



## Ora il Morellino (con la “G”) é nel gotha dei vini italiani

Morellino (with the “G”) now ranks among Italian nobles

Morellino im italienischen Gotha der DOCG-Gewächse

**M**i ricordo Ezio Mantellassi quando ti parlava del “suo” Morellino e delle sue vigne e gli occhi mandano come un luccichio, come quando si parla di un proprio figlio... quello che ti ha dato le soddisfazioni maggiori. È lui infatti che si diede da fare per far conoscere al mondo quel meraviglioso vino che era, già allora, il Morellino, un po’ grezzo, forse, come piaceva una volta e venduto, in quei tempi, soltanto in botti o damigiane. Il primo impegno di Ezio Mantellassi fu quello di far riconoscere la “denominazione d’origine controllata” a quel “Morellino” che solo nel comune di Scansano e i pochi limitrofi riusciva così bene.

Un impegno che Ezio Mantellassi vedeva coronato nel 1978 quando al Morellino di Scansano era assegnata la doc. Nel frat-

**I** remember Ezio Mantellassi talking about “his” Morellino and his vineyards and how his eyes would gleam, like when you talk about a child of yours – the one that you’re most proud of.

And in fact he was the one to introduce the world to that marvelous wine that Morellino was even then; a bit rough, perhaps, as was formerly pleasing, and sold at the time only in barrels or demijohns. Ezio Mantellassi’s first commitment was to getting “controlled denomination of origin” status for the “Morellino” made truly well only in the Scansano and a few neighboring areas.

A commitment that finally bore fruit in 1978 when Morellino di Scansano was made a DOC. In the meantime many vineyards had been renovated, more acreage had been bought and planted with a single aim: creating a Morellino that could suc-

**W**enn Ezio Mantellassi von „seinem“ Morellino und seinen Weinbergen sprach, leuchteten seine Augen liebevoll auf eine besondere Weise, so als ob er von einem eigenen Sprössling erzähle, der ihm besondere Freude und Genugtuung bereite – durchaus verständlich, denn er hat sich mit begeistertem Einsatz der selbstgestellten Aufgabe gewidmet, dem Morellino Achtung und Respekt zu verschaffen und diesen auch damals guten - wenngleich dem Zeitgeschmack entsprechend vielleicht etwas rustikalen Wein, der ausschließlich im Fass oder in der Ballonflasche verkauft wurde – auch außerhalb der Region bekannt zu machen.

Zu diesem Zweck bemühte sich Ezio Mantellassi in erster Linie um die Zuerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung



EZIO MANTELLASSI



tempo molti vigneti erano stati rinnovati, altri ettari di terreno erano stati acquistati e nuovi impianti erano nati tutti con un unico obiettivo: creare un Morellino che potesse correre per il mondo assieme ai Brunelli, ai Chianti e agli altri rossi del Centro Italia senza sfigurare.

Oggi la cantina è in mano ai figli di Ezio, Alcardo e Giuseppe.

Terreni buoni disponibili, nei comuni del Morellino DOC, ce ne sono rimasti ancora pochi. I Mantellassi non temono la concorrenza: assieme alla loro esperienza (sommata a quella degli avi) e ormai consolidata, là fuori, c'è una solida schiera di veri estimatori del Morellino, una schiera di clienti affezionati, residenti per la maggior parte fuori della Toscana e dell'Italia. Era l'anno 1978 – dicevamo - allorché la Gazzetta Ufficiale pubblicava l'assegnazione della Doc al Morellino di Scansano. Oggi mentre grandi produttori di vino, non solo della Toscana, sembra abbiano scoperto le grandi qualità del Morellino, il Morellino ha guadagnato la "g" di "garantita" che da tempo si meritava.

Eppure è dalla raffinata e laboriosa civiltà etrusca che ci arriva questo vino rosso pregiato ottenuto sulle dolci colline della Maremma, nel comune di Scansano, in tutto quello di Magliano in Toscana, in parte di quelli di Manciano, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna.

Già nell'anno 1813 il "Maire della Co-

cessfully travel around the world along with the Brunellos, Chiantis and other reds of central Italy.

Today the winery is run by Ezio's sons, Alcardo and Giuseppe.

Not much fine land remains in the Morellino DOC communities. And the Mantellassis aren't afraid of the competition: along with their own consolidated experience (plus that of their forebears) there's also a host of Morellino lovers out there, a host of loyal customers, most of them located outside Tuscany and Italy.

