

Mensile di informazioni turistiche e culturali sulla Maremma

# Maremma

ANNO VII • NUMERO 12 • DICEMBRE 2009 • € 3,50

magazine



Poste Italiane s.p.a. - Spediz. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Grosseto - Contifiche I.R.



## IN QUESTO NUMERO



Francesco Tapinassi è il nuovo direttore dell'APT Maremma



Le atmosfere di Betlemme nel presepe vivente di Porto Ercole



Calici d'Inverno, cinque giorni by Slow Food alla scoperta del gusto

## Inoltre...

Arte e Cibo in Amiata, ultimi atti a Santa Fiora e Castel del Piano

C'è la storia di Scansano negli stemmi di Sabatini

Omaggio a Capezuoli nel centenario dalla nascita

# Il Mustiaio, vini moderni che nascono dalla storia e dalla tradizione

Entusiasmo, passione e calore umano: è quanto riesce a trasmetterti, con una semplice stretta di mano, Andrea Savio, titolare dell'azienda vitivinicola "Il Mustiaio", una bella realtà situata a Roselle, proprio a due passi dal capoluogo maremmano, che nel corso degli anni ha conosciuto un notevole sviluppo

DI NICOLA ALOCCI

**S**toria, vino, tradizione e natura racchiudono "Il Mustiaio", un'azienda nata dall'impegno di una famiglia che nel corso degli anni ha conosciuto un notevole sviluppo, grazie ad un importante progetto di valorizzazione basato su un'armonia che unisce tradizione e modernità. Incontriamo Andrea Savio, una persona semplice, esperta e genuina che non ha resistito al richiamo della terra, e scopriamo un'azienda in fermento con nuove ed importanti idee. Siamo sulla strada dello Sbir-

ro, a pochi minuti dalle rovine di Roselle, a due passi dal capoluogo maremmano, in un incantevole scenario a stretto contatto con la bellezza delle colline e di una pianura che discende lentamente verso il mare.

Tutto muove da una tradizione familiare che affonda le sue radici alla fine dell'ottocento, quando il bisnonno materno di Andrea proprietario dell'adiacente storica fattoria il Marruchetone, cominciò ad infondere alla famiglia l'amore per la terra.

Racchiusi in una conca naturale trovano posto 12 ettari di vigneto quasi completamente rinnovati dove i due vitigni principali sono il *sangiovese*, per il

rosso, affiancato da merlot, cabernet sauvignon e cilieggiolo, e il *vermentino*, per il bianco, con piccole quantità di trebbiano toscano e riesling renano. Il sesto d'impianto è stato notevolmente ristretto nel tempo, per aver un maggior numero di viti ad ettaro (oltre 4000) e conseguentemente la produzione è stata ridotta drasticamente rispetto al passato, quando l'uva veniva in gran parte conferita alle cantine sociali o venduta.

La recente ristrutturazione dell'azienda ha compreso da una parte grossi investimenti logistici in vigna, e dall'altra la realizzazione di una cantina dota-

**MUSTIAIO**  
AZIENDA VITIVINICOLA



[www.mustiaio.it](http://www.mustiaio.it)



Andrea Savio



ta di macchinari moderni e all'avanguardia, con una bella sala degustazione per far vivere agli ospiti l'atmosfera magica di questo angolo di maremma.

Sempre qui accanto, Daniela, sorella di Andrea, dirige un'affermata scuola di equitazione: il CIAM, un punto di riferimento per appassionati di questo sport, e per tutti quelli che sono affezionati alle emozioni che il cavallo sa regalare. Un'altra sorella, Giulia, si dedica al settore agrituristico nelle strutture ricettive dell'adiacente bio-agriturismo Corte degli Ulivi, dove a pochi passi vive anche la mamma Anna. In pratica, tre fattorie, che si sono riunite in un consorzio, all'insegna della natura e della qualità.

In un giorno di tardo autunno, con i

primi freddi che avanzano e una luce evanescente, tra l'odore di foglie bagnate e la terra umida, incontriamo Andrea Savio.

#### **Andrea, da dove parte il Mustiaio?**

Il Mustiaio è stato acquistato da mio padre nel 1968. Era accanto alla fattoria del Marruchetone, di proprietà dei miei nonni. I miei genitori con molta pazienza e passione avviarono questa terra brulla alla coltivazione della vite e dell'olivo, affiancandola all'allevamento del cavallo maremmano.

#### **Perché il Mustiaio?**

Il mustiaio prende il nome da una pianta mediterranea poco conosciuta, il mustio, che predilige terreni poveri e sassosi e che in estate si riempie di fiorellini bianchi.

#### **Quando hai iniziato il tuo percorso lavorativo?**

Sono nato ed ho studiato a Roma ma sono cresciuto qua e da più di vent'anni mi occupo dell'azienda agricola e dei vigneti. La cantina è stata realizzata nel 2005, e nel 2006 dopo decenni di tradizione viticola abbiamo iniziato a produrre direttamente il nostro vino. L'idea di iniziare a vinificare è maturata nel tempo, ma la vera spinta ad intraprendere una strada così impervia mi è stata data da un carissimo amico indiano, Nari, per raccogliere una sfida, davanti ad un camino acceso... ed ancora oggi, è molto partecipe a questo progetto e mi affianca nelle decisioni importanti. Una parola la devo spendere anche per Maurizio, l'enologo e Lele, il cantiniere, due



persone meravigliose e insostituibili.

