



INIZIATA LA VENDEMMIA PER LA DOC E DOCG MONTECUCCO

Una stagione produttiva atipica e cali contenuti, ma sulla qualità dell'uva non si discute

La stagione produttiva 2023 è stata caratterizzata da un **andamento meteorologico particolarmente atipico per l'areale del Montecucco DOC e DOCG**: piogge abbondanti fino a fine giugno e diverse ondate di forte caldo, soprattutto a metà agosto. *“Una stagione variabile e sicuramente fuori dal comune che ha interessato a macchia di leopardo tutto il nostro territorio. Un grande merito va ai nostri produttori che, in un'annata di non facile gestione, porteranno comunque in cantina **uva di ottima qualità**. Soprattutto ora, in fase di vendemmia, sono impegnati a dividere i momenti di raccolta in più fasi, in base alle particolari esigenze dei vigneti o di singole parcelle”*, commenta **Giovan Battista Basile, Presidente del Consorzio di Tutela**. Rispetto alle quantità, a seconda della zona di produzione della DO amiatina – Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano – dell'esposizione e della maggiore o minore altitudine, le criticità e i cali di produzione sono stati più o meno contenuti. **Settembre, infine, è iniziato molto bene** con previsioni rassicuranti che riporteranno le **temperature nella media stagionale** garantendo buone escursioni termiche giorno/notte a favorire una perfetta maturazione fenolica e lo sviluppo del tipico spettro aromatico dei vini Montecucco.

“Purtroppo nelle ultime tre annate abbiamo osservato una generale contrazione di volumi di circa il 25% rispetto ad un'annata 'regolare’” – chiude Giovan Battista – *“gli effetti negativi del cambiamento climatico ed eventi atmosferici sempre più gravi ed estremi sono ormai all'ordine del giorno, ma siamo ancora in tempo a cambiare la rotta. Come associazioni di viticoltori dobbiamo far sentire la nostra voce e mantenere posizioni decise. La comunità internazionale deve ascoltarci e intervenire concretamente e con urgenza”*.

“Tra maggio e giugno è caduta moltissima acqua” racconta **Giuliano Guerrini, storico agronomo dell'azienda ColleMassari, Poggi del Sasso (Cinigiano)**, e continua *“abbiamo comunque fronteggiato bene un attacco anomalo di peronospora, un patogeno non comune nelle nostre zone e che abbiamo fatto fatica a contenere proprio perché le piogge continue in primavera impedivano gli interventi in vigna. Ad oggi prevediamo una flessione del 20%, **ma sulla qualità delle uve, del Sangiovese in primis, nulla da dire**, anche quest'anno è molto alta, coadiuvata da un meteo regolare iniziato dagli ultimi giorni di agosto, con precipitazioni e temperature nella norma e ottime escursioni termiche notturne”*.

Conferma questo trend stagionale anche **Marco Innocenti di Peteglia, azienda di Montenero d'Orcia (Castel del Piano)**. *“Nella nostra zona ha piovuto un po' di meno che a Poggi del Sasso, ad ogni modo da fine aprile a fine giugno abbiamo dovuto lavorare in una condizione di costante umidità. Il Vermentino ha sofferto di più rispetto al Sangiovese, che invece ha risposto molto meglio alla peronospora, assente dal*

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2. Responsabile dell'informazione: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO



Regione Toscana





2014. **I parametri di maturità dell'uva ad oggi sono comunque eccezionali**, se il mese di settembre continua così prevediamo di iniziare la raccolta in tempistiche 'normali', verso metà mese con il Vermentino e inizio ottobre per il Sangiovese – a ricordare le vendemmie degli anni '90 –, con perdite, però, che arrivano fino al 30% per il vermentino coltivato in fondovalle”.

Giacomo Tonini, responsabile tecnico di Tenuta L'Impostino a Civitella Paganico, ci parla di **“una vendemmia di qualità molto buona**. Bisognerà parcellizzare quanto più possibile la raccolta, facendo in diversi casi un doppio passaggio per alleggerire le piante dalle uve non perfettamente equilibrate e assicurare quindi una maturazione ottimale di quelle più promettenti. Oltre alle abbondanti piogge di inizio stagione – con singoli eventi molto intensi che fortunatamente non hanno rappresentato un danno oggettivo per la produzione e la fisiologia delle piante – e la peronospora che siamo riusciti contenere con grande sensibilità operativa, la problematica maggiore è stata l'ondata di calore di metà agosto, soprattutto nei vigneti posti su colline dominanti ed esposte. Questo andamento ci porta ad iniziare la vendemmia delle varietà più precoci come il Merlot già nei prossimi giorni. Rispetto alla vendemmia 2022 si prevede comunque un aumento produttivo compreso tra il 20% ed il 30% e un eccellente profilo qualitativo”.

Nella zona di **Seggiano** si è assistito ad un generale calo di produzione che, in alcuni casi estremi, arriva purtroppo fino al 50%, soprattutto per quanto concerne i vitigni internazionali; **“nonostante le problematiche legate alla stagione, ci aspettiamo performance qualitative molto alte, soprattutto per il Sangiovese**. Inizieremo la vendemmia intorno alla metà di settembre”, chiude **Silvio Mendini di Podere Montale**.

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco

Valentina Fraccascia valentina@effevi-pr.it

Ilaria Invernici info@effevi-pr.it

M. +39 349 6225578

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 3.2. Responsabile dell'informazione: **CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO**



Regione Toscana