And yet it's from refined and hard-working Etruscan civilization that this premium red arose, grown on the gentle Maremma hills in the community of Scansano, all of Magliano and parts of Manciano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano and Roccalbenga.

As early as 1813, in a letter to the vice-prefect of the Grosseto area, the mayor of Scansano declared that in the previous year 5 thousand and 540 hectoliters of wine had been made, mostly of superior quality.

And in an 1884 study on farming developments in the Grosseto province we find Barabino stating that "The wines of Magliano, Pereta and Scansano are excellent, and in few places can you find wine of quality so exquisite".

Together with Brunello di Montalcino it's the only Tuscan wine that can be made wholly from Sangiovese grapes. Also ad-

für einen "Morellino", der seine höchste Gütestufe nur im Territorium der Gemeinde Scansano und den angrenzenden Zonen erreichte.

Ezio Mantellassis Engagement resultierte 1978 in der DOC-Appellation „Morellino di Scansano“. In der Zwischenzeit waren viele Weinberge erneuert, weitere Hektar Rebland erworben und neue Keller angelegt worden, stets auf die Kreation eines Morellino ausgerichtet, der sich als Ebenbürtiger gemeinsam mit den Brunelli, den Chianti und anderen bedeutenden Roten Mittelitaliens auf der Weltbühne behaupten würde.

Heute leiten Ezios Söhne, Alcardo und Giuseppe das Unternehmen und in der Morellino DOC-Zone stehen nach dem *Rush* kaum mehr gute Weinbergböden zur Verfügung.

Die Mantellassis müssen die Konkurrenz nicht befürchten, denn ihr Fachwissen, gepaart mit den vom Vater überlieferten





mune di Scansano”, in una lettera inviata al viceprefetto del circondario di Grosseto, dichiarava che nell’anno precedente nella zona erano stati prodotti 5 mila 540 ettolitri di vino, in buona parte di qualità superiore.

E ancora in uno studio sugli sviluppi dell’agricoltura nella provincia di Grosseto, troviamo uno scritto, del 1884, in cui il Barabino dice “I vini di Magliano, di Pereta e di Scansano sono eccellenti e in pochi luoghi il vino si produce di qualità così squisita”.

Insieme al Brunello di Montalcino è uno dei vini toscani che può essere prodotto interamente da uve Sangiovese. Sono ammesse peraltro altre varietà a bacca nera fino al 15 per cento come Alicante, Cabernet, Grenache, Merlot e altre.

Il periodo di immissione sul mercato parte da aprile dell’anno successivo alla vendemmia, per il Morellino d’annata, mentre, per il “Riserva”, è previsto un periodo minimo di 24 mesi di invecchiamento (12 dei quali almeno, in botti di rovere. La vinificazione è obbligatoria dentro i confini dei sette comuni stabiliti dal disciplinare.

Il Morellino è un vino che può accompagnare bene tutto il pasto, ma acquista maggior risalto se servito, a temperatura ambiente, con i cibi tipici della Maremma grossetana: su arrosti di carni rosse, brasati e piatti alla griglia, cacciagione e selvaggina. Ottimo anche l’abbinamento con i tipici formaggi toscani e in particolare il pecorino.

Tre lustri fa, grazie alla professionalità di alcuni produttori è stato costituito il “Consorzio di tutela del Morellino di Scansano” cui è associata la quasi totalità dei vinificatori dei sette comuni che solo ora sta cominciando a far sentire la sua voce in alto.

---

missible, however, to a maximum of 15%, are other black grapes like Alicante, Cabernet, Grenache, Merlot and other varieties.

The vintage Morellino goes on the market in the April successive to harvesting while the “Riserva” is aged at least 26 months (a minimum of 12 in oak barrels). Vinification is strictly within the borders of the seven communities included in production regulations.

Morellino is a wine that can be drunk throughout a meal but is further enhanced when served, at room temperature, with dishes typical of the Grosseto Maremma: roast red meats, braised and grilled meats, game and wildfowl. It is also excellent with typically Tuscan cheeses, especially pecorino.

Fifteen years ago, thanks to the professionalism of its makers, the “Morellino di Scansano Tutelary Consortium” was created, to which belong almost all the wineries in the seven communities, but it is only now that it is beginning to make itself heard.

#### Climate

The hot, dry climate of the Grosseto province, characterized by little rainfall, generally places limitations on grape production but greatly benefits the quality of the red wines made here, particularly the Morellino di Scansano. In the finest areas for it, grape output is kept under 100 quintals per hectare (approximately one ton per 2.5 acres), quite a bit less than the maximum established by production regulations. The proximity of the Mediterranean Sea is also of great benefit to the vineyards in the Grosseto Maremma.

