VENDEMMIA 2025: IL MONTECUCCO METTE IN ARCHIVIO UN'ANNATA DA RICORDARE PER LA QUALITÀ DELLE UVE

In tutto l'areale si registra un calo medio della produzione tra il 20 e il 30% rispetto all'annata (record) del 2024, ma la qualità delle uve è tra le migliori degli ultimi anni: si prospettano vini di grande freschezza, struttura e longevità.

Poggi del Sasso, 30 settembre 2025 – Si avvia alla conclusione una vendemmia 2025 che, nell'areale del Montecucco DOC e DOCG, verrà ricordata per la sanità e la qualità eccellente delle uve. Contestualmente, si osserva una riduzione media dei volumi compresa tra il 20 e il 30%, dato variabile a seconda del comune di produzione – Cinigiano, Seggiano, Castel del Piano, Civitella Paganico, Arcidosso, Roccalbegna e Campagnatico –, tutti nella provincia di Grosseto. Un territorio che oggi conta una superficie vitata di 500 ettari rivendicati Montecucco (con un potenziale di 800 ettari) e volumi che superano il milione di bottiglie/anno.

"Quest'anno abbiamo avuto un andamento climatico più regolare rispetto alle ultime tre vendemmie, con un'estate meno estrema e, in particolare, un luglio e un agosto che possiamo definire 'mediterranei'; inoltre, abbiamo avuto piogge che sono arrivate nei momenti giusti, senza eccessi né eventi dannosi. Tutto questo ci ha permesso di portare in cantina uve sanissime, con acini piccoli e buccia ricca di estratti polifenolici, perfetti per ottenere vini longevi e di struttura", spiega **Giovan Battista Basile**, presidente del Consorzio di Tutela, la cui tenuta si trova nel cuore della denominazione, a Cinigiano.

"In particolare, per quanto riguarda la mia azienda, abbiamo iniziato la raccolta l'8 settembre con il Merlot, poi il Vermentino, quindi il Sangiovese in due fasi, per aspettare il giusto punto di maturazione. In molti, come me, hanno chiuso la vendemmia intorno al 20 settembre, giusto prima delle precipitazioni di fine mese. È un'annata eccellente: clima equilibrato, nessun problema fitosanitario, uve belle e sanissime, con buone acidità e un grande potenziale per l'affinamento", chiude Basile.

La stagione è stata caratterizzata da un inverno non rigido ma nemmeno anomalo, senza gelate primaverili e con una piovosità regolare, che ha permesso alle viti di iniziare il ciclo vegetativo senza stress. Anche i mesi estivi hanno mostrato un clima favorevole: due ondate di calore, sì, ma non eccessive e mai troppo prolungate. A luglio e agosto si sono registrate temperature elevate, ma più contenute rispetto agli ultimi tre anni, mentre settembre ha regalato giornate calde e secche, ideali per la raccolta.

La vendemmia ha avuto un anticipo di circa 10/12 giorni su tutto il territorio, condizione diventata ormai normale per effetto del cambiamento climatico. Già dalla prima settimana di settembre sono iniziate le raccolte dei bianchi e delle varietà precoci; al 30 settembre, la stragrande

maggioranza delle aziende ha già concluso la raccolta, restano solo pochi ettari con uve tardive – o per scelte stilistiche specifiche di singoli viticoltori – ancora da raccogliere.

Giuliano Guerrini, storico agronomo di ColleMassari a **Poggi del Sasso** (Cinigiano), riassume così la stagione: *"La parola chiave della stagione appena conclusa è **regolarità**. Qualità da buona a ottima e, da un primo giro di assaggi da botte, confermo un 80% di eccellenza e un 20% da buono a eccellente: un risultato fantastico. I grappoli erano più piccoli* – continua l'agronomo – *e proprio questo comporta un rapporto buccia-succo più elevato, ideale per i rossi da invecchiamento. È stata un'annata che si ricorderà".*

A confermare il trend anche i produttori delle zone più alte, come **Montenero** e **Seggiano**, che parlano di uve bellissime e di una vendemmia "quasi da manuale". Nonostante la vendemmia anticipata rispetto alle annate del passato, la maturazione è stata equilibrata, con acini ricchi di antociani e tannini maturi, PH bassi e quindi ottime acidità. Come nel resto della Do, si è registrato un **calo della resa** rispetto alle previsioni di metà estate, dovuto al minor peso specifico dei grappoli. Un dato che ha sorpreso, ma che ha portato **evidenti benefici in termini di qualità.**

Nell'area di **Campagnatico** si è osservata qualche difficoltà in più – soprattutto nei vigneti biologici – a causa di qualche episodio di peronospora primaverile, allarme subito rientrato, e in alcuni casi i cali sono stati un po' più consistenti. Tuttavia, le uve portate in cantina hanno mostrato **grande concentrazione** e **ottimo stato sanitario**.

Situazioni simili anche nella parte meno elevata della denominazione, a **Civitella Paganico** e **Roccalbegna**, dove le piogge primaverili sono state gestite bene e il decorso estivo ha favorito una maturazione equilibrata. Il **Sangiovese** si è mostrato in alcune zone leggermente più sofferente, ma comunque in grado di raggiungere **ottimi livelli di maturazione fenolica**, specialmente dove si è potuto vendemmiare prima delle piogge di fine mese.

Un'annata che lascia intravedere vini di grande freschezza, strutturati per quanto riguarda il Sangiovese e i rossi in generali, e capaci di affrontare lunghi affinamenti. La sanità impeccabile delle uve, l'equilibrio climatico dell'annata e il buon bilanciamento tra acidità, contenuto polifenolico e grado zuccherino fanno prevedere una produzione 2025 di altissimo livello qualitativo. Nonostante i cali in termini di quantità, il millesimo si preannuncia tra i più interessanti degli ultimi dieci anni, confermando la vocazione del Montecucco per vini di carattere e longevi.

www.consorziomontecucco.it

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco
Valentina Fraccascia
Ilaria Invernici
Email. valentina@effevi-pr.it
M. +39 349 622557

Sviluppo Rurale Toscana 2023-2027 | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Toscana