

LA MAREMMA TOSCANA DOC STA DIVENTANDO UNA DENOMINAZIONE DI BIANCHI, CON IL VERMENTINO IN FORTE CRESCITA, SIA COME SUPERFICI VITATE, SIA COME IMBOTTIGLIAMENTO. SUL FRONTE DEI ROSSI AVANZA BENE L'AUTOCTONO CILIEGIOLO. L'ALICANTE: UNA SCOMMESSA DA VINCERE.

UNA TERRA (ANCHE) DI BIANCHI

di Alessandra Piubello

Vermentino sempre più importante per la Doc Maremma Toscana, per un totale di 15.025 ettoltri d'imbottigliato (nel 2006 erano 1.538). In incremento anche le superfici vitate con 914 ettari in produzione (nel 2006 erano 138).

Questa varietà è la prima a bacca bianca della provincia di Grosseto e rappresenta oltre il 50% del Vermentino prodotto nell'intera Toscana.

“Noi crediamo molto nel Vermentino tanto che ne produciamo tre versioni”, afferma **Carla Scigliano**, titolare de **La Biagiola** insieme a Leonardo Santarelli. “Una in acciaio in blend con il viognier, una in cocciopesto e una in legno. Usiamo due cloni diversi e sperimentiamo molto: abbiamo prodotto anche vendemmie tardive e metodo classico con questo vitigno versatile, portabandiera della Maremma. Qui ha trovato un luogo di vocazione, esprimendo anche longevità”. L'azienda nasce nel 2003 e si estende su otto ettari vitati (di cui uno a Vermentino) su terreni vulcanici a 350 metri di altitudine, con una produzione di circa 35mila bottiglie (10mila a Vermentino).

“Iniziamo a imbottigliare il Vermentino – spiega **Stefano Bambagioni** titolare insieme a Roland Krebs dell'**Agricola del Nudo** – nel 2015. Attualmente rappresenta, e vorremmo aumentarlo, il 45% della nostra produzione, attestata sulle

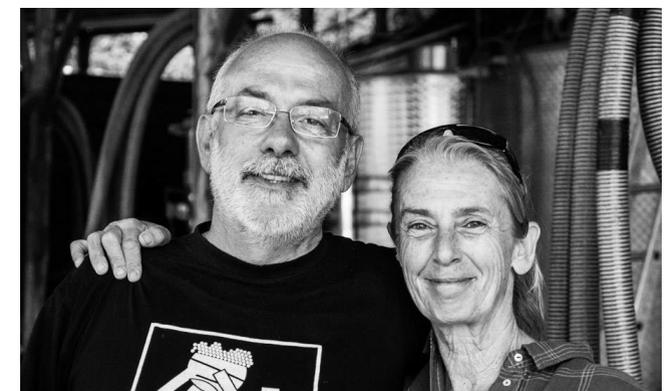
25mila bottiglie totali. Puntiamo molto sul Vermentino, pensiamo sia un apripista per gli altri vini. Negli ultimi anni nella denominazione è cresciuto molto nella qualità, anche grazie all'evoluzione della tecnologia. È stato molto importante anche il Grand Prix Vermentino, ci ha aiutato a stimolarci reciprocamente”. L'azienda biologica di quattro ettari, su terreni argilloso-limosi con scheletro, esporta al 90%, solo in horeca.

“Mi sono concentrata sul Vermentino con studi approfonditi e la scelta di diversi cloni”, racconta **Irene de Gasperi**, titolare dell'azienda **Cupirosso** con la collaborazione del partner Christian Mouthuy. “Un terzo della nostra produzione, che arriva alle 15mila bottiglie, è dedicata al Vermentino. È l'unico 'autoctono bianco' della denominazione e qui trova il suo habitat ideale. Profumato, per le escursioni termiche, sapido perché vicino al mare, sano per le brezze marittime”. L'azienda biologica, a quattro chilometri in linea d'aria dal mare, ai margini del Parco Naturale dell'Uccellina, si sviluppa su tre ettari vitati (uno impiantato quest'anno) su terreni limoso-sabbiosi.

