

VIVI**L'INTERVISTA**

Una **DOC Maremma** giovane, con grandi potenzialità e tanta voglia di crescere

È una DOC Maremma in salute pronta alle nuove sfide quella che emerge dalla chiacchierata con il presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Francesco Mazzei. Con lui abbiamo tracciato un bilancio del suo primo anno di mandato affrontando vari temi, non solo di carattere enologico. Perché il legame tra vino e territorio è oggi sempre più stretto





Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC con l'obiettivo di promuovere la qualità dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare, dedicandosi, inoltre, alla tutela del marchio e all'assistenza ai soci sulle normative che regolano il settore.

Oggi il Consorzio conta 312 aziende associate – delle quali circa 90 vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini – per un totale di oltre 5,9 milioni di bottiglie prodotte all'anno.

Il Consorzio opera nell'intera provincia di Grosseto, una vasta area nel sud della Toscana che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'isola del Giglio.

Ai vitigni autoctoni – Ciliegiolo, Canaiolo nero, Alicante, Sangiovese, Pugnitello, Aleatico, Vermentino, Trebbiano, Ansonica, Malvasia, Grechetto –, si sono affiancate varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Viognier, Sauvignon, Chardonnay e Petit Verdot.

Lo scopo della DOC Maremma Toscana è oggi quello di affascinare e stupire gli amanti del bello e del buono di tutto il mondo, valorizzando le diversità di questo sorprendente territorio e

ampliando gli orizzonti del gusto toscano attraverso la varietà e la qualità dei suoi vini.

La zona di produzione dei vini della DOC Maremma Toscana si trova nella parte meridionale della Toscana e copre l'intero territorio della provincia di Grosseto, una delle più vaste d'Italia. Le dolci colline dell'interno pian piano si elevano a nord ovest verso le Colline Metallifere e a nord est verso il Monte Amiata, un vulcano ormai spento da secoli. Sulle propaggini dei Monti Vol-

sini, a est del fiume Fiora, si trovano le colline e gli altopiani caratterizzati da suoli vulcanici e dai tipici borghi arrampicati sul tufo. La fascia costiera, con le vaste pinete e le aree di straordinaria importanza naturalistica, costituisce il completamento dell'ampio e variegato paesaggio della Maremma.

È proprio in quest'ambiente estremamente articolato che, grazie al grande lavoro dei produttori locali, impegnati in una forte crescita quantitativa e qualitativa dei vini prodotti, altri importanti Gruppi e Aziende stanno dando vita a progetti vitivinicoli, riconoscendo nella Maremma un'opportunità su cui investire.

Dal luglio dello scorso anno il presidente del Consorzio è Francesco Mazzei. Con lui tracciamo un bilancio dell'attività fin qui svolta con uno sguardo ovviamente anche ai progetti futuri.

Allora Mazzei, partiamo dal bilancio del suo primo anno di mandato.

È ancora presto per poter fare un bilancio, un anno è trascorso velocemente, sicuramente posso dire che ci sono molte idee, una buona partecipazione da parte delle Aziende socie e tanto entusiasmo. Per un Consorzio relativamente giovane come il nostro c'è





Francesco Mazzei: “La DOC Maremma Toscana è giovane e ha una potenzialità di crescita molto importante anche in termine di volumi”



ancora tutto da costruire, le basi che ho trovato e questo primo anno di mandato mi consentono di guardare con ottimismo al futuro. Attraverso il dialogo continuo ci siamo chiariti le idee sui temi e sugli obiettivi principali da portare avanti, d'ora in poi si inizieranno a concretizzare ancor di più le strategie, questo Consiglio d'Amministrazione penso possa dare la giusta spinta alla Denominazione.

La cosa che le è riuscita meglio?

Ho cercato di dare un'iniezione di energia e determinazione, coinvolgendo nelle diverse scelte il Consiglio d'Amministrazione e la base sociale, da cui arrivano sempre stimoli interessanti e con cui stiamo lavorando per raggiungere obiettivi comuni e condivisi. Sono soddisfatto anche degli eventi fatti in collaborazione con gli altri Consorzi di Tutela attivi sul territorio, credo che l'unione faccia la forza e assieme si possa accrescere la visibilità della Maremma Toscana.

La DOC Maremma. Stato dell'arte. Un bilancio dall'anno di costituzione (2014) ad oggi. Come è percepita sui mercati nazionali ed internazionali?

Parliamo di una Denominazione che non ha ancora una “forma” definita nell'immaginario del consumatore, è ancora tutto in costruzione e va in parallelo con il lavoro che stiamo facendo per accrescere la notorietà. Oltre ai Rossi, più consolidati sul mercato, i Bianchi – con un vero “fenomeno” Vermentino in ascesa – e i Rosati contribuiscono alla

spinta. Territorio incontaminato, sostenibilità e proposta ampia di prodotti sono i nostri plus.

La DOC Maremma Toscana è giovane e ha una potenzialità di crescita molto importante anche in termine di volumi. Una DOC che vuole farsi conoscere sui mercati nazionali e internazionali – dove si vuole superare la soglia del 50% – deve innanzitutto raggiungere un livello di massa critica visibile ed è inoltre fondamentale puntare sempre più in alto anche in termini qualitativi.

Ad oggi produciamo quasi 6 milioni di bottiglie, puntiamo quindi in generale su obiettivi di crescita quantitativa e qualitativa del prodotto, con un occhio di riguardo alle pratiche di viticoltura sostenibile.

Doc Maremma e territorio. Quanto è importante il legame tra la denominazione e il territorio. È soddisfatto della presenza dei vini locali nei ristoranti della Maremma?

I vini di una Denominazione sono in primis espressione del territorio in cui la stessa nasce. È un elemento davvero fondamentale: l'ampia proposta dei nostri vini è esattamente lo specchio di un territorio straordinariamente vasto e variegato. Su questo continueremo ad insistere. Sicuramente siamo ben presenti nei ristoranti e nelle enoteche della Maremma, ma c'è ancora molto su cui lavorare. Abbiamo in cantiere alcuni progetti proprio per la formazione del personale di sala della ristorazione che svolgono un ruolo essenziale nell'“esperienza” offerta al consumato-

re.

Promozione dei vini e promozione del territorio. Un connubio sempre più stretto. Parliamone

Stiamo lavorando per portare l'attenzione non solo sul vino ma su un territorio che gode di caratteristiche uniche. Si vuole dare visibilità alla Maremma come brand. Un marchio che racconta una Toscana “alternativa” del vino su cui investire, valorizzandone le peculiarità. Si tratta di un progetto a lungo termine che punta anche su una sinergia strategica con gli altri Consorzi attivi sul territorio poiché ritengo che ognuno di noi rappresenti diverse sfumature di uno stesso colore. Siamo reduci da un evento – dedicato alla stampa, agli operatori del settore e ai wine lovers – che si è tenuto a Roma, in collaborazione con i Consorzi del Morellino di Scansano e del Montecucco: “mareMMMa, la Natura del vino”. La prima edizione – che ha registrato un bel successo – è stata ad Alberese a Marzo e anche questa volta abbiamo visto una grande partecipazione di pubblico nella capitale che è una piazza molto sfidante.

Che vendemmia è stata quella di quest'anno? E che riflessi avrà sulla qualità dei vini che troveremo nel bicchiere con il millesimo 2019?

Ad oggi possiamo dire in sostanza che la vendemmia appena conclusa ha prodotto in tutta la Maremma Toscana una quantità interessante di uva e una qualità che, se ben gestita, potrebbe rivelarsi eccezionale. Siamo quindi molto fiduciosi.