IL CONSENSO
TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA
ANNO 24 NUMERO 4 OTTOBRE-DICEMBRE 2010
POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003
(CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 2, DCB BERGAMO

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSSO 2008

L'incontro di lunedì 11 ottobre 2010

Nel vasto universo delle Denominazioni di Origine italiane ve ne sono alcune considerate, a torto o a ragione, marginali, le quali difficilmente raggiungono gli onori delle "prime pagine" sulle riviste di settore e di rado sono rese protagoniste di degustazioni od eventi ad esse interamente dedicati. Spesso, però, si tratta di Denominazioni interessanti, perché danno il polso della vivacità del nostro comparto vitivinicolo, offrendo letture ed interpretazioni delle potenzialità di numerosissimi territori e terroir. Fra queste possiamo includere la Doc Monteregio di Massa Marittima, Denominazione tutto sommato piuttosto recente, concessa nel 1994 sull'onda del grande successo vinicolo che ha interessato la costa toscana, partendo dai fasti del Sassicaia, quindi di Bolgheri, ed in seguito della Val di Cornia e di Scansano. La Doc Monteregio insiste su un'area piuttosto ampia, che comprende tutto il territorio, esclusi i fondovalle, dei comuni di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo, oltre a parte dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica. Il territorio abbraccia, dunque, una zona che parte dalle Colline Metallifere dell'Alta Maremma per scendere giù verso il mare, interessando un comprensorio dai suoli policromi, assai variegato dal punto di vista geologico e microclimatico (seppur sempre ricco di arenarie quarzose e siltose), da cui derivano condizioni di coltura decisamente diversificate. Storicamente in questa zona l'attività mineraria è sempre stata assai fiorente, una risorsa economica fondamentale e preminente che, fino ad anni recentissimi, ha plasmato ed intriso di sé la struttura socio-economica della regione. In questo contesto la viticoltura ha assunto un ruolo residuale, rimanendo confinata in un ambito domestico e dopolavoristico, rivolto alla produzione di minime quantità di vino per il semplice autoconsumo. Le cose hanno cominciato a cambiare negli anni Ottanta-Novanta del secolo appena trascorso, dapprima con la progressiva diminuzione ed in seguito con l'interruzione dell'attività estrattiva; la necessità di trovare nuove opportunità economiche ha, così, condotto ad una maggior diffusione della viticoltura specializzata. Il successo delle zone viticole limitrofe a cui si è sopra accennato ha poi calamitato l'interesse anche di investitori esterni, col risultato di una proliferazione di piccole aziende locali di matrice contadina a cui si sono affiancate aziende dal profilo più spiccatamente imprenditoriale, che probabilmente guardano al territorio con una visione più distaccata, meno attenta alle tradizioni locali. Il Disciplinare della Doc appare, però, ancora molto legato ai vitigni tipici dell'area, con in testa il sangiovese per i vini rossi, il trebbiano ed il vermentino per i bianchi. Sono previste ben otto tipologie di vini (Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Bianco, Vermentino, Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice e Novello). Per quanto riguarda il Rosso, questa sera in degustazione, è prescritto l'impiego di sangiovese minimo per l'80% e di altri vitigni a bacca rossa non aromatici singolar-

