La DO Montecucco compie 25 anni e si rinnova

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Maggio 2023

Sette linee che rievocano la topografia della Denominazione di Origine "Montecucco". Sette come i comuni toscani che la compongono: Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano. È questa l'idea vincitrice del **concorso indetto tra gli studenti di Graphic Design dello IED di Firenze**, che celebra questo venticinquesimo anniversario.

Un quarto di secolo fa, infatti, nasceva nei pressi della Maremma Toscana, sul Monte Amiata, questa piccola denominazione. Un territorio di montagna che la colloca **tra le DO più alte d'Italia,** estremamente vocato alla produzione del Sangiovese – capace di differenziarsi dalle altre espressioni limitrofe della stessa uva – e del Vermentino.

“La vera carta vincente del Montecucco è che esiste un’espressione del territorio che si riflette completamente nel vino e che diventa autenticità stessa del Sangiovese e del Vermentino. **Autenticità che viene ulteriormente esaltata dalla sensibilità dei produttori rispetto alle tematiche ambientali.** Siamo di fronte a un territorio integro, in cui non si parla solo di vigneti, ma anche di originalità del territorio, di rispetto della biodiversità e di pratiche agronomiche in armonia con l’ambiente” afferma il Presidente del Consorzio, Giovan Battista Basile.

Ad oggi, i numeri parlano di una denominazione solida ed internazionale, che si caratterizza per la forte attenzione alla sostenibilità e la presenza di numerose realtà che fanno della qualità dei loro prodotti un punto di forza imprescindibile.

Su un’area di 800 ettari, che potenzialmente potrebbe essere inclusa nella denominazione di origine, sono 500 gli ettari attualmente utilizzati per la produzione di vini DOC e DOCG. Questa superficie vitata è suddivisa tra 68 aziende vitivinicole che producono, in totale, **circa 1,2 milioni di bottiglie all’anno.**
Fin dalle sue origini, la denominazione ha sempre posto una forte attenzione alla sostenibilità, tanto da arrivare al 2023 con una percentuale del 80% della produzione certificata biologica. Questa scelta ha portato benefici diffusi a tutto il territorio (non solo ai vigneti e ai vini prodotti), dimostrando l’impegno concreto della denominazione verso la tutela dell’ambiente e la valorizzazione del territorio.

Anche il Montecucco è stato in grado di far valere la sua autorevolezza a livello internazionale, allineandosi perfettamente a questa attitudine condivisa da tanti altri vini toscani. Infatti, il 60% dell’imbottigliato viene esportato, con principale apprezzamento in Nord America, Nord Europa, Germania, Paesi Bassi, Svizzera e Giappone.

I motivi del successo di questa denominazione, con particolare attenzione al Sangiovese, sono chiari. Ed **abbiamo avuto modo di apprezzarli con una verticale presentata dal Consorzio nei giorni di Vinitaly.**

Riconoscibilità e longevità sono le due parole chiave: riconoscibilità perché, nonostante la DO Montecucco sia circondata dalle famosissime DOCG Morellino di Scansano e Brunello di Montalcino con cui condivide la base ampelografica, **i caratteri percepibili nel bicchiere sono nettamente diversi.**
Longevità poiché, degustando otto annate di vari produttori comprese tra il 2000 e il 2019, si può notare una notevole espressività già in gioventù, con tannini ben amalgamati anche solo dopo tre anni e mezzo di affinamento. Tuttavia, la perfezione si raggiunge dopo 10/15 anni di invecchiamento, dimostrando la grande longevità dei vini prodotti in questa zona.