



di Paolo Nanni

29 ottobre 2014

## VALORIZZAZIONE DELLA VITIVINICOLTURA DEL CONSORZIO DI MONTECUCCO

\*\*\*

**Il 24 ottobre 2014 si è svolto a Cinigiano (GR) un Convegno organizzato dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia italiana della vite e del vino e con il Consorzio Tutela Montecucco.**



Alla metà degli anni Novanta del secolo ormai trascorso, la richiesta di vino rosso di qualità a livello internazionale, anche sotto l'effetto del cosiddetto «paradosso francese» ha fatto da traino per rilevanti investimenti nel settore vitivinicolo, favorendo l'ampliamento delle superfici a vigneto. Il fenomeno non ha interessato soltanto le zone tradizionalmente più note (Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano), ma anche altre a Denominazione di Origine (Bolgheri, Val di Cornia, Morellino di Scansano, Capalbio, Montecucco, Sovana, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Cortona) «grazie al trasferimento dei diritti di impianto e alle superfici concesse dal REG . CEE 1493/99 e ad una serie di investimenti che ha permesso la realizzazione di vigneti e di cantine private anche di grandi dimensioni» (Loreti Scalabrelli 2007). Nell'arco di quella decade risalgono infatti quindici nuove denominazioni, tra le quali ben cinque appartengono alla provincia di Grosseto (Monteregio di Massa Marittima, Ansonica Costa dell'Argentario, Sovana, Capalbio e Montecucco) e quattro a quella di Siena (Sant'Antimo, San Gimignano, Orcia e Terra di Casole) (Barzagli 2007).

È in questo contesto che si colloca la Denominazione “Montecucco”, che comprende nella propria zona di produzione parte del territorio amministrativo dei comuni di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano

(Grosseto). Già DOC nel 1998, oggi il “Montecucco” si presenta con una ampliata gamma di DO, che comprendono anche il riconoscimento DOCG (2011): *Sangiovese e Sangiovese Riserva* (DOCG); *Rosso e Rosso Riserva, Vermentino, Bianco, Rosato, Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice* (DOC).

Insieme alla qualificazione dei propri vini, il “Montecucco” si è inserito nei percorsi enogastronomici toscani, con la propria “Strada del vino di Montecucco”, un “Museo della Vite e del Vino” a Montenero d’Orcia e una “Vigna Museo” a Cinigiano, realizzata sulla base di un progetto che ha coinvolto il Consorzio del Montecucco, l’Università di Pisa e la Comunità Montana dell’Amiata Grossetano.

La Giornata di Studio sul tema *Valorizzazione della vitivinicoltura del Consorzio di Montecucco*, pone dunque l'attenzione sulla valorizzazione della vitivinicoltura di un Consorzio che ha assunto negli ultimi decenni caratteri di assoluto rilievo nel più vasto contesto della Toscana vitivinicola. Peculiarità territoriali che anche nel caso del Montecucco uniscono aspetti ambientali e storici, caratterizzandone la produzione e l’immagine. Oggi, e in modo sempre più marcato, il mercato mondiale porta a confrontare produttori di diversi emisferi: la necessità di farsi conoscere, con le nostre specificità così marcate, costituisce un compito di estrema importanza.