

Enoturismo alla Cantina Vignaioli di Scansano: la Maremma del vino in 170 voci

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 14 Agosto 2020



Arrivare in Maremma per me significa tornare a casa. Sono nato a Siena e ho passato tutte le mie estati giovanili a **Castiglion della Pescaia**, una delle perle più belle della costa della Maremma grossetana.

Oggi quegli anni sono molto lontani ma ogni volta, e per fortuna avviene frequentemente, che torno in questi luoghi il mio cuore si riempie di gioia. E non penso di essere tra i pochi o che la mia sia solo un'emozione dettata dalla nostalgia del passato. Ritengo, infatti, che **la Maremma sia un luogo magico, bellissimo, unico.**

Salire poi verso Scansano significa poter osservare uno **dei paesaggi rurali più suggestivi del nostro Paese** e quando sei in alto e ti trovi in questa terra di mezzo che divide il Tirreno dal Monte Amiata, allora comprendi quanto sei fortunato.

Ho lavorato per un po' di tempo a Scansano e ogni volta che giungevo

in questa terra mi sentivo un privilegiato. Ho provato in tutti i modi a trasferire questa mia sensazione ai produttori di queste zone perché ritengo che il primo passo per diventare un territorio vitivinicolo di successo sia quello di essere consapevoli delle proprie forze, del proprio valore aggiunto.

Penso che la consapevolezza di ciò si sia ben radicata nella **Cantina Vignaioli di Scansano**, una cooperativa che è una protagonista fondamentale nel panorama produttivo di questo territorio e, in particolare, nella valorizzazione di un vino che amo particolarmente, il **Morellino di Scansano**.

Conosco **Benedetto Grechi** – presidente di questa cooperativa che oggi conta circa 170 soci per una superficie vitata vicina ai 700 ettari – da molti anni ed è stato tra coloro che mi hanno introdotto maggiormente alla conoscenza di questo straordinario territorio aiutandomi a comprendere anche la sua vocazionalità vitivinicola. In questi ultimi anni ho potuto conoscere anche **Sergio Bucci**, direttore della Cantina, che considero uno dei migliori manager della cooperazione del nostro Paese.

Entrare nel parcheggio della Cantina e mi ha lasciato subito senza parole. Era la prima volta, infatti, che vedevo la Vignaioli di Scansano nella nuova veste, inaugurata lo scorso anno e che l'ha resa decisamente più bella e soprattutto più accogliente.

Ho subito pensato la tanta strada fatta da questa cooperativa

nata nel 1972 e che, soprattutto negli ultimi vent'anni, ha accompagnato, avendo un ruolo molto importante, il Morellino di Scansano verso l'attuale notorietà e reputazione.

Non è stato certo facile arrivare a questi risultati per molte ragioni. La prima è che **la Maremma ha subito per molto tempo l'immagine di una terra sicuramente suggestiva e ricca sotto il profilo naturalistico ma non particolarmente vocata alla produzione di vini di qualità.**

La convivenza nella grande casa 'Toscana' non è stata semplice perché spesso la stessa docg Morellino di Scansano è stata considerata una sorta di **Cenerentola dell'enologia di qualità di questa regione.**

Anche il chiamarsi 'Morellino', con **questo suffisso 'ino' che spesso viene concepito anche nel mondo del vino con un'accezione diminutiva**, si è trasformato frequentemente come un handicap.

Poi, fortunatamente, grazie allo sforzo di realtà proprio come la Cantina scansanese, e di altre coraggiose aziende private, **è arrivata la meritata notorietà.** Un successo notevole se si considera che con i suoi circa 1.500 ettari e i 10 milioni di bottiglie prodotte, la docg del Morellino **continua a rappresentare una delle maggiori realtà viti-enologiche della Toscana.**

Certo, qualcuno potrebbe obiettare che negli ultimi anni la nota docg Toscana ha avuto alcune battute d'arresto, ma questo non deve far pensare che questa terra abbia perso la sua straordinaria vocazionalità.

Testimoniata appunto da una realtà come la Vignaioli di Scansano con i soci distribuiti tra i principali 'cru' di questo bellissimo territorio che va dal mare all'Amiata. **Un mix di terroir molto eterogenei che si ritrova coerentemente nei vini della Cantina che offrono un perfetto spaccato della natura di questa terra.** Si possono infatti ritrovare dei

Morellino di Scansano più immediati e diretti nella beva, dove il Sangiovese si esprime nella sua forma più fresca, ad altri che testimoniano anche la possibile longevità di questo vino.

Per molto, troppo tempo, a mio parere, si è dibattuto sul promuovere il Morellino nella sua veste casual o nel suo abito più 'formale', ma io penso che sia uno dei classici e più inutili esercizi del pensiero in campo enologico. Essere duttili non può mai essere considerato un limite, un difetto, ma semplicemente fa parte della natura di un vitigno e, soprattutto, della sua interazione con uno specifico territorio.

Ho trovato conferma a questa mia valutazione degustando il più immediato Morellino Roggiano a confronto con la più complessa riserva del Morellino Sicomoro. **Ottimi e diversi, tutto qui.** Ma la Vignaioli di Scansano, soprattutto sotto l'ottima direzione di Sergio Bucci, è stata capace di accelerare la sua corsa sul fronte del biologico e **ha migliorato fortemente le sue performance anche sul fronte distributivo non concentrandosi solo sul canale gdo ma anche aprendosi notevolmente alla ristorazione di qualità italiana.**

Ripartire da Scansano è veramente dura.

Che cosa abbiamo imparato da Sergio Bucci

Conosco **Sergio** da qualche anno e fa parte di quelle persone che riesce a catturare sempre la mia attenzione quando parla. Durante questa visita ho imparato da lui quanto è importante miscelare con equilibrio tre ingredienti: **concretezza, visione e pragmaticità.**

Sergio sa essere **leggero** ma **al tempo stesso attento** alle

dinamiche che lo circondano e di lui mi piace molto il modo sobrio e senza fronzoli di analizzare ogni situazione, valutando con sguardo attento pro e contro senza entrare in personalismi.

Credo che queste caratteristiche siano essenziali per un manager

oggi, dove è facile farsi trascinare in giudizi affrettati o in visioni miopi delle realtà del comparto vitivinicolo.

Grazie Sergio perché mi hai insegnato quanto è importante **essere bilanciati** e soprattutto che **si può manifestare la criticità con pacatezza, senza per forza dover sbottare.**