



## CONSORZIO DI TUTELA: VENDEMMIA IN PIENO CORSO PER I PRODUTTORI DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE MONTECUCCO

*Prosegue nel segno della positività la stagione vendemmiale del 2024: salute e qualità dell'uva impeccabili; la quantità torna finalmente nella media storica della DO amiatina.*

Poggi del Sasso, 20 settembre 2024 - Procede a gonfie vele la vendemmia alle pendici del Monte Amiata, nei sette comuni di produzione della Denominazione d'origine Montecucco – Cinigiano, Seggiano, Castel Del Piano, Civitella Paganico, Arcidosso, Roccalbegna e Campagnatico – dove le lievi precipitazioni degli ultimi giorni non stanno fermando le operose squadre di raccolta. Dopo le tre ultime annate poco fortunate caratterizzate da un andamento meteorologico particolarmente atipico per l'areale – si ricordi il ritorno della peronospora nel 2023, assente da dieci anni –, **finalmente assistiamo ad una stagione che non osserva problematiche a livello agronomico e che raccoglie, oltre all'uva – bella, sana e di altissima qualità – anche una generale ed ampia soddisfazione tra i produttori.**

*“Quest'anno in Montecucco abbiamo assistito a un andamento stagionale regolare rispetto alle ultime annate, con piogge primaverili abbondanti ma mai eccessive che hanno dato respiro ai vigneti”* afferma **Giovan Battista Basile alla guida del Consorzio di Tutela**, che ha la sua azienda a **Cinigiano**, e continua *“le tempistiche di raccolta sono state normali, senza la necessità - per quanto riguarda la mia azienda, e in generale quelle più vicine alla montagna - di dover anticipare la vendemmia. Le prime uve ad arrivare in cantina sono state Vermentino e Merlot e, proprio in questi giorni, iniziamo invece con la nostra varietà principale, il Sangiovese. Ci aspettiamo di chiudere la stagione con risultati molto positivi”*.

Non ci allontaniamo troppo dai vigneti di Cinigiano per andare a **Poggi del Sasso**, da **ColleMassari**, dove lo storico agronomo dell'azienda **Giuliano Guerrini** - nonché memoria storica della viticoltura amiatina – racconta che *“il meteo è stato buono e mediamente piovoso fino a metà giugno, con trattamenti – nell'ambito del biologico – sempre tempestivi ed ottimali. In azienda siamo intervenuti con irrigazione di soccorso per sopperire alle alte temperature di luglio e agosto (tra i 37 e i 39 gradi) e alla mancanza di precipitazioni. Sono state propizie invece le piogge della prima settimana di settembre che hanno ridato vigore alla pianta e di conseguenza alla maturazione fenolica corretta del grappolo che, man mano che si va avanti con la vendemmia, svela uno **stato fitosanitario davvero ottimo**. Non ultimo, le escursioni notturne pronunciate di questo mese stanno dando un **ulteriore slancio alla qualità**, che da media è diventata eccellente, con profumi più marcati nelle bucce. Al momento abbiamo finito con le varietà precoci e bianche mentre proprio in questi giorni abbiamo iniziato con il Sangiovese, per finire ai primi di ottobre; finalmente, dopo qualche anno difficile, possiamo dire di non aver subito flessioni in termini di quantità, anzi registriamo un +25%”*.

Stesso ottimismo e soddisfazione nelle altre aree di produzione della DO, dove raccogliamo testimonianze positive ed incoraggianti. Alessandro Begnardi dell'azienda **Begnardi Vini di Monte Antico**, a **Civitella**



**Paganico**, commenta così l'ultima stagione produttiva: *“Il meteo all’inizio della stagione è stato particolarmente favorevole, con un inverno molto piovoso e una primavera caratterizzata da precipitazioni abbondanti ma regolari, che ci hanno sempre consentito di intervenire. Le alte temperature iniziate dalla metà di giugno e l’assenza di precipitazioni protrattasi fino all’inizio di questo mese ci hanno costretti a ridurre il carico di uva nei vigneti per permettere a tutti i grappoli di arrivare a completa maturazione. Abbiamo iniziato la vendemmia il 28 agosto e prevediamo di concluderla negli ultimi giorni di settembre. Lo stato fitosanitario dell’uva ad oggi è perfetto nella maggior parte dei vigneti - ad eccezione di alcune zone in cui la vegetazione era meno folta e abbiamo subito scottature dei grappoli e bruciature fogliari –, e i marciumi sono totalmente assenti. La 2024 sarà un’ottima annata con qualità straordinaria e quantità superiore alla media degli ultimi tre anni”.*

