

Le nuove DOCG Val di Cornia e Suvereto

written by Rivista di Agraria.org | 13 ottobre 2011

Questa piccola porzione di Toscana che si affaccia sul mare dell'isola d'Elba è certamente meno nota di quanto meriterebbe.

Sui pendii che accolgono i piccoli borghi di Campiglia Marittima e Suvereto, gioielli di origine medioevale perfettamente conservati, ampie aree di macchia mediterranea assolutamente integre si alternano a vigneti ed oliveti, in un contesto ideale per la coltura di queste piante.

Zone coltivate incastonate in un ecosistema integro ed originale ricco di biodiversità.



Azienda Agricola Macchion dei Lupi (www.macchiondeilupi.it)

Un territorio al quale i ricercatori dell'Università di Milano, sin dai loro primi studi in occasione della richiesta di riconoscimento della DOC alla fine degli anni '80, avevano attribuito una grandissima potenzialità vitivinicola, potenzialità poi dimostrata nel corso di questi trent'anni con il livello qualitativo dei prodotti e con numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero.

Oggi i grandi risultati ottenuti negli ultimi anni sono stati coronati con il riconoscimento di ben due Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (appellazioni al vertice per prestigio nella piramide delle denominazioni di origine).

Il 10 di ottobre 2011 sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale i pareri positivi del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazioni delle Denominazioni di Origine che costituiscono di fatto il passaggio conclusivo dell'iter di approvazione delle due denominazioni.



Nuovo impianto di vigneto - cv. Merlot e Cabernet Sauvignon (www.macchiondeilupi.it)

La DOCG Suvereto nasce dalla preesistente sottozona della DOC Val di Cornia.

Essa interessa i vigneti che si trovano all'interno del territorio amministrativo dell'omonimo comune.

Potranno portare la prestigiosa fascetta tre tipologie di vini: un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot e tre monovitigni (Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese).

La DOCG Val di Cornia interessa, invece, i vigneti che sorgono nelle aree più adatte alla viticoltura dei comuni di Suvereto, Campiglia, San Vincenzo, Piombino e Sassetta (tutti in Provincia di Livorno) ed il vino che sarà contraddistinto con questa denominazione sarà a base Sangiovese (minimo 40%) con eventuale apporto di Cabernet Sauvignon e/o Merlot fino al 60%.

A partire dalla vendemmia 2011 sarà già possibile destinare le uve raccolte alla produzione dei vini che si avvarranno delle nuove DOCG in etichetta.



Vigneto in produzione DOC Val di Cornia Suvereto (www.macchiondelupi.it)

Non si illuda però chi crede che sarà la scritta DOCG sull'etichetta a cambiare le sorti di questo territorio.

Se un destino più luminoso ci sarà, ed io credo che ci sarà, lo si dovrà a coloro che continueranno con grande impegno e determinazione a lavorare ad un progetto che ha come obiettivo primario la costruzione ed il consolidamento dell'identità di un territorio attraverso la personalità dei propri vini, che in meno di trent'anni hanno raggiunto obiettivi di grande prestigio.

In questo cammino molto dipenderà anche dalla capacità dei produttori di non disperdere le proprie energie ma di unirle piuttosto creando sinergie senza le quali un piccolo territorio, caratterizzato da piccole realtà e da grande frammentazione, avrebbe poche chance.

Intanto la nuova generazione di produttori della Val di Corna brilla nella vetrina delle nuove guide dei vini 2012, accanto naturalmente a coloro che trent'anni fa, con grande coraggio, si incamminarono su una strada che allora appariva quanto mai incerta.

Chi vivrà berrà!

Carlo Parenti è un micro viticoltore Biodinamico.

Laureato in Giurisprudenza, un Master in "Finanza on-line e net-banking", nel 2003 ha abbandonando il proprio lavoro nell'area marketing di una banca del gruppo Capitalia per frequentare il "Master in gestione delle aziende vitivinicole" organizzato dall' "Università Statale di Milano".

Dopo un'esperienza come assistente enologo in una delle aziende vitivinicole più prestigiose della costa, dal 2006 si è dedicato allo sviluppo dell'azienda biodinamica Macchion dei Lupi a Suvereto - www.macchiondelupi.it

Guida pratica dell'enologo

Le nuove tecniche e gli aggiornamenti normativi

M. Castino, C. Saracco, A. Gozzelino - Edagricole



La forte evoluzione delle tecniche enologiche e la continua produzione legislativa impone il costante aggiornamento degli operatori del settore. Un aggiornamento che agli aspetti tecnici e normativi deve affiancare anche quelli inerenti al mercato...

[Acquista online >>>](#)