



Comunicato Stampa Consorzio Tutela Montecucco 27 settembre 2011

Prima vendemmia Docg per il Sangiovese dell'Amiata

Si prevede un'ottima annata per il Montecucco, la nuova promessa del vino toscano. Il Consorzio si aspetta anche un aumento della quantità. Pubblicati i decreti di riconoscimento e modifica delle nuove denominazioni

Una buona vendemmia, sia in qualità che in quantità, sembra accompagnare la nascita del Montecucco Docg. E' cominciata in questi giorni la prima raccolta delle uve sotto il segno della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, riconosciuta con decreto pubblicato in gazzetta ufficiale il 22/09/2011. In termini di quantità il Consorzio Montecucco prevede un aumento nella rivendicazione delle uve. La siccità dell'ultimo periodo, nonostante i picchi estivi, non ha provocato danni rilevanti grazie alle piogge dello scorso luglio che hanno permesso la creazione di una riserva idrica adeguata. Anche la qualità delle uve lascia pensare a un'ottima annata per il primo Montecucco Sangiovese Docg, annata 2011.

Dalla presente vendemmia decorrono le nuove regole per i produttori del territorio di Montecucco. Il disciplinare di produzione della nuova Docg Montecucco Sangiovese sono l'utilizzo di almeno il 90 per cento di vitigno sangiovese, anche per la Riserva, e l'invecchiamento minimo di 12 mesi in legno e 4 in bottiglia, che passano a 24 e 6 per la tipologia Riserva. Le rese per ettaro scendono a 70 quintali per ettaro, tra le più basse d'Italia.

Il nuovo disciplinare del Montecucco Doc prevede invece le tipologie: Rosso, Bianco, Rosato, Vermentino, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice. Il Rosso prevede un minimo di 60 per cento di uve sangiovese e nessun passaggio in legno. E' pronto al consumo il settembre dell'anno successivo alla vendemmia. La versione Rosso Riserva fa invece 12 mesi di legno e 6 di affinamento in bottiglia e va in commercio a partire dal primo di novembre due anni dopo la vendemmia. Il Montecucco Doc Bianco è fatto con uve vermentino e/o trebbiano in quantità non inferiore al 40 per cento dell'uvaggio. Il Rosato con almeno il 70 per cento di uve sangiovese e/o ciliegiolo "vinificate in rosato". Il bianco Vermentino è ottenuto da almeno l'85 per cento di vitigno vermentino. Infine il Vin Santo, da malvasia bianca, grechetto e trebbiano per almeno il 70 per cento; e il Vin Santo Occhio di Pernice, fatto con le uve rosse della varietà sangiovese (almeno il 70 per cento).

Per i produttori e i soci del Consorzio del Montecucco il cambiamento rappresenta un passo importante ma, afferma il presidente del Consorzio del Montecucco, Claudio Carmelo Tipa, "questo vuol dire anche maggiore coesione e coraggio, e un'esortazione a continuare a lavorare con passione e serietà per rendere il Sangiovese dell'Amiata, una realtà importante anche a livello internazionale".

Un passo importante per il territorio Maremmano e per tutti i produttori del Montecucco che con il loro lavoro e la loro passione hanno contribuito a rendere un vino fino a pochi anni fa semi-sconosciuto una delle realtà enologiche emergenti del nostro Paese. Da qualche anno si parla infatti del Montecucco come la nuova promessa del vino toscano.

Dieci anni di grande crescita

Dieci anni fa con il nome del Montecucco Doc venivano prodotte poche decine di migliaia di bottiglie e sul territorio si contavano una decina di cantine. Tra il 2000 e il 2010 il Montecucco Doc si fa largo nella costellazione dei grandi vini toscani, crescendo in qualità e quantità. Un passaggio fondamentale per lo sviluppo della denominazione è stata la nascita del Consorzio di Tutela, fondato da 21 produttori nel 2000, due anni dopo il riconoscimento della Doc. La capacità di essere quotidianamente al fianco dei produttori, l'attività di promozione del marchio, l'attenzione posta alla qualità del prodotto finito, sono tutti elementi che hanno permesso al Consorzio di conquistare la fiducia delle aziende locali più importanti, alle quali si sono aggiunte con il tempo alcune delle più importanti case vitivinicole nazionali. Dopo il 2000 la denominazione è cresciuta nei numeri, ma l'ultimo decennio è stato determinante anche



per gli investimenti in nuovi vigneti e cantine. Un fenomeno ancora più interessante se si pensa che la Doc Montecucco è stata riconosciuta soltanto nel 1998.

Il Consorzio oggi rappresenta 52 aziende su circa 70, oltre 500 ettari di vigneto su una superficie vitata complessiva di 750/800 ettari; e oltre di 1,2 milioni di bottiglie su una produzione complessiva di 1,8 milioni l'anno. Numeri destinati a crescere, visto che il potenziale produttivo del Montecucco, se tutti i vigneti fossero dedicati alla Doc, sfiorerebbe i 5,5 milioni di bottiglie. Nelle sue quattro tipologie il Montecucco è un vino molto apprezzato per i risultati enologici raggiunti. Si colloca in una fascia di prezzo al consumatore che va dagli 8 ai 28 euro.

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Montecucco Doc

Massimiliano Rella, cell. 347.8872490 maxrella@email.it
Vittorio Introcaso, cell. 333.4760082 introcaso@email.it