---

Erfahrungen und dem Willen zu stets besseren Leistungen hat ihnen einen mittlerweile konsolidierten Kreis treuer Kunden zugesichert, die vornehmlich außerhalb der toskanischen und italienischen Grenzen residieren.

Die offizielle DOC-Anerkennung für den Morellino di Scansano erfolgte, wie bereits erwähnt, 1978, mit der Veröffentlichung im Amtsblatt „Gazzetta Ufficiale“. Und während große, und nicht nur toskanische Weinunternehmen mittlerweile die herausragenden Eigenschaften des Morellino “entdeckt” zu haben scheinen, kann sich dieser nun auch mit dem lang verdienten “G”-Zusatz für garantierte Qualität schmücken.

Dieser renommierte Rotwein, dessen nobler Ursprung auf die Kultur der Etrusker zurückreicht, wird in den maremmanischen Hügeln geboren - im Gesamtgebiet der namensgebenden Gemeinde Scansano, sowie Teilen der Gemeindeterritorien von Grosseto, Magliano di Toscana, Manciano, Campagnatico, Semproniano und Roccalbegna.

Bereits 1813 hatte der „Maire della Comune di Scansano“ (Gemeindevorsteher) in einem Brief an den Vizepräfect des Bezirks Grosseto berichtet, in der Zone habe man im Vorjahr 5.540 Hektoliter Wein, großteils von bester Qualität produziert. Und in seiner 1884 erschienenen Studie über die landwirtschaftliche Entwicklungen in der Provinz Grosseto erklärt Barabino: „Die Weine aus Magliano, Pereta und Scansano sind excellent und von einer Qualität, wie man sie andernorts nur selten findet“.

Wie der Brunello di Montalcino ist auch der Morellino di Scansano ein toskanischer Wein, der sortenrein aus Sangiovese bereitet werden kann. Erlaubt sind Beigaben bis

---

### Il clima

Il clima arido - caldo della provincia di Grosseto, caratterizzato da scarse precipitazioni, funziona - in generale - da fattore limitante delle produzioni, però con grandi vantaggi sulla qualità dei vini rossi prodotti, in particolare sul Morellino di Scansano, dove si riesce a contenere i livelli produttivi, nelle zone più vocate, sotto i 100 quintali per ettaro, sensibilmente inferiori ai limiti posti dal disciplinare di produzione. La vicinanza al mar Tirreno offre un vantaggio non indifferente ai vigneti della Maremma grossetana.

### Il territorio

La morfologia del territorio, solcato dai fiumi Ombrone e Albenga è caratterizzata da rilievi collinari su un'altezza media di 250 metri sul livello del mare (avendo il suo punto più alto in località Poggioferro 560 m. s.l.m.) con qualche altipiano di limitata estensione e diffusa presenza di macchia mediterranea. Nella zona sono comprese aziende agricole di diversa ampiezza, in massima parte coltivate direttamente dal proprietario e con superfici a vigneto limitate.

### Il vitigno

Sappiamo che Italia il Sangiovese è il vitigno più diffuso (almeno nel 90 per cento

### The territory

The morphology of the territory, crossed by the Ombrone and Albenga rivers, features hills rising an average of 250 meters (750 feet) above sea level (with its highest point at Poggioferro, 560 meters – 1680 feet - above sea level) and some limited highlands covered with Mediterranean maquis. There are variously sized farming estates in the area, mostly run by their owners and with limited acreage devoted to vineyards.

### The grape

In Italy the Sangiovese grape is the most commonly grown (at least in 90% of Italian provinces). There are various types, including Brunello, Prugnolo and Sangiovese. More often a distinction is made between "big Sangiovese" and "little Sangiovese". A prized and highly versatile grape, originating some say in Tuscany and others in Romagna, it has always been studied by grape researchers precisely for its great ability to adapt to any terrain, climate and growth method. And exactly for these reasons the Sangiovese that in the lower Maremma area is called Morellino gives such a special and incomparable wine.

### The wine

Morellino is made by fermenting the grapes of a Sangiovese clone (in the area called

max. 15% von anderen, für die Region zugelassenen roten Traubensorten, wie Alicante, Cabernet, Grenache, Merlot u. andere. Der Jahrgangs-Morellino kann ab dem auf das Erntejahr folgenden April vermarktet werden; die „Riserva“ erst nach mindestens 24-monatigem Ausbau (davon mindestens ein Jahr im Holzfass). Die Vinifizierung muss innerhalb der im Disziplinar festgelegten sieben Gemeindeterritorien erfolgen.

