

A TAVOLA/2 Di Lorenzo Carresi e Giuseppe Orfino

Come scoprire la Maremma in 30 storie di vino

Una guida racconta le aziende e le persone che hanno scommesso sulla qualità. Producendo sorprendenti Igt e Doc

Gabriella Di Bernardo

■ Trenta vini, trenta aziende, trenta persone che hanno vinto la scommessa di qualità. Storie di uomini e donne che hanno realizzato con passione il sogno di una vita raccolte in «Vini di Maremma», guida libera e indipendente nata per raccontare quali sono e come nascono le eccellenze della provincia di Grosseto. Questa seconda edizione (la prima è datata 2009) nasce dalla consapevolezza degli autori - Lorenzo Carresi e Giuseppe Orfino - che il mondo enogastronomico è in forte evoluzione. Da qui il desiderio di rendere partecipe il pubblico ma anche gli addetti al settore dei cambiamenti avvenuti negli ultimi anni, facendo entrare di diritto in questa nuova selezione quattro nuovi viticoltori, per continuare il racconto sulla qualità raggiunta in questo angolo di Toscana dall'arte della viticoltura.

Così, tra conferme e nuove promesse, Vini di Maremma ci porta in viaggio tra castelli e vecchi poderi alla scoperta dell'IGT Maremma Toscana, che a partire dalla vendemmia 2012 si è evoluto in DOC per i vini bianchi a base trebbiano e per quelli rossi a base sangiovese. Del resto in tutta la regione si

trovano vini di altissimo spessore: rossi, bianchi, rosati, passiti e vinsanti, grazie anche alle particolari caratteristiche pedoclimatiche di questa terra, con la presenza contemporanea e ravvicinata di mare, montagna e colline, con i suoi inverni mai troppo rigidi e le estati mai eccessivamente calde. Le tre strade del vino e dei sapori - Colli di Maremma, Montegio di Massa Marittima, Montecucco e Amiata - attraversano in totale 31 Comuni; tre itinerari attraverso i quali scoprire la tradizione

CINEGUSTOLOGIA
L'iniziativa durante Wine Food Shire che ha unito film e bottiglie

enogastronomica della Maremma, così antica da essere ricondotta agli Etruschi. E non è un caso il grande successo di critica di pubblico ottenuto alle recenti manifestazioni Vinitaly e Maremma Wine Food Shire, a riprova che i vitigni maremmani possono ben considerarsi il perno su cui ruotano l'economia e il turismo enogastronomico del territorio.

Proprio in occasione di quest'ultima manifestazione il vino

maremmano ha avuto l'occasione di essere vissuto in maniera inconsueta grazie alla «Cinegustologia» (www.cinegustologia.it), un nuovo modo di interpretare l'enogastronomia ideato da Marco Lombardi, critico di Gambero Rosso e della Guida ai ristoranti d'Italia nonché direttore di festival cinematografici. Durante la degustazione di 6 vini - tutti in purezza - Lombardi e il pubblico si sono cimentati in libere associazioni tra film e aromi. «I vini maremmani - spiega il critico - rappresentano aree culturali ben più ampie del loro stretto territorio, tant'è che raccontandoli con la Cinegustologia le associazioni filmiche arrivano in tutto il resto d'Italia e del mondo». Un'interpretazione seria ma anche molto divertente, «per amplificare in maniera libera il nostro sentire e scoprire associazioni ed emozioni represses dai soliti teatrini degustativi».

E dato che le associazioni cinegustologiche sono necessariamente diverse da persona a persona, tutti hanno la possibilità di esprimersi in maniera davvero unica. Suggestivo per le vacanze: assaggiare i nettari proposti dalla guida Vini di Maremma e giocare al «se fosse» cinegustandoli.