

Cantina I Vini di Maremma, quando la terra dei Butteri entra in un calice di vino

Eccellenti, rappresentativi del territorio, originali e tradizionali allo stesso tempo. Raccontiamo i vini della Cantina Cooperativa I Vini di Maremma. E lo facciamo attraverso le parole di Graziana Grassini, enologa e consulente di numerose e importanti aziende vinicole italiane, tra cui la stessa Cantina, l'Azienda al Top di questo mese

Sessantatré anni di storia. È il bagaglio di esperienza – chiamiamolo così – che si porta dietro una grande realtà vitivinicola della nostra terra: la Cantina 'I Vini di Maremma'. Risale infatti al 1954, ad opera di un gruppo di appassionati viticoltori, la nascita nei pressi di Grosseto della prima Cantina Sociale della nostra provincia. Da allora, di acqua ne è passata sotto i ponti e con l'andare del tempo, con tenacia, passione, dedizione ed entusiasmo, la Cantina ha assunto un ruolo sempre più rilevante portando la propria produzione, attraverso la rigorosa selezione delle uve ed il perfezionamento del metodo di vinificazione, a livelli di eccellenza, come ci racconta l'enologa della stessa Cantina Graziana Grassini.

Come sono nati i vini della Cantina I Vini di Maremma?

Sono Enologa della *Cantina I Vini di Maremma* dal 1997. Quando sono arrivata già si imbottigliava ed i vini erano di buona qualità. I vini bianchi, come del resto gran parte dei bianchi toscani, avevano necessità di essere migliorati per cui il mio apporto è stato incisivo in tal senso. Devo dire con molto piacere perché ho una predisposizione particolare per la realizzazione dei vini bianchi. Il primo progetto a cui ho partecipato è stato quello per la realizzazione di un vermentino in purezza, il *Fior di*

Maremma, vino a cui mi sento legata in quanto è stato uno dei primi in Maremma.

Qual è la storia della Cantina vista con i suoi occhi?

Quando mi sono affacciata al mondo viticolo attraverso l'apertura del laboratorio di analisi, negli anni 80, la viticoltura in Maremma era in crisi, si espianavano le vigne ma l'unica realtà che funzionava era proprio quella della cantina sociale del Cristo, così era chiamata per il nome della località in cui si trova. Ne sentivo parlare molto bene, la immaginavo come un'industria perché di grandi dimensioni, non avevo idea di come fosse realmente perché la mia formazione non me lo permetteva. Non avrei mai creduto che un giorno l'avrei condotta dal punto di vista tecnico, non mi sfiorava l'idea. Ad un certo punto chiuse la cantina sociale di Valpiana ed i viticoltori che credevano ancora nel vigneto come loro fonte di reddito, si fecero soci della Cantina del Cristo. Aumentò ai miei occhi la credibilità di tale struttura. Crebbe in me la passione per la viticoltura tant'è che decisi di studiare Enologia e nel 1991 ho acquisito il titolo di Enologa. Nel 1997 il Presidente Allegro mi scelse quale Enologa della Cantina Sociale, la prima in Italia, consulente donna di una cantina sociale. Quindi ho visto la cantina come una realtà importante di viticoltori che producevano seriamente e con passione e

che era portata avanti con professionalità, elementi che ancora oggi sono caratterizzanti la struttura che ha saputo sempre stare al passo con i tempi.

Quali sono i vini prodotti e quale strategia c'è dietro?

La *Cantina I Vini di Maremma* produce dodici tipologie di vino nelle varietà bianco, rosato e rosso. La produzione rappresenta il meglio della cultura enologica maremmana, a partire dalla classificazione IGT Toscana fino alle eccellenti varianti Maremma Toscana DOC e Monteregio di Massa Marittima DOC. Vitigni come Vermentino, Sangiovese e Ciliegiole esprimono in queste bottiglie l'eccellenza del *terroir* maremmano, mentre le varietà internazionali Vio-gnier, Merlot e Cabernet Sauvignon interpretano con eleganza il potenziale del nostro territorio, donando eleganza e spessore. Le strategie produttive delineano la necessità di valorizzare la qualità e il *terroir*, interfacciandosi con il mercato locale, nazionale e internazionale.

