vitivinicolo, ancora poco conosciuti al grande pubblico di visitatori e di appassionati di enogastronomia, rispetto alle aree classiche delle province di Firenze e Siena. Eppure è proprio in questa zona che negli ultimi an-

ni la Toscana vitivinicola è cresciuta di più, non solo in superficie ma, come si è potuto constatare nelle degustazioni, anche in qualità, identità e riconoscibilità dei vini. Una crescita favorita anche dalla Doc Maremma Toscana, nata nel settembre 2011 ed estesa all'intera provincia di Grosseto, che si affianca a denominazioni storiche e pioniere della viticoltura maremmana, come le due Docg, il Morellino di Scansano e il Montecucco, o la Doc Bianco di Pitigliano, e finalmente in grado di identificare - anche all'estero - un territorio in modo facilmente riconoscibile.

“La Doc Maremma Toscana - ha spiegato nella conferenza stampa del 27 maggio il presidente del Consorzio **Edoardo Donato** - per motivi strutturali oltre che anagrafici, si pone come novità nel panorama toscano proponendosi anche di ampliare l'orizzonte del gusto e dell'immaginario collettivo dei vini toscani, che fino ad oggi si limitava a quello dei vini rossi. Il vigneto della provincia di Grosseto pur con una forte presenza del Sangiovese, offre un quadro molto più vario e complesso rispetto a quello di altre realtà toscane, con un forte equilibrio tra vitigni autoctoni e internazionali, tra vini bianchi e vini rossi, e permette di offrire ai mercati più maturi e a quelli emergenti

La vacca Maremmana è il simbolo della rusticità della Maremma e della sua agricoltura. La conservazione di questa razza minore autoctona è stata inserita negli obiettivi di sostenibilità sociale della Tenuta Rocca di Montemassi.

**ALESSANDRA
BIONDI BARTOLINI**

TERRITORI&PRODOTTI



Luca Pollini e Edoardo Donato, Direttore e Presidente del Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana.



Stefano Casali, Muralia.

TERROIR DIVERSIFICATI

È la grande varietà di ambienti pedoclimatici della regione che permette a vitigni tanto diversi di trovare una collocazione idonea. Dai tufi di Pitigliano, alle colline metallifere, fino alle zone costiere e alla viticoltura eroica dell'Argentario e dell'Isola del Giglio, i suoli della Maremma hanno origine vulcanica a est del fiume Fiora, nel comprensorio di Pitigliano e Sorano, sono di origine marnosa o marnoso-pellica e argillosa con presenza di depositi di gesso e di minerali ferrosi sui rilievi collinari e sono infine argillosi o argilloso-limosi e di origine alluvionale sui rilievi costieri di bassa collina.

una grande varietà di vini e di stili". I protagonisti della crescita della Maremma Toscana sono stati negli ultimi anni i bianchi e i rosati, richiesti dai mercati del nord Europa ma anche dal mercato interno, forte anche del traino della cucina a base di pesce di una costa a forte vocazione turistica. "Per il Vermentino la verifica di Agea nel 2006 certificava 149 ha e oggi nel 2018 ne certifica 702. In questo momento è la provincia di Grosseto quella che registra la maggiore crescita di questo vitigno, nel quale il nostro territorio crede molto", ha spiegato il Direttore del Consorzio **Luca Pollini** presentando i dati e lo sviluppo in superficie e in quantità

del territorio della Maremma, dove sugli 8.750 ettari vitati, 1.720 sono stati utilizzati per produrre i vini con denominazione Doc Maremma Toscana nella vendemmia 2017.

