



IL MONTECUCCO GUARDA A VINITALY 2026 CON OTTIMISMO: CRESCITA, SOSTENIBILITÀ E PROMOZIONE INTERNAZIONALE

Dal 12 al 15 aprile il Consorzio di tutela torna a Verona con un banco consortile, sei aziende e il Biodistretto: focus su mercati esteri e vocazione green

VERONAFIERE

Pad. 9 – Stand B16

Poggi del Sasso, 3 aprile 2026 – Il **Consorzio Tutela Vini Montecucco DOC e DOCG** torna a **Vinitaly** con rinnovato ottimismo e una presenza strutturata e rappresentativa della denominazione: dal 12 al 15 aprile a Verona (Padiglione 9, Stand B16), il Montecucco si presenta con il proprio **banco consortile, sei aziende del territorio** – Villa Patrizia, Campinuovi, La Banditaccia, Basile, Parmoleto e Peteglia - e, per il secondo anno, uno spazio dedicato al **Biodistretto del Montecucco**, a testimonianza di un'identità sempre più legata alla sostenibilità e al valore territoriale.

La partecipazione alla più importante fiera del vino italiano a livello internazionale rappresenta un momento strategico per rafforzare il posizionamento della denominazione e consolidare il dialogo con operatori, buyer e stampa, in un contesto che ogni anno richiama il meglio del panorama vitivinicolo mondiale.

All'interno dello stand anche quest'anno sarà possibile degustare una selezione rappresentativa della DOC e della DOCG – con 33 etichette che raccontano la ricchezza e la varietà di questa terra – le cui produzioni interessano i sette comuni di **Cinigiano, Civitella Paganico, Castel del Piano, Seggiano, Arcidosso, Roccalbegna e Campagnatico**, nella provincia di Grosseto: dal Montecucco Vermentino DOC al Montecucco Rosso e Rosso Riserva DOC, fino al Montecucco Sangiovese e Sangiovese Riserva DOCG, espressione identitaria di un'area ancora autentica ma sempre più riconosciuta per qualità e coerenza stilistica.

Il 2025 si è chiuso con segnali incoraggianti per la denominazione, che conferma il proprio dinamismo anche in un contesto produttivo complesso, registrando una crescita degli imbottigliamenti dell'11% e consolidando la fiducia delle aziende e del mercato. Un percorso di sviluppo che si affianca a una **sempre più marcata vocazione green**: oggi oltre il 90% della produzione è certificata biologica e la recente nascita del Biodistretto rafforza ulteriormente l'impegno delle aziende e del Consorzio verso modelli sostenibili e rispettosi dell'ambiente.



Parallelamente alla presenza fieristica, il Consorzio continua a investire in **attività promozionali condivise**, puntando su sinergie territoriali e apertura ai mercati internazionali. In particolare, nei mesi di giugno e settembre sono previsti **incoming di buyer e giornalisti** realizzati in collaborazione con i Consorzi Maremma DOC e Morellino di Scansano DOCG. Gli appuntamenti coinvolgeranno operatori provenienti da Belgio, Olanda, Polonia, Repubblica Ceca, Svezia, Danimarca, Germania e Austria (a giugno), oltre a Stati Uniti, Canada e Cina (a fine settembre).

*“L’unione continua a fare la forza quando si tratta di promuovere il meraviglioso territorio della Maremma toscana e, nella fattispecie, quello del Montecucco – ancora tutto da scoprire –, con la sua antica tradizione agricola e i paesaggi selvaggi, dove poter ritrovare una natura incontaminata e una fortissima vocazione green. In questo contesto, attività come gli incoming rappresentano un’opportunità concreta per rafforzare la notorietà e la riconoscibilità della denominazione proprio nei nostri mercati di riferimento, come il Benelux, il Centro e Nord Europa, oltre a Stati Uniti e Canada – commenta il **presidente del Consorzio, Giovan Battista Basile**, e chiude - È inoltre fondamentale integrare sempre più l’azione del Consorzio con il settore turistico (ricordiamo che il 100% delle aziende socie è attrezzato per accogliere i visitatori), anche alla luce della nuova riforma delle Indicazioni Geografiche, Reg. UE 2024/1143, che richiede ai Consorzi un ruolo sempre più attivo nella promozione dei territori”.*

Infine, è alle battute finali l’**iter per l’ampliamento della zona di produzione** delle denominazioni Montecucco DOC e Montecucco Sangiovese DOCG, che punta a includere anche le aree in quote maggiori oggi escluse dal disciplinare. Un progetto lungimirante, attualmente al vaglio di Regione Toscana, pensato per rispondere ai cambiamenti climatici e valorizzare nuove potenzialità rispetto alle aree già vitate o vitabili, la cui approvazione è attesa nei prossimi mesi.

Un approccio che conferma il Montecucco come una denominazione in evoluzione, capace di coniugare identità, sostenibilità e visione, guardando avanti con consapevolezza e ambizione.

Per maggiori informazioni: www.consorziomontecucco.it

Ufficio stampa Consorzio Tutela Vini Montecucco

Valentina Fraccascia

Ilaria Invernici

Email. valentina@effevi-pr.it

M. +39 349 6225578



Il Consorzio Tutela Vini Montecucco

I vini del Montecucco, territorio che prende vita laddove le morbide forme della Maremma Toscana lasciano rapidamente il passo alle pendici del Monte Amiata, nascono dalle uve coltivate con passione nei 7 comuni della denominazione di origine controllata e garantita, la DOCG in vigore da settembre 2011: Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano. La Denominazione, con le sue 68 aziende associate, punta a uno sviluppo che possa coniugare gli aspetti produttivi con quelli promozionali e turistici del territorio: la zona, altamente vocata alla produzione del Sangiovese, gode di condizioni climatiche estremamente favorevoli, vicino al Mar Tirreno – da cui dista solo pochi km in linea d’aria – e all’ormai spento vulcano Amiata, che con i suoi 1.738 metri di altezza domina tutto il territorio compreso tra la Maremma, la Val d’Orcia e la Val di Chiana. Qui si sono succeduti Etruschi, Romani, Longobardi, monaci benedettini, dominio senese e la famiglia dei Medici: una stratificazione storica che ha lasciato tracce indelebili e testimonianze che ancora oggi sono visibili nei borghi, negli stupendi agriturismi e nelle dimore d’epoca, nella produzione di olio e, soprattutto, di vino.