A quale vino è più affezionata e perché?

Tutti i vini sono sullo stesso piano, dal più semplice *Tramonto di Maremma* bianco al più strutturato e complesso *Maremma Cabernet Sauvignon*. Considero i vini come figli per cui non si può essere affezionati più all'uno che all'altro.

Che pensa della Doc Maremma

"Progettare un vino fino a realizzarlo è come avere un innamoramento. E ogni volta credo sia l'amore della mia vita." (Graziana Grassini)



Graziana Grassini



I vini





Nata nel 1954 la Cantina 'I Vini di Maremma', prima Cantina Sociale della Maremma Toscana, ha assunto negli anni un ruolo sempre più rilevante grazie all'attenzione rivolta alla qualità ed eccellenza della propria produzione



Toscana?

La Doc Maremma Toscana, di recente introduzione, ha sicuramente segnato un passo decisivo nella produzione enologica toscana di qualità. Dal punto di vista agronomico il territorio maremmano, così vasto ed eterogeneo sotto i vari aspetti geologici e geografici, arricchisce il potenziale dei nostri vini di nuove ed interessanti sfaccettature, riunite in una Doc che meglio rappresenta tale *terroir*. Importantissime ripercussioni si hanno anche sotto il profilo del marketing territoriale.

Cosa si aspetta dalla vendemmia 2017?

Vini di buona qualità espressione di un andamento climatico particolare caratterizzato dalla siccità e dal gran caldo.

Per preparare un originale risotto al vino rosso con il Riso Maremma quale vino della Cantina utilizzerrebbe e quale abbinerebbe a questo piatto?

Per la cottura utilizzerai *L'Allègro* DOC Maremma Toscana Merlot, abbinato con il *Leopoldo II* Doc Maremma Toscana Cilieggiolo.

Quali aggettivi sceglierebbe per descrivere i vini di questa Cantina e perchè?

Eccellenti per la qualità, rappresentativi del territorio, originali ma anche tradizionali allo stesso tempo, variegati nelle tipologie e dinamici secondo le annate.

Quali sono le tendenze e gli scenari per il vino di qualità in bottiglia in Italia e nel mondo?

L'Italia è da sempre protagonista elitaria nel panorama vitivinicolo internazionale e l'ultimo decennio è stato caratterizzato da investimenti importanti e decisive implementazioni nelle competenze e nella professionalità degli addetti ai lavori. Sicuramente l'Italia è preparatissima sulle future evoluzioni dei

mercati. Si pensi anche alla maggiore attenzione verso la sostenibilità ambientale, ad esempio come la crescita delle superfici vitate condotte con agricoltura biologica (83600 ettari nel 2015, circa il 13% della superficie vitata totale, rispetto ai 43600 ettari del 2009).

Perché un consumatore dovrebbe acquistare i vini di questa Cantina?

Perché nei vini della *Cantina I Vini di Maremma* si può apprezzare la potenza, la finezza e la complessità dei vini della nostra terra. Tali caratteristiche prescindono dall'influenza del clima, in particolare sole, mare e venti che in questo territorio sono intensi come raramente si può riscontrare altrove in Italia. Inoltre scegliere la *Cantina I Vini di Maremma* vuol dire sostenere una fitta rete di piccoli e grandi produttori locali, che lavorando insieme ne sono la forza e la passione.

La *Cantina Cooperativa I Vini di Maremma* ha 2 punti vendita: il primo in loc. Il Cristo a Marina di Grosseto (Gr) - Tel. 0564 34426 info@ivinidimaremma.it; il secondo in via Repubblica Dominicana 125 a Grosseto - Tel. 0564 452440.

Qui, oltre al vino (sfuso ed in bottiglia), c'è anche una selezione dei migliori salumi e formaggi maremmani, olio evo, pasta, miele, sughi, sottoli, marmellate etc. oltre a cesti personalizzati con prodotti tradizionali.

Per aggiornamenti sulle news e per info sulle degustazioni di prodotti tipici www.facebook.com/cantinaivinidimaremma/