mente nel limite del 10% o congiuntamente per un massimo del 20%. Questa netta inclinazione a favore del sangiovese risulta in controtendenza rispetto a quanto avviene nelle aree più vicine, dove si è puntato maggiormente su vitigni internazionali come cabernet, merlot e syrah (dal nostro punto di vista anche piuttosto opportunamente, considerate le caratteristiche pedoclimatiche della zona), ed ha forse penalizzato un poco l'espressività dei vini prodotti, poiché la maggior parte dei terreni non appare particolarmente adatta alla coltivazione del più nobile tra i vitigni toscani, molto più a suo agio sui suoli calcarei e scistosi di galestro e alberese della Toscana centrale. L'impronta territoriale risulta, comunque, abbastanza marcata ed i vini della Doc Monteregio, pur nelle loro inevitabili diversità, mostrano una nota comune che li differenzia dai più noti vini toscani a base sangiovese: i consueti caldi tocchi animali e di tabacco, intimi e confortevoli, lasciano qui spazio a toni minerali decisamente più freddi e algidi, che tolgono un poco di calore e morbidezza. Per quanto riguarda le ulteriori disposizioni del Disciplinare, possiamo notare come esse, in linea con quanto ormai consueto nei Disciplinari più moderni, già prevedano una densità d'impianto minima (anche se piuttosto bassa, di 3500 ceppi/ha) ed un tetto alle rese per ceppo (3 kg/ceppo per le uve rosse e 3,3 kg/ceppo per le bianche), oltre che, come sempre avviene, alle rese per ettaro (100 q/ha per i vitigni rossi e 110 q/ha per le uve bianche). Certo non si tratta di scelte particolarmente coraggiose ed è inutile sottolineare come chi riesce ad ottenere i risultati più interessanti lo faccia applicando ben più rigore di quanto prescritto. È questo, del resto, il modo migliore affinché la Denominazione possa crescere e prendere il volo, magari legandosi ad una qualificata offerta turistica che sfrutti le numerose attrattive naturalistiche, storiche, artistiche e di archeologia industriale (ci riferiamo al Parco Minerario delle Colline Metallifere) offerte dal comprensorio. Sarà anche necessario, naturalmente, che la dimensione media delle aziende cresca, così come i quantitativi di vino prodotti (oggi fermi a poco più di 13000 hl, pari a circa l'1% della produzione toscana), in modo tale da poter raggiungere maggior visibilità sui mercati e suscitare l'interesse e l'affezione dei consumatori.

LA DEGUSTAZIONE

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
ROSSO LENTISCO

Azienda Agricola Serraiola

Monterotondo Marittimo (Gr)

Al naso si mostra ben fruttato e maturo, con qualche tocco minerale e di viola che dona un'impressione di fragranza e freschezza. In bocca torna il frutto dolce avvolto da ricordi di liquerizia e da lievi note un poco verdi, vegetali e minerali che si fondono ad una speziatura piuttosto piccante e dal carattere vivace.

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
SANGIOVESE POGGIO MAESTRO

Azienda Agricola MaremmAlta

Gavorrano (Gr)

Floreale meno evidente, ma sempre accompagnato da un tono decisamente minerale, da una sensazione fruttata abbastanza dolce e da una speziatura molto vivace e piccante. Sul palato prende un timbro particolarmente succoso, con una fresca nota di lampone e fragola appena raccolti. Vino dal carattere molto immediato e godibile, dotato di tannini ed acidità cheti e garbati.

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
SASSABRUNA

Tenuta Rocca di Montemassi

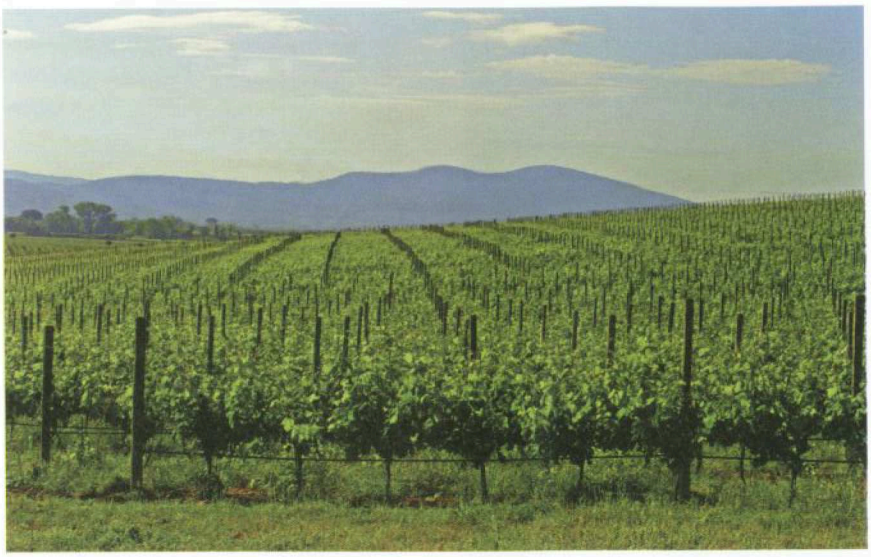
Roccastrada (Gr)

Frutto più denso e consistente, più di buccia che di polpa, arricchito da una speziatura mascolina ben sottolineata dal tocco minerale. All'assaggio l'aspetto minerale si mostra con grande evidenza; la sensazione fruttata apre dolcissima e piano si fa particolarmente sapida, tendendo ad accentuare di nuovo la nota speziata appena addolcita da un lieve e morbido accenno di vegetale secco.

