



POGGIO MORINO, PERLA DI SCANSANO

di Piero Valdiserra



Nel corso degli ultimi dieci anni, la superficie adibita alla coltivazione dei vigneti è più che triplicata, passando da 450 a 1.500 ettari. La produzione è aumentata di conseguenza, passando dai 21 mila ai 110 mila quintali delle ultime vendemmie. Nello stesso periodo anche il mercato ha subito un'accelerazione, con il numero di bottiglie che è più che quadruplicato. Queste sono le cifre chiave del recente successo del Morellino di Scansano, il vino toscano che ultimamente ha visto premiare il suo successo dalla D.O.C.G, di cui può fregiarsi a partire dalla vendemmia 2007.

Una crescita così repentina ha indotto negli ultimi tempi molte grandi aziende vitivinicole italiane a interessarsi sempre più al territorio scansanese; fra esse, la Cantina trentina La Vis e Valle di Cembra ha compiuto uno degli investimenti più cospicui, acquisendo nel 2002 la proprietà e il controllo della Tenuta "Poggio Morino".

L'Azienda Agricola "Poggio Morino" si trova a pochi chilometri da Scansano, e si estende nella zona di Preselle, località che prende nome da *appresellamento*, cioè l'opera di suddivisione del terreno coltivabile in tanti piccoli appezzamenti: una pratica che si svolgeva nell'area di Montorgiali già alla metà del secolo XIX.

La Tenuta "Poggio Morino", registrata già nel Catasto Leopoldino del 1861 con il nome di Podere Nuovo, si estende oggi su 90 ettari, di cui oltre 60 coltivati a vigneto. I restanti sono in parte destinati a uliveto, in parte ad alberi da frutta (mele, pesche, fichi), e in parte dedicati all'attività di recupero del paesaggio boschivo di querce e aceri tipici della Maremma.



La proprietà è dominata da una settecentesca villa di campagna, tipico esempio di architettura rurale maremmana che voleva all'epoca casali in pietra dalle forme squadrate, sovrastati dalle caratteristiche torrette centrali.

I 60 ettari di vigneto della Tenuta sono coltivati prevalentemente a Sangiovese, e in misura minore a Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Alicante. I terreni prevalenti su cui sono stati messi a dimora i vigneti, dopo lo studio di zonazione, sono di due tipologie: nella parte più alta della proprietà, quelli argillosi, relativamente fertili e leggermente calcarei, mentre nella parte a valle quelli più sabbiosi e ben drenati. I primi garantiscono l'ottenimento di vini strutturati, che necessitano di una buona maturazione e di un certo invecchiamento, quindi longevi, armonici e ricchi di tannini dolci. Dai secondi si ottengono invece uve per vini più briosi, legati al frutto, caratterizzati da grande fragranza e freschezza.



I vigneti sono stati progettati nel pieno rispetto della morfologia della zona, salvaguardando le caratteristiche colline e valorizzandole senza modificare i loro versanti. L'impianto è stato realizzato a cordone speronato per esaltare le caratteristiche qualitative delle uve e per ottimizzare le

operazioni colturali, rendendo possibile l'utilizzo di tecnologie innovative nei diversi processi, dalla potatura, alla cimatura, alla raccolta.

L'insieme di tutti questi elementi, che coniugano perfettamente tradizione e innovazione, consente di ottenere la produzione attuale di Morellino di Scansano, cui si aggiungeranno in futuro una Riserva e grandi vini I.G.T. Maremma.

Obiettivo della Tenuta "Poggio Morino" è diventare una delle realtà di riferimento tra i produttori dell'area del Morellino di Scansano, valorizzando il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente. Per raggiungere questo traguardo è stato definito un piano di sviluppo sull'intera Azienda, che riguarda gli aspetti agronomici, tecnici e di accoglienza.

Un importante progetto sarà la realizzazione della nuova cantina, che ospiterà tecnologie all'avanguardia, ecocompatibili ed ecosostenibili. Questa nuova struttura sarà in gran parte interrata, e sarà costruita su diversi livelli per adeguarsi alle pendenze del terreno, inserendosi così perfettamente nel quadro ambientale di "Poggio Morino" e dell'entroterra maremmano. Concepita per essere autosufficiente da un punto di vista energetico attraverso l'utilizzo di pannelli fotovoltaici, avrà i diversi ambienti studiati per ottimizzarne posizione, luce, temperatura e umidità, al fine di coprire l'intero ciclo di lavorazione: dalla vinificazione in acciaio e legno, alla maturazione ed elevazione in bottaie, per arrivare infine alla messa in bottiglia.

Al tempo stesso la medesima attenzione sarà dedicata allo sviluppo delle strutture di ospitalità: la valorizzazione della villa settecentesca e dello spazio degustazione sono soltanto due esempi di quanto sia considerata fondamentale l'apertura dell'Azienda ai visitatori e agli enoappassionati.



(Info: "Poggio Morino" – Tenuta in Scansano, Località Preselle, Frazione Montorgiali, 58054 Scansano (GR), tel. e fax 0564 585908, www.poggiomorino.com, info@poggiomorino.com).