



Podere 414: sinergia di terra e tradizione nel cuore del Morellino di Scansano

La storia di una delle cantine più affascinanti della Maremma toscana, dove la vinificazione si fonde con la selvaggia bellezza della natura e l'innovazione fa un passo avanti, rispettando le profonde radici storiche e culturali della regione

Podere 414 è un nome che riecheggia il suono della terra e della tradizione nel selvaggio **territorio di Magliano**, non lontano da Scansano, in provincia di Grosseto. Il nome di questa cantina si ricollega a un numero attribuito negli anni '60 a un appezzamento di terra che ora è orgogliosamente posseduto dalla **famiglia Castelli**.

Ben presto il territorio si è trasformato in un'oasi vinicola, una realtà brillante e vivace della Maremma che dà vita a **vini di eccezionale qualità** grazie all'expertise del produttore **Simone Castelli**

, uomo di vino e, a sua volta, figlio d'arte: il padre **Maurizio**, infatti, non ha bisogno di particolari presentazioni, essendo uno dei più grande nomi dell'enologia italiana.

Morellino di Scansano: un terroir di grande prestigio

Il **Morellino di Scansano**, con la sua storia che risale all'**epoca degli Etruschi**, ha radici profonde nella viticoltura della Maremma Toscana. Tradizionalmente legato alla presenza di **cavalli morelli** nella regione, il Morellino è riconosciuto per la sua eccellente qualità sin dal Medioevo. L'esistenza di questo vino è stata **documentata nel 1813**, con una produzione annuale di 5.450 ettolitri.

Nel corso del tempo, il Morellino ha guadagnato riconoscimenti ufficiali, con la **Denominazione di Origine Controllata (DOC) nel 1978** e la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) nel 2007**.

La **produzione** avviene principalmente nel **comune di Scansano** e in altre **zone della provincia di Grosseto**, per un totale di circa **65.000 ettari**. Queste colline toscane, protette da venti freddi e arricchite dalla brezza marina del Mar Tirreno, offrono **condizioni ottimali per la viticoltura**.

Il disciplinare richiede che la maggior parte della produzione, dalla coltivazione all'imbottigliamento, avvenga in quest'area geografica. Il **Sangiovese**, vitigno principe di questo vino, deve costituire almeno **l'85% del totale**, mentre il restante 15% può provenire da altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione in Toscana.

Il Morellino 414, fiore all'occhiello della cantina

Il **Morellino di Scansano di Podere 414** rappresenta un'ottima espressione tipica dei migliori vini rossi della Toscana. Nato nel cuore della Maremma Grossetana, questa area è caratterizzata dalla sua natura indomabile e dalla sua significativa conservazione ecologica, tanto da essere riconosciuta come **distretto rurale di importanza europea**.

In questo ambiente, il Morellino di Scansano prospera, cresciuto attraverso una **pratica agricola sostenibile** e rispettosa. Il vigneto si estende su crinali collinari, e le varietà di uva utilizzate, inclusi il **Sangiovese**, il **Ciliegiolo** e l'**Alicante**, riflettono l'identità rustica e selvaggia della terra. Prima della vinificazione, l'**Alicante subisce un leggero appassimento** in vigna, mentre il **Colorino attraversa un processo di macerazione carbonica**. Il vino poi **fermenta in vasche di acciaio e tini di legno**, e affina in **botti di rovere per 12 mesi**.



Podere 414: il Morellino di Scansano di Simone Castelli (Foto © Ufficio stampa).

Il Morellino di Podere 414 si presenta con un **color rosso rubino intenso**. Al naso si avvertono **note di frutta matura e spezie**, evocando un senso di carattere mediterraneo. In bocca, si apre con un **sorso ampio e armonioso**, rinfrescato dalla sua breve permanenza in barrique. È un vino dalle sfumature complesse, con un accenno di liquirizia, note vanigliate e un finale leggermente sapido. La sua generosità e il suo carattere incontenibile sono un omaggio alla terra da cui proviene.



Momenti della lavorazione in cantina (Foto © Ufficio stampa).

La ricchezza della produzione vinicola: un abbraccio tra carattere e tradizione

Podere 414 produce anche altri vini notevoli, come il **“Costa Ovest” IGT Toscana**, un vino bianco ottenuto da uve Grechetto, coltivate in un vigneto che guarda la costa tirrenica. Vi è poi il **“Flower Power” IGT Toscana**, un rosato semplice e immediato, ideale per occasioni informali. Infine, il **“Badilante” IGT Sangiovese**, un rosso rubino brillante, caratterizzato da aromi fruttati e speziati, versatile e capace di accompagnare i molti piatti della tradizione toscana.



Costa Ovest” IGT Toscana, un bianco ottenuto da uve Grechetto (Foto © Ufficio stampa).

L'azienda di Simone Castelli propone, inoltre, un **“Trebiano Toscano” IGT**, giallo dorato intenso, con aromi floreali e di frutta a polpa gialla, che si integrano con note legnose. È un bianco strutturato che si abbina con pesce, carne e formaggi.

Infine, il gioiello della cantina è l’**“Aleatico Passito” IGT**, un vino prodotto in piccolissima quantità (**meno di 500 bottiglie**), con uve della varietà Aleatico. Il vino, dopo un appassimento in pianta e in locale, presenta un **rosso granato intenso**, profumi di rosa, albicocca essiccata e frutta nera matura che si fondono con note speziate e legnose. Al palato risulta di **grande carattere e personalità**.

Un percorso tra i vigneti del Podere 414

I vini che nascono qui sono l'**espressione della potenza della natura** e della passione dell'uomo per il lavoro della vigna. Dal Morellino 414 al Costa Ovest, passando per il Flower Power e il Trebiano Toscano, ogni bottiglia racconta una **storia di amore per la terra e di rispetto per le tradizioni**.



Alcuni vigneti dell'azienda Podere 414 (Foto © Ufficio stampa).

Questi vini sono espressione del grande carattere della Maremma, risultato del lavoro dell'uomo e di scelte meticolose in cantina, di rispetto per l'ambiente e di sperimentazione.

Podere 414 è un'**autentica sinergia tra la potenza del terroir, l'arte dell'enologia e la passione per la vigna**. Una verace espressione del Morellino di Scansano, un luogo in cui il vino è ben più che un prodotto: è un linguaggio, un modo per comunicare con la terra e con le sue mille sfumature. Un linguaggio che, come un buon vino, ha bisogno di tempo per essere apprezzato in tutte le sue note, in tutte le sue armonie.

Podere 414

Zona Maiano Lavacchio, 10, – Magliano in Toscana (GR)

www.podere414.it

Data di creazione

26/07/2023

Autore

gabriele-pasca