Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano: un sorso di Maremma lungo cinquant’anni

Vini che hanno il gusto del territorio, nati da vigne sparse tra colline, valli e pianure dalla bellezza selvaggia: le storie e il lavoro di produttori che hanno contribuito a una svolta produttiva del vitigno principe di queste terre

Il **fascino enologico della Maremma** non risiede solo nell’alta qualità dei suoi vini o nella bellezza dei suoi paesaggi naturali ma anche nella passione e competenza dei suoi produttori.

La **Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano** ne è l’esempio più calzante. Una realtà nata nel 1972 dal coraggio di alcuni viticoltori e che continua a dare voce a un territorio unico per terreni e microclima, attraverso l’unione e la forza dei suoi 170 soci.

Un’esperienza enologica unica, da vivere tra visite guidate e degustazioni di vini di grande pregio, come il Morellino di Scansano: un punto di riferimento della fiera e selvaggia Maremma toscana, da scoprire anche attraverso le altre produzioni autoctone come Ciliegiolo, Alicante e Vermentino.

Esterno della Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano (Foto © Enzo Radunanza).

Il vino a Scansano: millenni di storia

La **produzione del vino** a Scansano risale al III secolo a.C. ad **opera degli Etruschi** che intuirono la vocazione enologica del territorio. Gli scavi archeologici nei pressi delle tombe hanno riportato alla luce brocche, vasi e statuette votive di bronzo che ritraggono offerte di strumenti per la potatura. Altre anfore che provenivano dalla Maremma sono state rinvenute in Francia a prova che il vino di Scansano veniva esportato anche all’estero. Dopo gli Etruschi, arrivarono i Romani che producevano vino in grandi fattorie, come dimostra il sito archeologico di Aia Nova.

Il sito archeologico di Ghiaccio Forte, di epoca etrusca (Foto © Enzo Radunanza).

Vignaioli del Morellino di Scansano: storia e passione

La **Cantina Cooperativa del Morellino di Scansano** è interprete di un racconto di passione e lavoro, vigne e uomini che hanno preferito impegnarsi in una produzione di qualità sin dagli anni ’70 quando il mercato, al contrario, privilegiava grossi volumi in termini di produzione.

Nel corso di una storia lunga cinquant’anni, i Vignaioli del Morellino di Scansano hanno migliorato, infatti, le pratiche di cantina e vigneto, diventando un importante punto di riferimento per l’economia della zona.

Presieduta da oltre trent’anni da **Benedetto Grechi**, affiancato dai vicepresidenti **Paolo Gobbi** e **Riccardo Fusini** e dal direttore generale **Sergio Bucci**, la Cooperativa oggi vanta un comparto di **700 ettari** e **5 milioni di bottiglie prodotte**.

Di queste, 2,3 milioni etichettano il **pregiato Morellino di Scansano**: ben il 20% di tutta la produzione della denominazione, per un fatturato che ha toccato, solo nel 2021, 13 milioni e 700 mila euro.

Il **fatturato** della cooperativa è pari a 14.938.386 euro, **in crescita dell’8,54%**, mentre nel 2021 è stato di 13.762.638,69 euro (QUI maggiori dettagli sugli ultimi risultati).

Un paesaggio della bellissima Maremma (Foto © Enzo Radunanza).

Una cooperativa attenta alla qualità e alla tutela del territorio

I Vignaioli soci della cooperativa sono dediti alla massima cura del vigneto e si attengono alle indicazioni dettate dall'agronomo, in un percorso all'insegna della tutela del territorio e dell'ambiente.

Una strada fatta di motivazione e unione che ha portato importanti certificazioni di merito, come la **Carbon Footprint** nel 2014 e il **VIVA Sustainable Wine**, nel 2015.

I Vignaioli del Morellino hanno ottenuto importanti certificazioni di qualità (Foto © Enzo Radunanza).

Il progetto SOS Wine

Altrettanto importanti sono le collaborazioni con l'**Università della Tuscia** e l'**Istituto Sant'Anna di Pisa** allo scopo di migliorare la gestione del vigneto, tramite l'uso delle nuove tecnologie IoT (*Internet of Things*). Il progetto, denominato **SOS Wine**, permette la **monitorizzazione dei vigneti andando a limitare l'uso delle sostanze chimiche**, agendo solo dove è necessario.

