

Brindisi nella maremma toscana col Morellino di Scansano

Bere in Toscana. Il **Morellino di Scansano** ha ora un nome. **Giuseppe e Aleardo Mantellassi**, la nuova generazione che alla guida di una cantina storica della **Maremma**, fondata oltre 60 anni fa dai genitori, viticoltori di antica tradizione con una vocazione per il mondo dell'ospitalità. La famiglia di origine pistoiese si trasferì sulle colline di **Magliano in Toscana intorno al 1860** per coltivare un vigneto e gestire una trattoria.



Vigneti

Fattoria creata controtendenza – Bere in Toscana

Un trasferimento della famiglia sulla **Riviera Ligure savonese** con attività di imprenditoriali di successo nel settore dell'hotellerie e della ristorazione avrebbe potuto far dimenticare le origini, ma non fu così perché **Ezio Mantellassi** all'età di trent'anni convinse il padre a ritornare **in Maremma fondando nel 1960 la Fattoria** in controtendenza rispetto alla maggior parte degli agricoltori che proprio in quegli anni abbandonavano le campagne per trasferirsi nei centri urbani.

I quattro figli di **Ezio e Silvana** sono tutti maschi e lavorano tutti nelle attività di famiglia. Enrico ed Ettore sono tornati nelle attività alberghiere e balneari di Alassio, mentre Aleardo e Giuseppe continuano l'attività vitivinicola dei genitori in Maremma. Passione e professionalità hanno accompagnato la storia della Fattoria che ha contribuito alla costituzione della **Denominazione di Origine Controllata del**

Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 per uno dei più interessanti vini toscani, dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento e dal sapore asciutto, austero, caldo, leggermente tannico.



Aleardo e Giuseppe Mantellassi

Il Morellino nella élite dei vini italiani – Bere in Toscana

Dopo il riconoscimento della **DOCG** a partire dalla vendemmia 2007 il **Morellino** è entrato di diritto nella élite dei vini italiani, ma già dal 1992 è attivo un **Consorzio per la Tutela del Morellino di Scansano** alla cui presidenza è stato **Giuseppe Mantellassi**. Il consorzio è incaricato di promuovere e valorizzare la denominazione attraverso la partecipazione alle più importanti fiere nazionali e internazionali, nonché si occupa di espletare controlli di corrispondenza al disciplinare di produzione ed è presente agli eventi finalizzati a far meglio conoscere la qualità e la provenienza del **Morellino di Scansano**.

Sui 215 ettari di proprietà la **Fattoria** produce diverse qualità di vino, più di 750 mila bottiglie all'anno con il 40% della produzione esportata in più di 20 paesi nel mondo dove si trova nella ristorazione e nella Grande Distribuzione Organizzata. Le esportazioni riguardano in prevalenza Svizzera, Stati Uniti e Canada ma sono in forte espansione anche il mercato asiatico e quello del Nord Europa. Tra i diversi vini indubbiamente il **Morellino di Scansano DOCG** prodotto in tre diverse varietà costituisce il vanto dell'azienda.

Mentore è un vino rosso corposo ma fresco e fruttato adatto a

tutto pasto, **San Giuseppe** è una selezione dell'**enologo Marco Stefanini** che invecchia per sei mesi in barriques di rovere francese, mentre **Le Sentinelle** è il vino più rappresentativo che ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero, una riserva prodotta in quantità limitata che prende il nome dalla collina dove vengono raccolte le uve.



Vino in Maremma

Primo “Morellino” senza solfiti aggiunti-Bere in Toscana

Un progetto nuovo e riconoscibile è il **Mago di Oz**, sangiovese in purezza da vigneti collinari con terreni tufacei e calcarei. La vinificazione avviene tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio inox con maturazione e affinamento in vasche di acciaio inox e qualche mese in bottiglia. **La caratteristica unica del Mago di Oz è di essere il primo Morellino di Scansano senza solfiti aggiunti con la tecnologia Purovino.** Questa tecnica sostituisce l'utilizzo di anidride solforosa con l'ozono che blocca l'ossidazione del vino con un processo di iperossigenazione. Viene garantita così un'ottima conservazione delle proprietà organolettiche.

Le uve sono trattate attraverso una saturazione dell'atmosfera della camera di stoccaggio con ozono per tutta una notte: così sterilizzate sono lavorate attraverso attrezzature a loro volta trattate con lo stesso gas. Il mosto ottenuto non ha necessita di protezione con anidride solforosa, né è necessario aggiungere solfiti al vino, migliorando la sostenibilità ambientale e la salubrità e digeribilità del prodotto finale.



Il Mago di Oz

Per l'azienda ogni dettaglio è importante ed è un'occasione per misurarsi con l'ecosostenibilità. Ad esempio i nuovi tappi impiegati per le bottiglie sono completamente riciclabili. Si tratta della **Green Line di Nomacorc**, leader mondiale di chiusure alternative al top di gamma. La peculiarità di questi tappi è la rinnovabilità della materia prima e la loro base vegetale, con un design elegante e una piacevole sensazione tattile. Sono realizzazioni prive di tricoloanisololo che conferisce il cosiddetto sentore di tappo e di colla con un nucleo costituito da un filtro dell'aria traspirante. Ciò garantisce il trasferimento ottimale dell'ossigeno attraverso le pareti risultando così formati per il 70% di aria.

testo di Leonardo Felician

INFORMAZIONI:

<http://fattoriamantelassi.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/tenuta-di-artimino-come-apprezzare-la-toscana-301/>