

[DOC Maremma Toscana: le novità sulla modifica al disciplinare](#)

scritto da Redazione | 25/05/2020



Il MIPAAF dà il via libera al completamento del passaggio da IGT a DOC. Modificati gli uvaggi per la produzione delle tipologie Bianco e Rosso e introdotta la Menzione Riserva per entrambe

Dopo un iter durato 4 anni il **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, tramite il Comitato Nazionale Vini, ha approvato la modifica del disciplinare del **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana** per la **Doc Maremma Toscana**. In tal modo si facilita la risposta della Denominazione alle nuove esigenze del mercato per agevolare gli scambi commerciali e il completamento del passaggio da IGT a DOC, rimarcando l'aspetto qualitativo della produzione e consolidando gli ultimi trend di crescita.

DOC Maremma Toscana: cosa cambia nel disciplinare

Le principali **variazioni del disciplinare** riguardano la revisione della base ampelografica prevista per la produzione delle tipologie Rosso e Bianco. In particolare, nel caso del Rosso, potranno essere utilizzati vitigni quali Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Ciliegiole, da soli o congiuntamente, e per un minimo del 60%. Tale è la sintesi di quanto spiega **Luca Pollini**,

direttore del Consorzio: «*Le modifiche più rilevanti del disciplinare di produzione della DOC Maremma Toscana contenute nella proposta da noi presentata ormai quasi 4 anni fa riguardano, innanzitutto, la nuova formulazione della base ampelografica*».

Invece per la produzione del tipo Bianco, accanto a Vermentino e Trebbiano toscano, si potrà impiegare anche il Viognier singolarmente o con altre due varietà, Vermentino e Trebbiano toscano, per almeno il 60%.

Prescrizioni specifiche per la viticoltura come l'aumento della densità minima di ceppi per ettaro e il divieto di utilizzo di sistemi di allevamento a tendone -non idoneo alla produzione di uve di qualità- rinsalderanno ulteriormente il valore del prodotto.

*«In un'ottica di innalzamento del livello qualitativo della proposta è stata anche inserita la **Menzione Riserva** sia per la tipologia Bianco - invecchiamento non inferiore a 12 mesi - sia per il Rosso - in questo caso con invecchiamento obbligatorio di due anni di cui almeno 6 mesi in recipienti di legno»*, prosegue **Pollini**.

Al fine di perseguire una maggiore valorizzazione della Denominazione, **rimane invariata la possibilità di produrre le tipologie varietali** tra le quali spicca il Vermentino, in forte ascesa. Sono stati ammessi e inseriti anche Cabernet Franc, Petit Verdot - molto diffusi in Maremma - e Pugnitelto, vitigno autoctono del territorio. Inoltre è contemplata la possibilità di presentare i vini della Doc Maremma Toscana con l'indicazione di due varietà in etichetta, le cosiddette tipologie "bivarietal", molto richieste dai mercati esteri, primo caso in assoluto fra le DOP toscane.

Il lavoro che ha apportato le variazioni suddette è stato lungo e difficile. Difatti il Consorzio, dovendosi confrontare con le nuove regole comunitarie cambiate nel 2019, le ha in qualche misura "spacchettate". Il prossimo step sarà la richiesta dell'imbottigliamento nella zona di produzione, che richiederà il pronunciamento della Commissione Europea. Rimane l'impegno di presentarla alla conclusione dell'iter sin qui esaminato.

Le dichiarazioni del presidente Mazzei

L'importanza strategica del percorso svolto è stata sottolineata anche da **Francesco Mazzei**, presidente del **Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana**, il quale dichiara che questa modifica «...consentirà alla Denominazione di crescere e di ampliare il raggio d'azione presentandosi sui mercati con una proposta ancora più ampia e articolata che andrà a raggiungere nuove punte di qualità. Il percorso per l'approvazione ministeriale è quasi giunto al termine - ora bisognerà aspettare che decorrano i tempi tecnici dalla pubblicazione della modifica in Gazzetta Ufficiale - ed è stato un percorso lungo e delicato, ma grazie alla determinazione del Consorzio e alla sinergia delle istituzioni siamo riusciti ad arrivare a questo traguardo che apre nuove interessanti prospettive».

Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana

Il [Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana](#) conta **279 aziende associate**, tra le quali **91 cosiddette "verticali"**- che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini - con **una produzione totale annua di quasi 6 milioni di bottiglie** in un'area a sud della Toscana compresa tra le pendici del Monte Amiata sino alle coste della Maremma e l'Argentario per raggiungere l'isola del Giglio.

Il Consorzio nasce nel 2014, dopo il conferimento della DOC, con l'obiettivo di promuovere la qualità

dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare, dedicandosi, inoltre, alla tutela del marchio e all'assistenza ai soci sulle normative di settore. Tra le DOP toscane la **DOC Maremma Toscana è al 3° posto, per superficie vitata rivendicata, dietro soltanto al Chianti e al Chianti Classico.**

I plus di questa giovane Denominazione, inserita in un territorio incontaminato, sono sostenibilità e proposta ampia di prodotti. La sua potenzialità di crescita è molto importante anche in termini di volumi. Ad oggi si punta quindi, in generale, su obiettivi di crescita quantitativa e qualitativa del prodotto.