Der Morellino begleitet ein ganzes Mahl, gibt jedoch, bei Raumtemperatur serviert, sein Bestes in Liaison mit den typischen Speisen der grossetanischen Maremma wie Braten- und Schmorgerichte von rotem Fleisch, Gegrilltes, Haar- und Federwild und passt ausgezeichnet zu toskanischen Spezialitäten, vornehmlich Pecorino. Vor fünfzehn Jahren haben einige weitsichtige Unternehmen den „Schutzverband Morellino di Scansano“ gegründet, der sich erst heute in Szene zu setzen beginnt und nunmehr fast die Gesamtheit der Erzeugerbetriebe in den sieben Gemeinden repräsentiert.

### Klimabedingungen

Das in der Provinz Grosseto vorherrschende heiß-trockene Klima mit geringen Niederschlagsmengen bewirkt im allgemeinen



delle province); ne esistono di vari tipi fra i quali il Brunello, il Prugnolo e il Sangiovese. Più spesso si fa una divisione più semplice tra "Sangiovese grosso" e "Sangiovese piccolo". Vitigno di grande versatilità e pregio, nativo chi dice della Toscana chi della Romagna è sempre oggetto di studio da parte degli ampelografi appunto per le sue grande capacità di adattarsi a qualsiasi terreno, clima e allevamento. Proprio per questi motivi quel Sangiovese che nella bassa Maremma è chiamato Morellino da un vino particolare e ancora ineguagliato.

### Il vino

Il Morellino si ottiene dalla fermentazione delle uve di un clone del Sangiovese, (in zona detto Morellino) da sole o spesso con aggiunta di uve Alicante, Canaiolo, Ciliegiolo e, meno frequentemente, di uve Colorino, Malvasia nera e Mammolo (fino al massimo del 15 per cento) singolarmente o complessivamente come prescrive il disciplinare.

Il Morellino di Scansano (che, secondo la tradizione, trae il suo nome dai cavalli bai detti "morellini" che trainavano le carrozze dei maggiorenti della provincia) ha un colore rosso rubino intenso, limpido, (tendente al granato con l'invecchiamento), un profumo con ricordi di viola mammola e un sapore asciutto, gustoso e di buona struttura. Il tenore alcolico è di 12,5% in

Morellino) alone or often together with Alicante, Canaiolo and Ciliegiolo grapes and less often with Colorino, Malvasia Nera and Mammolo (up to a maximum of 15%), each type alone or mixed as production regulations prescribe.

Morellino di Scansano (which, tradition would have it, gets its name from the bay horses called "morellini" that drove the provincial gentry's carriages) is deep, clear ruby red (tending to garnet with aging), has a bouquet with hints of sweet violet and dry, tasty, well-structured flavor. Alcohol content runs from 11.5% to 12%.

When the year is especially good for aging wines, an amount is selected that, after two years, can be denominated "Riserva" and has alcohol content of 13%.

### History

Vino and Scansano, two words that could be synonymous (as *Vino Nobile* is for *Montepulciano*). And in fact through classical authors we can trace the name of the Maremma community to "Scantianum", meaning a place of prosperous vineyards. But there are other hypothesis, too, not last of which is derivation from the Italian word "scansia" ([wine] storage shelf) that modern German identifies with the word "Schenke", as in the verb "schenken", meaning to pour wine. Both these words come from the Old German "Scane" or

reduzierte Mengen, begünstigt jedoch die Qualität der im Gebiet erzeugten Weine – insbesondere des Morellino di Scansano aus den berufensten Anbauzonen, wo die Erträge auf weniger als 10 Tonnen pro Hektar beschränkt werden (also erheblich unter dem vom Disziplinar festgesetzten Limit) und auch die Nähe zum Tyrrhenischen Meer bringt den Weinbergen der grossetanischen Maremma große Vorteile.

### Das Territorium

Das von den Flüssen Ombrone und Albenga durchquerte Territorium charakterisiert sich durch Hügelskansionen in durchschnittlichen Höhen um 250 M.ü.d.M. (höchste Quote in der Lokalität Poggioferro, 560 M.ü.d.M.) und einigen kleinen Hochebenen, stets mit diffuser *macchia mediterranea*. Die Landwirtschaftsbetriebe diverser Größenordnung werden zum großen Teil direkt von den Besitzern geführt und die Rebflächen sind nicht sehr ausgedehnt.

