



MONTECUCCO DOC E DOCG: BILANCIO PIÙ CHE POSITIVO PER L'ULTIMA EDIZIONE DI VINITALY

Grande interesse per la Denominazione amiatina da parte di operatori e media. Obiettivi: continuare l'impegno sul fronte della sostenibilità e ampliare la produzione anche attraverso la modifica ordinaria del disciplinare attualmente in fase di pubblicazione.

Il **Consorzio Tutela Vini Montecucco** è tornato in scena a Vinitaly, la manifestazione di riferimento dell'universo enologico che si è svolta a Verona dal 14 al 17 aprile 2024. Presso uno **spazio espositivo ampliato e rinnovato** già in occasione dell'edizione 2023 del salone scaligero, la Denominazione amiatina ha accolto un significativo e costante flusso di operatori, giornalisti e wine lover nazionali ed internazionali con una rappresentanza di 24 etichette al banco consortile e di 5 aziende socie presenti allo stand (Basile, Parmoleto, Villa Patrizia, La Banditaccia e Campinuovi), per raccontare una storia che parla di antiche tradizioni e di simbiosi con il territorio.

Vinitaly ha offerto alla DO un'occasione fondamentale non solo per rafforzare la propria presenza nei mercati di riferimento - USA, Centro e Nord Europa, oltre che naturalmente l'Italia – ma anche per individuare nuovi spazi all'estero, grazie ai preziosi incontri con i buyer internazionali. Da segnalare in particolare, oltre ad un **incremento di visite da parte di operatori nazionali, l'interesse manifestato da parte di un importatore del Vietnam**, che ha riscontrato nei vini del Montecucco un profilo perfettamente adatto per i consumatori di questo mercato, attualmente ancora vergine per i prodotti della Denominazione.

In uno scenario che diventa sempre più competitivo, la Denominazione viene apprezzata in tutto il mondo non solo per l'**alto livello qualitativo e l'accessibilità dei suoi vini** ma anche per la capacità di rispondere alla domanda nazionale ed internazionale di **prodotto "bio"**. Continua infatti e anzi cresce sempre di più l'impegno del Consorzio sul fronte della sostenibilità, a tutela di un territorio già naturalmente vocato al biologico e che da sempre vive nel rispetto della biodiversità e nella conservazione della sua integrità. A tal proposito, nei prossimi mesi saranno resi noti i risultati della **survey** che il Consorzio ha condotto tra gli associati per attestare le nuove percentuali di produzione bio-certificata e in particolare verificare il progress dei produttori che erano in fase di conversione durante la prima indagine del 2021, che aveva certificato già l'85% di imbottigliato biologico. Una strategia utile soprattutto in quei mercati fedeli ai vini toscani come l'Europa e il Nord America, che strizzano l'occhio non solo al green, ma anche al prodotto bio-certificato di qualità e all'affidabilità dei viticoltori e dei relativi organismi di tutela.

Parlando di prodotto, accanto al **Sangiovese DOCG** - che resta il re della Denominazione e firma d'eccellenza del Montecucco – protagonisti sul banco d'assaggio sono stati il **Rosso DOC** e il **Vermentino** che, grazie ai buoni livelli di acidità resi possibili dalla collocazione territoriale e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, si sposano perfettamente con le esigenze della nuova generazione di consumatori, alla ricerca di una bevuta sempre più fresca e non impegnativa non solo per il palato ma anche per il



portafoglio.

Commenta il **Presidente del Consorzio Giovan Battista Basile**: *“Siamo molto soddisfatti di questa edizione di Vinitaly e, forti degli ottimi riscontri ottenuti, guardiamo al futuro con fiducia, con la volontà di evolverci e di rispondere ai nuovi trend di consumo senza però mai perdere di vista l’identità territoriale e i valori che hanno fatto apprezzare la nostra Denominazione nel mondo. Puntiamo in particolare ad ampliare la produzione facendo leva non solo sull’alto livello qualitativo dei nostri vini e sulla nostra vocazione green ma anche sulla modifica al nostro disciplinare di produzione, che a breve permetterà di aumentare la percentuale di prodotto rivendicabile a DOC e DOCG Montecucco”.*

Intanto in aprile è uscito il **decreto di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini Montecucco** - di cui è attesa la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale italiana anche per le DOCG -, che si riferisce alle **norme per la vinificazione e alle disposizioni su etichettatura, designazione e presentazione**. Rispetto alle operazioni di cantina, per i produttori che conducono vigneti nella zona di produzione del Montecucco Sangiovese DOCG e del Montecucco DOC sarà ora possibile trasferire le uve qui raccolte presso cantine situate in altre province della Regione Toscana per svolgere le operazioni di vinificazione, invecchiamento obbligatorio e imbottigliamento – procedure finora consentite solo entro il territorio della provincia di Grosseto – purché tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino uve idonee alla produzione della DOCG e della DOC ottenute da vigneti di propria conduzione. Passando all’etichettatura, per i vini Montecucco Sangiovese e Montecucco viene resa obbligatoria l’indicazione in retro etichetta del nome geografico più ampio “Toscana” secondo criteri grafici prestabiliti. Per avere piena validà a livello unionale bisognerà attendere la pubblicazione sulla Gazzetta europea, prevista entro la prossima estate.

www.consorziomontecucco.it

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco

Valentina Fraccascia

Ilaria Invernici

Email. valentina@effevi-pr.it

M. +39 349 6225578