A Montorsaio, comune di **Campagnatico**, Samuele Pierini di **Pierini & Brugi** ci racconta che se da un lato le piogge di maggio e giugno hanno dato una mano, dall’altro nei mesi di luglio e agosto i vigneti, soprattutto i più giovani, hanno iniziato ad andare in sofferenza per via del grande caldo. *“Purtroppo l’andamento climatico non è più regolare ormai da anni, i viticoltori devono fare i conti con la realtà. Rispetto a questa stagione, a parte qualche lieve problema con la peronospora e casi di appassimento dovuti al caldo, possiamo dire che la maggior parte dell’uva è di ottima qualità e la quantità è buona. La vendemmia nella zona di Campagnatico è sempre un po’ anticipata rispetto agli altri comuni della DOC, abbiamo iniziato il 7 settembre con il Vermentino e stiamo chiudendo in questi giorni con le uve rosse”.*

Alessio Casamatta dell’azienda **Villa Patrizia** conferma l’andamento stagionale osservato dagli altri produttori anche a **Roccalbegna** e che *“la piovosità primaverile è stata ottimale e il decorso estivo perfetto fino alla fine di luglio, mentre a seguire le temperature elevate hanno creato situazioni di stress andando a rallentare il processo di maturazione”.* Non ci sono danni da eventi atmosferici e le uve sono ottimali dal punto di vista fitosanitario e qualitativo. Continua Casamatta: *“Il quantitativo è finalmente maggiore rispetto alle ultime due annate. Non è stata una vendemmia così anticipata come si pensava: la raccolta del Sauvignon è iniziata il 26 agosto e concluderemo con il Sangiovese a fine settembre”.*

Ci spostiamo ora verso le quote più alte della Denominazione Montecucco, dove Leonardo Sodi di **Parmoleto**, a **Montenero d’Orcia (Castel Del Piano)**, spiega che quest’anno l’inverno è stato scarsamente freddo, con poche giornate dalle minime negative. La primavera, piovosa e con temperature nella norma, ha favorito un’omogenea ripresa vegetativa ed un buono sviluppo della parete fogliare. Sodi ribadisce l’andamento meteorologico sopra descritto e continua: *“Fortunatamente in questa zona a fine agosto un grande fenomeno temporalesco ha portato oltre 40 mm di acqua e ha molto migliorato la situazione”.* Gli unici danni riscontrati sono irrilevanti scottature da caldo, ma grazie all’assenza di malattie su foglie e grappoli **la salubrità dell’uva è impeccabile**. Continua Sodi: *“La vendemmia si è presentata con quasi il 100% dei carichi consentiti da disciplinare su tutte le varietà, e nel mio caso la percentuale è maggiore rispetto allo scorso anno visti i danni causati dalla peronospora del 2023. Abbiamo iniziato con il Vermentino il 10 settembre, cominciamo con il Sangiovese in questi giorni, mentre Cabernet e Montepulciano - che completano il blend del Montecucco Rosso – andranno a chiudere la vendemmia i primi giorni di ottobre”.*



Infine, anche Gabriele Petrecca dell'azienda **La Banditaccia di Monticello Amiata (Cinigiano)** conferma di non aver subito alcun problema legato ad aspetti sanitari. *“Le nostre produzioni saranno lievemente migliori di quelle del 2023 – che, a differenza di altri, per noi è stata un’annata buona - sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo”*. L’inizio della vendemmia a La Banditaccia è previsto proprio in questi giorni per il Merlot, seguirà il Sangiovese ai primi di ottobre, per concludersi dopo la prima settimana di ottobre nelle parti più alte dei vigneti di proprietà.

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

**Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco**

Valentina Fraccascia

Ilaria Invernici

Email. [valentina@effevi-pr.it](mailto:valentina@effevi-pr.it)

M. +39 349 6225578