Il Morellino di Scansano reinventa l’estate: tre cocktail d’autore svelano la sua anima versatile e contemporanea

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Luglio 2025



Il Morellino di Scansano si reinventa protagonista dell’estate attraverso la mixology. Tre cocktail d’autore, creati da esperti bartender, esaltano la versatilità e la freschezza di questo Sangiovese toscano, aprendo nuove prospettive di degustazione. L’iniziativa mira a conquistare un pubblico giovane e internazionale, dimostrando l’anima contemporanea del vino.

Il Morellino di Scansano, grazie alla sua sorprendente

versatilità, diventa il protagonista dell'estate, capace di uscire dal calice tradizionale e incontrare il mondo della mixology con eleganza, autenticità e freschezza. Tre cocktail d'autore – *ReWine* e *Morellino Carousel* ideati dal bartender Julian Biondi e *House of Moris* di Andrea Picci in collaborazione con l'azienda *Moris Farm* – raccontano una nuova prospettiva di questo Sangiovese della costa toscana, rendendolo interprete di una stagione estiva ricca di stile e innovazione.

"Il Morellino di Scansano è un vino identitario, ma allo stesso tempo dialoga con il presente e con nuovi linguaggi. La sua versatilità ci consente di raccontarlo anche attraverso la creatività della mixology, senza mai snaturarne l'essenza. Anzi, è proprio in queste nuove forme che emerge la sua capacità di interpretare il **gusto contemporaneo**, pur rimanendo profondamente legato al territorio di origine", commenta Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio Morellino di Scansano.

ReWine, ideato dal bartender fiorentino Julian Biondi, è un omaggio alla struttura più importante del Morellino, nella sua tipologia Riserva. La profondità del vino si sposa con whiskey e angostura, creando un cocktail elegante e al tempo stesso accessibile, che trova la propria forza nella possibilità di essere proposto con disinvoltura in contesti diversi, sia d'estate che nei mesi più freddi. Viene servito, invece che nella tradizionale coppa cocktail, in un bicchiere tumbler basso con un singolo cubo di ghiaccio, e guarnito con una ciliegia marasca. Il risultato è un drink di grande equilibrio, capace di mettere in luce la **vocazione gastronomica** del Morellino anche al di fuori delle tavole tradizionali.

In *Morellino Carousel* Julian Biondi si ispira alla *Giostra d'Alcool*, ricetta provocatoria e visionaria del Futurismo italiano. Questo cocktail mantiene come cuore pulsante il Morellino costruendo intorno ad esso una struttura fatta di

cordiale al bitter e frutti rossi e un tocco di gazzosa. Il risultato è un drink sorprendente per equilibrio e complessità, con una gradazione contenuta e una personalità che lo rende perfetto per un **aperitivo estivo** originale, ma radicato in una visione culturale precisa e consapevole.

Infine *House of Moris* nasce dalla creatività del barman Andrea Picci nel far incontrare la freschezza del succo di limone, le note aromatiche dello sciroppo al rosmarino e l'eleganza del gin *Moris Farm*. Il Morellino viene aggiunto in superficie come tocco finale, esaltando il profilo del drink e mantenendo la propria identità. Un rametto di rosmarino completa l'esperienza olfattiva, evocando il paesaggio mediterraneo della costa. È un cocktail che parla di territorio ma con un **linguaggio giovane e internazionale**, pensato per chi ama la freschezza e non rinuncia al carattere.

L'incontro tra vino e cocktail diventa così occasione per raccontare una denominazione in costante evoluzione, pronta a uscire dai consueti canali di comunicazione per conquistare un pubblico nuovo, trasversale e curioso. Un pubblico che, proprio attraverso un cocktail estivo bevuto al tramonto, può scoprire il fascino di un vino che affonda le proprie radici nella Maremma, ma guarda al mondo con spirito **aperto e contemporaneo**.

Punti chiave

1. **Morellino di Scansano si reinventa in mixology**, mostrando versatilità e freschezza per l'estate.
2. **Il Consorzio promuove nuove esperienze per il Morellino**, raggiungendo pubblici inediti con un linguaggio contemporaneo.
3. **Tre cocktail d'autore esaltano la vocazione gastronomica del vino**, offrendo un aperitivo estivo originale.

4. **Vino e mixology creano un ponte verso un pubblico più giovane e internazionale**, senza snaturare l’essenza.