### Die Rebsorte

Sangiovese ist die in Italien verbreitetste Rebsorte (in mindestens 90% der Provinzen) in diversen Typologien, wie Brunello, Prugnolo und Sangiovese. Öfters unterscheidet man einfach nach der Größe der Beeren, zwischen "Sangiovese gros-





volumi.

Nel caso in cui l'annata sia particolarmente indicata a produrre vini per l'invecchiamento, ne viene selezionata una quantità che può recare - dopo due anni - la dicitura "riserva" e 13 gradi di alcool.

#### La storia

Vino e Scansano, due parole che potrebbero essere sinonimi (come *Vino Nobile* lo è per Montepulciano) tant'è che autori classici fanno risalire il nome del paese maremmano a "Scantium", vale a dire luogo prospero di vigneti. Ma molte altre sono le ipotesi; non ultima la derivazione dall'italiano "scansia" (il mobile a giorno in cui vengono riposte le bottiglie) che nel tedesco moderno si identifica con la parola "Schenke", così come il verbo "schenken" si indica l'azione di versare il vino; entrambe le parole dall'antico tedesco "Scanc" o dal bavarese "Scanz"; anche nel francese antico "Eschancier" significa versare vino e infine lo spagnolo "Escanciano" riposta al senso originale della "dispensa".

Le varie similitudini confermano la univocità dei significati del termine che accomuna queste civiltà nel rito della produzione del vino e della sua conservazione. Scansano in questo senso doveva avere molto cara tale pratica, in special modo durante il periodo della sua fioritura medioevale, tanto da meritarsi questo nome.

Bavarian "Scanz", and even in Old French "Eschancier" meant pouring wine, while in Spanish "Escanciano" responds to the original meaning of "pantry". These various similarities confirm the univocal significance of the term shared by these cultures in the rite of making and conserving wine. From this standpoint, Scansano must have been particularly good at this, especially during its flourishing medieval period, to thus deserve this name.



so" und "Sangiovese piccolo". Strittig ist ihr Ursprung (Toskana oder Romagna), doch die Rebenforscher sind sich einig über ihre große Anpassungsfähigkeit an jegliche Erziehungsform, Boden- und Klimabedingungen, die dem Morellino genannten Sangiovese-Wein aus dem unteren Abschnitt der toskanischen Maremma auch seine einmalige Ausdruckskraft einflösst.

#### Der Wein

Morellino di Scansano – der seinen Namen angeblich von den „morellini“ genannten Rappen erhielt, die als Zugpferde für die Karossen der provinziellen Honoratioren eingesetzt wurden – wird aus den Trauben eines (lokal als Morellino bezeichneten) Sangiovese-Klons vinifiziert, entweder sortenrein oder mit Zugaben von Alicante, Canaiolo, Cilieggiolo sowie seltener Colorino, Malvasia Nera und Mammolo (einzeln oder im Mischsatz, insgesamt maximal 15%).

Der Wein präsentiert sich in intensivem, glanzklarem Rubinrot, das mit zunehmender Reife auf granatfarben tendiert; an der Nase mit Anklängen an Veilchen und am Gaumen herb-trocken, schmackhaft und gut strukturiert. Mindestalkoholgehalt: 12,5 Vol.-%.

In besonders günstigen Jahrgängen für langlebige Weine erfolgt eine Selektion, die nach mindestens zweijährigem Ausbau und mit 13 Volumenprozent Alkohol die Zusatzbezeichnung "Riserva" führen kann.

#### Geschichte

Wein und Scansano könnten als Synonym gelten (wie der *Vino Nobile* für Montepulciano), denn diverse klassische Autoren leiten den Namen der maremmanischen Ortschaft von „Scantium“, (an Weinbergen reich) ab. Doch wurden viele andere Hypothesen erwogen, darunter die Verbindung mit dem italienischen „scansia“ (offenes Regal zur Aufbewahrung von Weinen); so wie im modernen Deutsch der Substantiv „Schenke“ und der Verb „ein/aus-schenken“ vom althochdeutschen „Scanc“ oder vom bayerischen „Scanz“; dieselbe Bedeutung hat das altfranzösische „eschancier“, während sich das spanische „escanciano“ wiederum auf die Aufbewahrung bezieht.

Diese Ähnlichkeiten bestätigen das eindeutige Signifikat eines Terminus, der diese Kulturen bei der Produktion und Aufbewahrung des Weines vereint. Seinen Namen muss sich Scansano vornehmlich während seiner Blütezeit im Mittelalter verdient haben.