CILIEGIOLO, IN MAREMMA GIOCA IN CHAMPIONS LEAGUE

“La Maremma è il maggior produttore di Ciliegiole d'Italia - afferma **Edoardo Ventimiglia** che con la moglie Carla Benini gestisce **Sassotondo** - ed è in crescita. Questo storico vitigno maremmano si adatta perfettamente al nostro terroir e al nostro contesto ambientale: regge la siccità e i cambiamenti climatici”. I Ventimiglia furono fra i primissimi a fare un lavoro serio sul Ciliegiole (passato in Maremma da 168 ettari nel 2006 agli attuali 293), già negli anni Novanta. La proprietà si estende su 13 ettari vitati, dei quali 6,5 a Ciliegiole. Producono cinque tipologie di questa varietà alla quale dedicano il 40% della produzione (destinata ad aumentare) di 50.000 bottiglie totali. Sassotondo, biologico dal '94, distribuisce solo nel canale horeca, con un export del 30%.

Dopo varie esperienze in aziende vinicole, nel 2006 **Antonio Camillo** imbottiglia il suo vino. Ventiquattro ettari (otto a Ciliegiole) di vigne tutte in affitto: una lunga ricerca per trovare vigne vecchie (anche di 88, 54 anni per il Ciliegiole), con buone esposizioni e terreni adatti. “Rimasi folgorato - racconta Antonio



Dall'alto, Carla Scigliano di La Biagiola; Roland Krebs e Stefano Bambagioni dell'Agricola del Nudo; Christian Mouthuy e Irene de Gasparis di Cupirosso; Edoardo Ventimiglia e Carla Benini di Sassotondo

In apertura, arcobaleno sul vigneto de La Biagiola



Dall'alto, Antonio Camillo; Alberto Motta di Motta; Riccardo Pecchioli di Fattoria Mantellassi; Moreno e Marco Bruni dell'azienda agricola Bruni

Camillo - dalla prima vinificazione di Ciliegio: un vino dalla beva irresistibile, versatile, di puro piacere. In Maremma per il Ciliegio si crea un connubio speciale tra terra, vitigno e clima". Delle 105mila bottiglie prodotte, tutte distribuite in horeca, 24mila sono di Ciliegio, con l'intento di arrivare tra due-tre anni a 34-44mila bottiglie. L'export è del 45 per cento.

Alberto Motta gestisce dal 2015 l'azienda familiare **Motta** fondata nel 1986 dai genitori. "Già da allora - racconta Motta - imbottigliamo Ciliegio da vigne esistenti in tenuta. Mio padre ha prodotto con le vigne che aveva ma poi ha sempre continuato a crederci, ed io anche, sia perché è un vitigno resistente alle gelate e alla siccità, sia perché esprime bene il territorio". La produzione, sulle 40mila bottiglie circa (10mila a Ciliegio, in aumento da quest'anno) è distribuita per un 50% nel canale horeca, 15% in gdo e 35% ai privati, con un export del 30 per cento. Dei 10 ettari vitati su terreni sabbiosi, due sono di Ciliegio, e diventeranno tre con l'anno prossimo.

L'ALICANTE, UN TESORO DA SCOPRIRE

L'Alicante, esistente in Maremma probabilmente dalla seconda metà dell'Ottocento, fa parte della 'grande famiglia della grenache' ed è completamente diverso dall'Alicante Bouschet, comunque presente sul territorio. "**Fattoria Mantellassi** - spiega **Riccardo Pecchioli**, direttore commerciale - produce la sua prima bottiglia di alicante nel 1977. È un vitigno che in Maremma si esprime molto bene, riesce a trarre il massimo dal terreno e dal clima".

L'azienda, di proprietà della terza generazione, i fratelli Aleandro e Giuseppe Mantellassi, si estende su 118 ettari e produce 1 milione di bottiglie, distribuite a metà fra horeca e gdo. "La Maremma è una culla per l'Alicante - afferma **Marco Bruni**, che con il fratello **Moreno** gestisce l'**azienda agricola Bruni** - non solo per terroir e clima ma anche per lo stile, che è elegante e moderno: un classico che va oltre il tempo. Il nostro grenache è molto apprezzato all'estero (ne esportiamo il 60%), in Italia il mercato è difficile, manca la cultura, ma una volta assaggiato, la vendita è certa". L'azienda si estende su 60 ettari vitati, con una produzione di 500mila bottiglie, destinate per un 60% all'horeca e 40% alla gdo. L'export è del 40 per cento.