Il Morellino di Scansano accoglie l'istituto tecnico agrario di Siena

morellino-di-scansano-territorio1-14dd139d

Tra le poche scuole in Italia autorizzate a rilasciare il titolo di Enotecnico ai diplomati in agraria con specializzazione in viticoltura ed enologia, l'Istituto Tecnico Agrario di Siena ha scelto il Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano per organizzare dei percorsi di approfondimento sulle più importanti realtà viticolo enologiche nazionali. Sono infatti solo undici le scuole italiane riconosciute ufficialmente per la formazione della figura di Enotecnico, tra cui anche l’istituto senese.

Così, nella giornata di martedì 1 marzo, il Consorzio Tutela Morellino di Scansano ha aperto le porte gli allievi del corso, per illustrare sul campo le caratteristiche e le attività della struttura, dando agli studenti la possibilità di visitare il territorio di Scansano che da vita ad uno dei vini rossi toscani più noti ed il simbolo della Maremma enologica. Un vino in cui il Sangiovese trova la sua espressione più moderna e versatile.

Morellino-di-Scansano-Docg-thumbI ragazzi in visita hanno perciò potuto conoscere in prima persona la grande diversità del territorio in cui il Morellino viene prodotto e che si ritrova nelle tante interpretazioni di questo vino: il Morellino di Scansano nasce infatti in una zona che presenta ampie fasce collinari a ridosso del mare, mentre il disciplinare permette di utilizzare un massimo del 15% di uve a bacca nera, varietà locali come Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino, Alicante ma anche Merlot, Cabernet, Syrah ed altri. Una vera tavolozza di ingredienti che, unita alla sapiente interpretazione dei vignaioli maremmani, crea un prodotto dalle infinite sfumature, raccontando al contempo il suo territorio e la sua storia.

Un territorio, quello di Scansano, fatto di profumi ed immagini indimenticabili, 65 mila ettari di incontaminata bellezza che l’Istituto Tecnico Agrario di Siena ha scelto come punto di riferimento per i percorsi di approfondimento dedicati agli enotecnici di domani.