del territorio della Maremma, dove sugli 8.750 ettari vitati, 1.720 sono stati utilizzati per produrre i vini con denominazione Doc Maremma Toscana nella vendemmia 2017. **Trovare una strada e percorrerla insieme** Per quanto le difficoltà logistiche della Maremma non facilitino il lavoro delle imprese, non si riferisce al progetto dell'autostrada Tirrenica **Stefano Casali** - proprietario e vignaiolo di Muralia a Roccastrada - quando afferma che quello che ancora manca alla Maremma è una strada. Una via da percorrere in modo unito per crescere puntando sul territorio e sui prodotti che più lo rappresentano ed evitando forse il rischio di inseguire, soprattutto in questa fase di rapida crescita, le richieste di un mercato che spesso si è dimostrato spostarsi repentinamente verso nuove tendenze, senza dare modo ai viticoltori di rispondere in tempo. Una strada che può essere trovata anche mettendo insieme le esperienze delle figure imprenditoriali, anch'esse estremamente variegata, che popolano oggi la realtà vitivinicola maremmana. Dai piccoli viticoltori locali che le quattro realtà cooperative presenti hanno saputo coinvolgere in progetti di qualità ed eccellenza, alle realtà viticole storiche da sempre radicate nel territorio, ai grandi gruppi come Zonin, Antinori o Cecchi che negli ultimi anni hanno investito nell'impianto di ampie superfici vitate e nella costruzione di cantine tecnologicamente avanzate, fino ai nuovi vignaioli provenienti dalle altre regioni, con alle spalle la ricchezza di esperienze e attitudini imprenditoriali maturate in altri settori, come appunto il milanese **Stefano Casali** o il veneto **Gregorio Adami de Tarczal** dell'Azienda Civettaio.

Il volume di vini Dop Maremma Toscana imbottigliati dalla nascita della denominazione è in continua crescita. Dati in ettolitri. Fonte: Consorzio di tutela Vini della Maremma Toscana

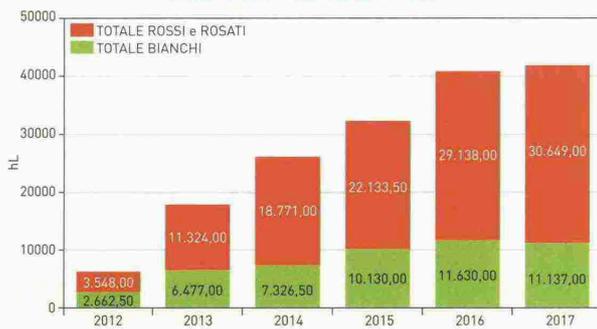
Perché se è vero che in questo territorio, grazie anche alla grande differenza di suoli e microclimi presenti, hanno trovato collocazione numerosi vitigni, dalle varietà internazionali a quelle autoctone come il Cilieggiolo, l'Alicante, l'Ansonica, il Vermentino e naturalmente il Sangiovese, quali tra queste identificheranno in modo univoco e insostituibile tra dieci o venti anni la Maremma toscana?

La via della sostenibilità Quando il vigneto si estende rapidamente sostituendosi a seminativi, pascoli e boschi e un settore cresce con evidenti vantaggi economici e occupazionali, la preoccupazione per la conservazione dell'ambiente, delle sue risorse e del paesaggio devono rappresentare una pri-

Trovare una strada e percorrerla insieme

Per quanto le difficoltà logistiche della Maremma non facilitino il lavoro delle imprese, non si riferisce al pro-

IL TREND DELL'IMBOTTIGLIATO



orità. A questa responsabilità, la cui richiesta proviene sempre più anche dai mercati internazionali, i produttori della Maremma stanno rispondendo vivacemente, non solo con una crescente adesione al regime di produzione biologica, ma anche introducendo pratiche agronomiche innovative come l'uso degli insetti utili, la creazione di corridoi ecologici per la conservazione della biodiversità vegetale e animale, l'uso degli strumenti di viticoltura di precisione per la valutazione dello stress idrico e l'irrigazione razionale dei vigneti, o quello degli induttori di resistenza, per migliorare la risposta della pianta non solo ai patogeni ma anche alle condizioni di forte siccità che spesso caratterizzano le estati maremmane. "L'auspicio - ha affermato Edoardo Donati - è quello di iniziare un percorso comune di sostenibilità certificata, che alcune aziende stanno già percorrendo in maniera autonoma, che coinvolga tutti i diversi attori della filiera". "Delle prime nove aziende italiane, presentate durante lo scorso Vinitaly, ad avere raggiunto la certificazione secondo lo standard Equalitas, basato sui tre pilastri della sostenibilità ambientale, sociale ed economica - ha aggiunto **Stefano Stefanucci**, direttore di Equalitas intervenuto alla kermesse grossetana - ben quattro sono maremmane: la Cantina I vini di Maremma, la Cantina di Pitigliano, Rocca di Montemassi e Podere San Cristoforo. L'augurio è che queste aziende riescano a valorizzare l'investimento e siano in grado anche di essere proattive in un percorso di co-marketing, forti anche dei riconoscimenti che lo standard sta ricevendo da parecchi attori del mondo della certificazione e della distribuzione a livello internazionale".

