

Così il Morellino diventa grande

L'attività della Fattoria Mantellassi di Magliano: cresce e sperimenta

di PAOLO PELLEGRINI

LABOR omnia vincit. Cioè, la fatica vince ogni cosa. O meglio: se ti dai da fare, puoi ottenere qualsiasi risultato. Lo conoscono bene, il verso di Virgilio che è diventato il motto dello stato dell'Oklahoma, alla Fattoria Mantellassi di Magliano in Toscana, gente che il lavoro l'ha sempre avuto nel sangue e nelle mani da quando, era l'anno dello Sbarco dei Mille di Garibaldi, calarono dal Pistoiese nella Maremma appena bonificata a fare i 'potini' e gli 'innestini'. «In famiglia c'è sempre stato entusiasmo, abbiamo imparato a correre senza rilassarsi, ma così va il mondo, i risultati non arrivano se stai a casa a guardare la tv»: semplice quanto efficace, la filosofia

[/EMPTYTAG]PRODUZIONE
Tra le etichette il Mago di O3: niente solfiti aggiunti
Tanta l'attenzione alla natura

che guida Giuseppe Mantellassi, con il fratello Aleardo (sei anni più grande) a capo dell'azienda fondata nel 1960, giusto un secolo dopo lo... sbarco in Maremma, dal nonno, anche lui Aleardo, e dal padre Ezio. Con quel motto, scelto subito, tanto per sgombrare l'orizzonte da prospettive troppo facili. La fatica, darsi da fare.

E I RISULTATI sono arrivati. Oggi la Fattoria Mantellassi si stende su 100 ettari di filari in quattro vigneti, tutti nella zona di Magliano in Toscana, non lontani dal mare. Ognuno con le proprie specificità, così belli e ordinati da essere stati scelti tra le immagini-claim del Consorzio Tutela Vini Maremma, magari però ce n'è uno che ha qualcosa in più da raccontare, la Vigna Vecchia dove si raccoglie Alicante da viti che ormai si avviano ai sessant'anni. L'età dell'azienda. Sessant'anni nel 2020, sessant'anni portati be-

ne. Da quei vigneti nascono 1 milione e 100mila bottiglie che vanno principalmente (70%) al mercato nazionale, «anche alla grande distribuzione – ammette serenamente Giuseppe – perché è un canale dove il Morellino va molto, e assicura la costanza di risultati per costruire la crescita». Già, il Morellino di Scansano. Quasi il 70 per cento della produzione, con 700mila bottiglie, e i Mantellassi vanno fieri di aver contribuito in modo determinante alla Doc, nel 1978, e di essere considerati tra i produttori più prestigiosi. Delle 15 etichette complessive messe sul mercato – 9 rossi, 3 bianchi, un rosato, un passito, uno spumante – il Morellino ne copre cinque, «le uve – spiega Giuseppe – vengono da vigne sparse, cambiano i terreni e quindi cambiano i prodotti, e gli assaggi vengono fatti in cantina con il nostro enologo Marco Bernabei».

E UNA DI QUESTE etichette la dice lunga sulla voglia dei Mantellassi di crescere anche sperimentando, fianco a fianco con la scienza. Un Morellino senza solfiti aggiunti, si chiama Il Mago di O3 ma si potrebbe leggere tranquillamente anche Il Mago di Oz, in fondo cambia poco, «quell'O3 – spiega ancora Giuseppe – è la formula dell'ozono, grazie al quale, con un procedimento studiato con l'università di Viterbo che parte dalla raccolta a mano e prosegue con il passaggio delle uve in una cella frigo in ozono a 4 gradi, si sanano al massimo le uve che non avranno più bisogno, quindi, di anidride solforosa». Idea 'verde', ma d'altra parte i Mantellassi le pensano di tutte per ridurre le emissioni di anidride carbonica, dal sistema di calcolo qualitativo GreenCare che permette di migliorare l'impatto ambientale di ogni bottiglia fino ai tappi di ultima generazione prodotti da materie prime derivate dalla canna da zucchero. La fatica, certo, ma anche l'ingegno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AL VERTICE
Da sinistra, Giuseppe e Aleardo Mantellassi: sono a capo dell'azienda fondata nel 1960