Una scelta consapevole, condivisa da tutti i soci, di una viticoltura sempre più di precisione e che coinvolge anche la produzione di vini senza solfiti, packaging sostenibili e l'utilizzo dell'ozono in vigna e in cantina.

Botti per l’affinamento del Morellino di Scansano (Foto © Enzo Radunanza).

Dai classici ai varietali, dal Morellino di Scansano al Vermentino

La **Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano** si trova a pochi chilometri dal centro storico del comune grossetano, con circa **700 ettari distribuiti nell’intero territorio**: suoli caratterizzati soprattutto da rocce sedimentarie di flysch, di origine pliocenica, che danno vita a terreni ricchi di scheletro. Ne derivano **vini di struttura e pienezza**, prevalentemente a base Sangiovese, chiamato localmente **Morellino**, **Ciliegiolo**, **Vermentino** e **Alicante**.

Diverse le linee di produzione che aprono ai grandi classici, vini di territorio, tra i quali si distinguono il fruttato **Capoccia**, il **Ciliegiolo Maremma Toscana DOC** (declinato anche nella versione Riserva) e il **Morellino di Scansano DOCG Roggiano Biologico**, da uve di vigneti selezionati.

La linea “***Scantianum***” si concentra sui vini varietali, prodotti in prevalenza con una singola varietà d’uva, tra cui **Trebbiano**, **Vermentino** e **Viognier**.

Alcune Etichette prodotte dalla Cantina Cooperativa (Foto © Enzo Radunanza).

Linea Le Vigne, le selezioni e i progetti speciali

Quelli prodotti dai Vignaioli del Morellino di Scansano sono vini di grande pregio, la cui produzione si concentra sulle **migliori uve provenienti dai vigneti aziendali**. Ne fanno parte il **cru Vignabenefizio**, il Morellino dalle lievi sfumature speziate e il **Vermentino da vendemmia tardiva Vigna Fiorini**, dagli accattivanti profumi floreali.

Il **Sangiovese Vin del Fattore** riprende in chiave moderna l'antica tecnica del Governo all'uso toscano mentre da menzione è il **Morellino di Scansano Sicomoro Riserva DOCG**, Sangiovese in purezza dall'anima di spezie dolci e fiori secchi. Dinamico in bocca e dalla ricca struttura che sfuma su note speziate. Riposa 15 mesi in piccole botti di rovere.

Degustazione presso la Cantina Vignaioli Morellino di Scansano (Foto © Ufficio stampa).

Una limited edition dal cuore grande: quando il vino aiuta il prossimo

È del 2022 l'uscita di una limited edition del **Morellino di Scansano Docg *Roggiano***, celebrativa dei **cinquant'anni della nascita della Cooperativa**.

Tremila bottiglie la cui vendita finanzierà il progetto **Dopo di Noi** della **Fondazione il Sole Onlus** che mira a garantire alle persone con disabilità una vita piena e autonoma affinchè siano risorsa e non solo bisognosi di assistenza, soprattutto quando le famiglie non potranno più farsene carico.

Un sorso di Maremma che la Cantina, da sempre sensibile alle questioni sociali, ha voluto riservare a un'importante iniziativa con un'etichetta dedicata, scelta tra le opere create dopo la visita in cantina dei ragazzi con disabilità della Onlus.

> «Siamo molto felici – spiega **Benedetto Grechi**, Presidente della Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano – di inserire il progetto tra le iniziative per celebrare i cinquant'anni della nostra realtà. Pur avendo tolto da tempo la parola 'sociale' dallo statuto della Cantina, in quanto rischiava di essere associata a standard qualitativi che non ci rispecchiano, la nostra azienda ha sempre avuto tale vocazione e occasioni come questa ne sono una prova ulteriore».

Foto © Ufficio Stampa

Vignaioli del Morellino di Scansano
Strada comunale del Saragiolo 58054 Scansano (GR)
www.vignaiolidiscansano.it

Data di creazione
21/03/2023
Autore
enzo-radunanza