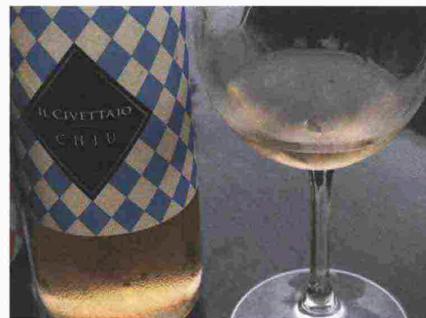
Nel prossimo futuro sarà l'acqua il vero oro della Maremma

I profondi conoscitori della Maremma sanno dei cercatori d'oro che setacciano le sabbie dei fiumi per trovarvi qualche pagliuzza proveniente da alcune vene presenti in un sottosuolo mineralogicamente ricchissimo, ma in un futuro ormai prossimo la vera ricchezza di queste zone potrebbe essere rappresentata non dal metallo prezioso ma dagli stessi corsi d'acqua.

"In pieno cambiamento climatico come già hanno dimostrato alcune annate recenti e sempre più frequenti - ha spiegato a Grosseto **Fabio Fabbri**, responsabile del settore agricoltura della Regione Toscana - la risorsa idrica diverrà sempre più importante e l'irrigazione rappresenterà uno strumento fondamentale in alcuni territori per avere un prodotto di alta qualità. Per questo,

IN VIGNETO E IN CANTINA LA RISPOSTA TOSкана ALLE TENDENZE IN ROSA

Poco colore (come vogliono le tendenze del momento sull'onda del successo dei vini di Provenza), grande freschezza nei profumi e sapidità e persistenza al gusto: in Maremma il rosato toscano sembra avere trovato un suo stile e una sua eleganza. La chiave sono le uve (Sangiovese o Syrah), la gestione della corretta maturazione in vigneto con la scelta del momento più adatto alla raccolta per preservare la giusta acidità (una scelta impossibile per i vini rosati, talvolta poco equilibrati, prodotti dai salassi del Sangiovese) e, in cantina, le basse temperature e la pressatura soffice dei grappoli interi per estrarre meno colore possibile. A differenza del resto del *vigneto toscano*, nel quale l'88% dei vini prodotti sono rossi, in Maremma questa percentuale scende al 67%. Al secondo posto i bianchi (28%) e al terzo i rosati (5%).



soprattutto per le province di Grosseto e Siena, che non dispongono di grandi invasi, la Regione è molto attenta affinché nei prossimi anni ci siano investimenti importanti per la creazione di infrastrutture per l'accumulo delle risorse idriche".

Una rete di piccoli invasi e laghetti collinari, oggi in buona parte in stato di abbandono, in Toscana era stata creata con la Riforma Agraria (della quale è figlia la struttura frazionata in piccoli poderi dell'agricoltura maremmana) negli anni '60 del secolo scorso. Essa permetteva di conservare l'acqua piovana delle precipitazioni primaverili, per utilizzarla nei mesi più caldi: il suo recupero potrebbe sicuramente rappresentare un buon punto di partenza di questo progetto.

Nella tenuta Rocca di Montemassi, ad esempio - 430 ettari acquistati dal gruppo Zonin nel 1999, dei quali oggi 176 sono vitati - la gestione delle risorse idriche è particolarmente attenta e viene valutata attraverso l'indicatore del *water footprint*, che insieme a quello dell'impronta carbonica e della biodiversità concorrono alla misura della sostenibilità ambientale certificata da Equalitas insieme alla sostenibilità economica e a quella sociale previste dallo standard.

Il lago, un bacino artificiale già presente al momento della costruzione degli edifici e l'impianto dei vigneti, raccoglie l'acqua piovana dell'area del centro aziendale e quella di drenaggio dei giardini, che viene poi utilizzata nell'irrigazione a goccia dei vigneti, effettuata sulla base di un modello di stima dello stress idrico, rilevato da 3 centraline poste in aree diverse della tenuta. ■