



## Debutto in grande stile per “Ciliegiolo di Maremma e d’Italia”

**Il successo della prima edizione a Sorano ha confermato le grandi potenzialità del vitigno in purezza. Quarantadue le aziende presenti e 68 i vini in degustazione, tra qualità e prospettive future**

Il debutto di **Ciliegiolo di Maremma e d’Italia** del 7 e 8 maggio è stato come un tuffo nel grande ciclismo: in sintesi, la storia di un gregario che inizia a sciornare sorprese per poi diventare campione assoluto.

Non più al servizio di altri ma un solista con le sue qualità, il **Ciliegiolo** è ora un corridore a cui l’evento di **Sorano** ha reso giustizia, dopo un passato di ben pochi onori.

---

## Ciliegiolo di Maremma e d'Italia: la prima edizione

Riunite nella **Fortezza Orsini** nel bel borgo maremmano, quarantadue aziende hanno potuto raccontare le loro storie in bottiglia, attraverso sessantotto vini di qualità, alcuni addirittura eccellenti.

Il tutto grazie a un format accattivante, intelligente e, soprattutto, innovativo.

*«Il Ciliegiolo è un marcatore del territorio, un vitigno con un'identità forte – spiega il Presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, **Francesco Mazzei** – Abbiamo raccolto lo stimolo che ci è arrivato da Ciliegiolo Academy e Ciliegiolo d'Italia e siamo orgogliosi di ospitare alla Fortezza Orsini una manifestazione che nasce dalla volontà di mettere in risalto una selezione da tutta Italia di Ciliegioli in purezza, vitigno su cui la nostra Denominazione punta molto»*

### La storia e l'evoluzione di un vitigno vincente

Un passato come uva di assemblaggio e origini incerte, probabilmente toscane ma sicuramente italiane, come spiega il dott **Paolo Storchi**, primo ricercatore del **CREA** di Arezzo.

Tra le tante ipotesi, quella che il Ciliegiolo provenisse dalla Penisola Iberica (era noto, infatti, come Aleatico di Spagna) ma già nel 1590, l'agronomo fiorentino **Soderini** lo descrive come *Ciriegiuolo dolce*, con le stesse note che rimandano a quelle odierne.

Di sicuro, la sua parentela con il **Moscato Violetto** e quella ancora più stretta con il **Sangiovese**, lo ha reso sovrapponibile a quest'ultimo e confuso come tale fino agli anni '80.

In realtà, il **Ciliegiolo** ha carattere tutto suo: predilige determinati territori e dà il meglio di sé lì dove c'è ventilazione e influssi marini, caratterizzandosi nella sua **buona carica di polifenoli** e l'alto contenuto di antociani.



Il Presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana Mazzei e il direttore Pollini con il sindaco Vanni (Foto © Ufficio stampa).

## La riscoperta della territorialità: la diffusione del Cilieggiolo in Italia

Con poco più di mille ettari vitati sparsi nella penisola, il **Cilieggiolo** ha definitivamente abbandonato la funzione di vino da uvaggio, per vivere la sua nuova anima in purezza, soprattutto in Maremma, altre zone della Toscana e nel resto d'Italia, a partire da Umbria, Marche, Lazio e Liguria.

Non mancano piccole ma pregiate produzioni in Emilia-Romagna, Molise, Sicilia e Abruzzo, come spiega **Luca Pollini**, Direttore del [Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana](#).

La **maggiore diffusione rimane comunque in Toscana**, dove si contano circa 525 ettari, il 60% dei quali concentrati in provincia di Grosseto.

Lontani i tempi in cui il **Cilieggiolo** veniva venduto come uva da tavola nelle provincie di Livorno e Pisa: il vitigno dal grappolo compatto e dalla buccia pruinosa, ora risorge a nuova vita in purezza, grazie soprattutto ai produttori maremmani e umbri, Narni e Alta Umbria in particolare (ne abbiamo parlato [QUI](#)).

## Verticali di Ciliegiolo, il viaggio nel tempo proposto da FISAR Colline Maremmane

Un vitigno che non si doma facilmente, esigente e particolare, in grado di reggere gli anni, come hanno dimostrato i bravissimi produttori presenti a Ciliegiolo di Maremma e d'Italia.

La sua longevità è stata, infatti, al centro di **Verticali**, il viaggio nel tempo organizzato da [Ciliegiolo Academy](#) e la delegazione [FISAR Colline Maremmane](#), i cui sommelier si sono spesi al massimo in tutte le fasi dell'evento.

Tra le aziende, sia **Sassotondo** in Maremma che **Leonardo Bussoletti** a Narni hanno potuto esibire tutta la stabilità sensoriale e cromatica dei loro Ciliegiolo, a partire addirittura dall'annata 2010. E non è poco.



Francesco Saverio Russo, nella masterclass di 10 Ciliegiolo nei diversi areali (Foto © Malinda Sassu).

## Dieci vini a confronto nella masterclass di Francesco Saverio Russo

Il Ciliegiolo come fedele traduttore delle identità territoriali è nei dieci vini scelti da **Francesco Saverio Russo**, per la masterclass dedicata al vitigno negli areali di Toscana, Umbria e Marche.

Il celebre wine blogger e divulgatore enoico di [Wine Blog Roll](#) ha posto l'accento sulle

potenzialità del vitigno, declinato nelle sue due anime: quella più fresca e contemporanea e quella superiore, elevata in legno.

*«In bilico tra tradizione e modernità, anche qui il Ciliegiole ha dimostrato di non scimmiettare affatto il Sangiovese – spiega **Francesco Saverio Russo** – ma ha una sua identità molto forte e versatile, che ben si presta a vini importanti così come a vini di pura e pronta piacevolezza»*



Ciliegiole a confronto nell'evento tenutosi nella Fortezza Orsini di Sorano (Foto © Malinda Sassu).

## Il Ciliegiole di Maremma e d'Italia a tavola con la Chef Valeria Piccini

Acidità e sapidità, tannini di medio corpo e grande piacevolezza negli aromi di ciliegia, rosa e spezie.

Un vino gastronomico il **Ciliegiole**, come ha ben evidenziato la masterclass del prof. **Antonio Mazzitelli** della **Delegazione FISAR Colline Maremmane**: sapori territoriali che ben si abbinano alla spettacolare cucina di **Valeria Piccini**, del [Ristorante Da Caino](#) a Montemerano.

Un orgoglio maremmano a due stelle Michelin che ha saputo unire sapori e profumi di territorio nei cinque appetizer proposti in sede di degustazione.

Il **Ciliegiole** è un vitigno unico, il cui riscatto è appena iniziato, grazie alla manifestazione

---

patrocinata dal Comune di Sorano: le numerose DOC e IGT hanno ampiamente dimostrato, infatti, la grande expertise dei produttori nel valorizzarlo in purezza.

Non resta, dunque, che proseguire su questa strada, con lo stesso entusiasmo e la stessa determinazione intrapresa sinora.

**Data di creazione**

11/05/2023

**Autore**

malinda-sassu