**A quale tipologia di vini ti sei ispirato?**

Essendo fuori dalle zone a denominazione di origine controllata abbiamo cercato di sfruttare al meglio le potenzialità del territorio per fare dei vini eleganti ed equilibrati, e, in qualche maniera dotati di una propria personalità. Questa è una terra che grazie alle sue caratteristiche e al particolare microclima, permette una produzione di nicchia. Il terreno è argilloso e ricco di scheletro e la macchia è una perfetta protezione naturale dai venti freddi che arrivano dal nord. Inoltre, l'esposizione è a sud-ovest, con il sole che splende tutto l'anno, e tutto è coronato dalla benefica influenza del mare.

**Parlaci dei vini bianchi.**

È una zona particolarmente vocata per questa tipologia.

Il *Leardo* è un bianco importante, un vermentino in purezza vinificato con separazione dalle bucce e fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio, un vino elegante e raffinato, molto persistente, dal profumo di frutta fresca con delicate note floreali, al gusto è armonico, equilibrato e ricco di mineralità. Grado alcolico 13%vol.

L'altra etichetta è il *Falbo*, un vino fresco e genuino, che proviene da uve trebbiano toscano e riesling renano, si presenta all'olfatto con delicate note floreali e lascia in bocca un piacevole retrogusto amarognolo. Grado alcolico 12.5%vol.

**Per quanto riguarda invece la produzione dei rossi?**

Il terreno ed il microclima si stanno rivelando eccellenti soprattutto per la produzione del merlot.

Il *Baioscuro*, il nostro rosso più importante, è un vino a base merlot, generoso e vellutato, dai profumi complessi di frutta a bacca rossa e spezie, con sfumature di vaniglia nel finale. Viene affinato dai 12 ai 24 mesi in tonneau di rovere austriaco. Grado alcolico 14.5%vol

Il *Cervato* nasce invece da un blend di uve sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, è un vino delicatamente tannico, morbido, avvolgente, con note fruttate e speziate. Grado alcolico 13.5%vol. Infine, il *Roano*, sangiovese in purezza, un vino ben strutturato che racchiude in sé tutte le caratteristiche di questo vitigno. Grado alcolico 13.5%vol.

**Da dove derivano i nomi dei vini?**

Falbo, roano, baioscuro, leardo, cer-





vato, sono alcune definizioni per indicare il colore dei mantelli equini. Un modo per omaggiare questo nobile animale. Vigneti e cavalli sono presenti da sempre qui al Mustiaio. Lo splendido cavallo storico disegnato da mio padre a mano libera, è diventato il cuore dell'etichetta e il simbolo dell'azienda.

#### **Qualche numero su produzione e commercializzazione?**

La produzione si aggira attorno alle 60.000 bottiglie annue. Lavoriamo principalmente con l'estero (Stati Uniti e Svizzera) nord e centro Italia... In Maremma stiamo cercando di puntare sulla ristorazione selezionata e di qualità e sulla vendita diretta in azienda, con la possibilità di degustare i vini in un ambiente semplice ma accogliente. Abbiamo anche due ottimi vini sfusi, un rosso a base sangiovese ed un bianco a base trebbiano, per cercare di soddisfare le esigenze di tutti. Per chi volesse avvicinarsi ai nostri prodotti, lo può fare anche davanti ad un buon piatto caldo nella atmosfera familiare del ristorante Il Chicco Magico, situato all'interno dell'azienda stessa, o presso il bio-agriturismo Corte degli Ulivi.

**Come è andata l'ultima vendemmia e che annata si presenta?**

Sembrava molto in anticipo, ma alla fine ci siamo ritrovati con gli stessi parametri di sempre, in definitiva una ottima annata.

#### **Concludiamo con qualche ricordo della tua memoria.**

A conferma che questa è una zona particolarmente adatta per i vini bianchi, mia nonna Severina, originaria di Montorsaio, produceva lei stessa un vino bianco con grandi riscontri da parte dei consumatori, che ancora oggi ne parlano come un vino prezioso e longevo. Ricordo mio nonno Feliciano, appassionato di vino, ma anche di bestiame, di mais, ed orgoglioso del suo frantoio in macine di pietra che con tenacia mia mamma Anna è riuscita a mantenere ancora in funzione nel tempo. Il mio bisnonno materno faceva anche il carbone, e proprio in questi mesi, stiamo risistemando le vecchie carbonaie e le vecchie fornaci che si trovano nella macchia, per un recupero storico e culturale. Ed infine, anche se i ricordi sono molto più recenti, non posso non menzionare il mio grande amico papà Gino... senza di lui, nessun sogno, nessuna emozione, nessuna magia sarebbe potuta scaturire da questa terra così dura da domare, ma così incredibilmente affascinante.

Quello che abbiamo incontrato è un solido nucleo familiare, dove la passione per la terra è stata trasmessa come un simbolo di valori. Ma principalmente, le nuove generazioni sono riuscite a far sopravvivere le singolarità di una storia impiantata nelle radici antiche. Andrea con i suoi vini ha scelto di ottenere il meglio dalla terra investendo tutte le proprie risorse, con grande volontà ed entusiasmo.

Info: [www.mustiaio.it](http://www.mustiaio.it)

