
ViniPlus

DI LOMBARDIA

Consorzio Montecucco: 25 anni di storia tra radici profonde, sostenibilità e sguardo al futuro



Attualità

di Paolo Valente - 18 giugno 2025

Produttori, istituzioni e ricercatori hanno celebrato l'anniversario del Consorzio Montecucco con un convegno nel corso del quale hanno ripercorso i primi 25 anni di attività. Tra gli obiettivi futuri la scelta di salire di altitudine.

*La **DOC Montecucco**, e la sua espressione più qualitativa della **DOCG Montecucco Sangiovese**, è una realtà toscana incuneata tra Montalcino e la Maremma, tra Scansano con il suo Morellino e Montepulciano.*

A gestirne la tutela, un piccolo, ma attivo, Consorzio che può contare su realtà produttive di tutto

rispetto in una parte della Toscana poco antropizzata e ricca di biodiversità e di rispetto per il territorio; oltre il 90% dei vini sono biologici.

Questa area ha anche una naturale propensione verso il turismo, quello lento per chi ama la natura, il buon cibo e il buon vino: la totalità delle aziende vitivinicole è in grado di offrire ai propri clienti momenti di degustazione e di accoglienza, l'80% offre anche la possibilità di pernottamento e il 75% anche ristorazione.



Una Denominazione medio/piccola, dicevamo, ma ben conosciuta all'estero (due terzi del vino è esportato) per la qualità dei suoi prodotti e per il prezzo corretto, risultato del sacrificio dei produttori che, non senza difficoltà, investono e non speculano sul prezzo di vendita. Il sangiovese è il vitigno principale, ma la scelta di inserire il vermentino nel disciplinare ha rappresentato una scommessa che sta producendo i suoi frutti sia per la Denominazione che per tutta la Maremma.

La nascita della Denominazione

*La storia o, meglio, l'idea di una Denominazione nasce negli anni '90 da **Leonardo Salustri** insieme a un piccolo gruppo di viticoltori: costruire un'identità riconoscibile e protetta per un'area ancora poco valorizzata, ma con un potenziale straordinario. A quei tempi la produzione di uve era già di grande qualità tanto che venivano pagate il doppio rispetto alle altre uve toscane. La collaborazione con il compianto professor **Giancarlo Scalabrelli** dell'Università di Pisa inoltre portò alla creazione di un vigneto sperimentale all'interno dell'azienda Salustri, con oltre 400 biotipi di sangiovese e altre varietà autoctone, vigneto ancora oggi punto di riferimento per la ricerca genetica in ambito viticolo.*

Gli elementi produttivi, qualitativi e scientifici c'erano tutti ma ciò non bastò, almeno nelle fasi iniziali, alla creazione di una DOC: mancava la massa critica, i produttori erano ancora troppi pochi. Si dovette aspettare il 1998 affinché, al terzo tentativo, il Ministero accordasse l'istituzione della DOC, il cui territorio si estende su sette comuni. Da lì in poi il percorso è segnato: nel 2000 la costituzione del Consorzio con 22 soci, nel 2011 la nuova DOCG Montecucco Sangiovese e, nel 2015, l'erga omnes.

Oggi i soci sono 68 e con 500 ettari rivendicati alla vendemmia e un milione bottiglie prodotte contro un potenziale ben più alto. L'impianto di nuovi vigneti, soprattutto nelle aree in altitudine, lascia presagire un incremento della superficie complessiva a Denominazione.



Come adeguarsi ai cambiamenti climatici?

*“L’innalzamento delle temperature – ha affermato il Presidente del Consorzio Montecucco **Giovan Battista Basile** – ci impone scelte coraggiose. Per questo il Consorzio ha già avviato l’iter per una modifica ordinaria del disciplinare, con l’obiettivo di estendere l’area di produzione verso le quote vitabili più alte del Monte Amiata”.*

La scelta di andare in altitudine è frutto dell’andamento climatico degli ultimi anni: nel 2024 sono stati oltre settanta i giorni con temperatura massima oltre 35 °C. È bene ricordare come gli effetti del riscaldamento climatico tocchino l’anticipo del germogliamento che comporta il rischio di gelate primaverili, l’anticipo o il blocco delle maturazioni fenologiche, scottature e disidratazione dei grappoli, distruzione del quadro acido, disallineamento tra maturazione aromatica e fenolica.

La temperatura media diminuisce fino a 1 °C per ogni 100 metri di aumento di altitudine; in ogni caso la sola altitudine non basta, occorre scegliere bene i luoghi in cui impiantare i nuovi vigneti.

Un patrimonio ampelografico importante e da preservare

Se all’inizio della storia della Denominazione la consapevolezza del potenziale della zona era consolidata in pochi produttori che coltivavano le viti in una ristretta area, oggi la viticoltura si estende su cinque zone diverse e si affacciano anche nuove esperienze e imprenditori che provengono anche da altre regioni.

*Questo è avvenuto per merito di tutti i produttori, come ricorda **Claudio Tipa**, già presidente del Consorzio per quindici anni; occorre ancora del coraggio affinché la Denominazione possa crescere ulteriormente.*

Dal punto di vista ampelografico, gli studi sul sangiovese proseguono anche grazie all’impegno della Fondazione Bertarelli. In particolare, sul poggio Lombrone, di proprietà dell’azienda Colle Massari, sono stati ritrovati numerosi biotipi differenti, a riprova anche della storica presenza del vitigno nell’areale, e una vite a piede franco di 130 anni. Una vite così vecchia custodisce un patrimonio genetico vastissimo che, si presume, possa contenere informazioni utili alla pianta per superare le crisi, quella climatica compresa.