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
ROSSO

Valentini - Massa Marittima (Gr)

Emerge una leggera nota animale, morbida, calda ed abbastanza confortevole, che avvolge una personalità piuttosto orientata sui toni minerali. Anche sul palato si mostra più morbido e caldo, con acidità e tannicità ben governate, seppur sempre animato da una discreta sensazione sapida.



MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
ROSSO MORELLO

Fattoria Coliberto - Massa Marittima (Gr)

Carattere lievemente scontroso e pungente, con toni floreali un poco algidi ed una leggerissima sensazione di medicinale. Anche al sorso è piuttosto spigoloso ed appuntito; la tannicità e l'acidità si fanno decisamente marcate e consistenti, spogliando le note fruttate della loro dolcezza.

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
ROSSO TERREDIFIORI

Tenute Costa TerrediFiori - Grosseto

La parte fruttata emerge in tutta la sua dolcezza, confortata da un caldo tocco di cuoio e tabacco; la nota minerale sottolinea la sensazione olfattiva senza farsi troppo evidente. In bocca vi sono ancora dolcezza e morbidezza, con un accenno vegetale fresco di liquerizia e mentuccia che si fonde ai toni minerali, regalando maggior ricchezza e complessità insieme alla tannicità fine e ben tessuta.

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA
ROSSO CACCIAGRANDE

Cacciagrande

Castiglione della Pescaia (Gr)

Nettissimo il tocco speziato di chiodo di garofano, forte ed intenso, che tende appena a coprire gli altri elementi, tra i quali spiccano comunque un accenno di rosa appassita ed una nota fruttata di buona dolcezza. Sul palato è assai evidente il tocco minerale di grafite, che insieme alla vivace acidità contrasta il timbro davvero caldo dell'impatto alcolico.

IL PUBBLICO

I degustatori intervenuti al nostro incontro hanno ben potuto constatare la differente personalità assunta dal Sangiovese nell'area della Doc Monteregio di Massa Marittima, lontana dalla calda potenza di Montalcino, dalla solida struttura del Chianti e dalla grassezza un po' paciosa di Scansano. È bastato assaggiare i primi due o tre campioni per comprendere come ci si trovasse di fronte a vini costruiti su aromi prevalentemente minerali, segnati da sapide essenze balsamiche, di menta e liquerizia, avvolti da una trama tannica spigliata, che dona fragrante ed immediata bevibilità. Tra i campioni degustati, alla fine il pubblico ha posto sul gradino più alto il Monteregio di Massa Marittima Sassabruna 2008 della Tenuta Rocca di Montemassi, seguito, alle piazze d'onore, dal Monteregio di Massa Marittima 2008 dell'Azienda Valentini e dal Monteregio di Massa Marittima Sangiovese Poggio Maestro 2008 di MaremmAlta.

IL PREFERITO

Monteregio di Massa Marittima Sassabruna 2008
Tenuta Rocca di Montemassi - Roccastrada (Gr)

Estensione vigneto: 10 ha.
Pendenza del terreno: 3-8%.
Orientamento e altitudine del vigneto: sud-est a 50 metri s.l.m.
Tipologia del terreno: argilloso/calcareo.
Vitigni: Sangiovese 80%, Merlot 10%, Syrah 10%.
Forma di allevamento: cordone speronato e Guyot bilaterale.
Ceppi per ettaro: 5.000.
Resa di vino per ettaro: 45-50 ettolitri.

Periodo di raccolta delle uve: da inizio settembre a inizio ottobre.
Fermentazione: in vasche di acciaio termocondizionate.
Elevazione: in tonneaux da 350 litri di rovere francese di 1° e 2° passaggio per 12 mesi.
Affinamento in bottiglia: 6 mesi.
Bottiglie prodotte: 60.000.