



CONSORZIO MONTECUCCO, IL GRANDE CALDO NON FRENA LA QUALITÀ: LA VENDEMMIA 2026 PORTA IN CANTINA UVE ECCELLENTI

Le riserve idriche accumulate grazie alle piogge di inverno e primavera hanno permesso ai vigneti di affrontare una delle estati più calde e siccitose degli ultimi anni. La vendemmia, anticipata di circa 15 giorni, restituisce grappoli sanissimi e di ottima qualità. Registrato nell'areale un calo medio della produzione tra il 10 e il 15% rispetto al 2025.

Poggi del Sasso, 16 settembre 2026 – Nel pieno dell'estate, mentre le ripetute ondate di calore facevano alzare il livello di attenzione nei vigneti di tutta Italia, nel Montecucco si delineava una situazione che non destava particolari preoccupazioni: filari in salute e condizioni vegetative equilibrate, sostenute dalle abbondanti piogge di inverno e primavera che avevano garantito alle piante importanti riserve idriche. A vendemmia ormai prossima alla conclusione, quelle previsioni trovano conferma nei risultati della raccolta.

Volge infatti al termine nell'areale del Montecucco DOC e DOCG la stagione produttiva 2026, che porta in cantina **uve sanissime e di qualità eccellente**, con una **riduzione media dei volumi compresa tra il 10 e il 15%** rispetto all'annata precedente e **un anticipo di circa 15 giorni su tutto il territorio**, a seconda del comune di produzione – Cinigiano, Seggiano, Castel del Piano, Civitella Paganico, Arcidosso, Roccalbegna e Campagnatico –, nella provincia di Grosseto che si estende tra le pendici del Monte Amiata e la Maremma Toscana. Già dalla metà di agosto, infatti, sono iniziate le raccolte dei bianchi e dalla fine del mese quelle dei rossi; ad oggi, la stragrande maggioranza delle aziende è oltre la metà delle operazioni e si avvia verso la fine della vendemmia.

L'andamento stagionale ha messo certamente a dura prova i vigneti, senza tuttavia compromettere la qualità dell'uva. Dopo un **inverno e una primavera caratterizzati da piogge abbondanti e ben distribuite**, l'estate ha infatti segnato un netto cambio di passo: dai primi di giugno fino al 20 agosto sul territorio non si sono registrate precipitazioni, con un deficit stimato di 80-100 millimetri rispetto a quelli che normalmente interessano questo periodo. Alla siccità si sono aggiunte cinque ondate di calore: dal 10 giugno sono stati registrati picchi di 37-38°C – tra gli 8 e i 10°C sopra la media – che hanno accelerato il ciclo della vite determinando un **anticipo della maturazione**. In questo contesto, proprio le riserve idriche accumulate nei mesi precedenti sono state determinanti per consentire alle piante di affrontare il caldo e mantenere un buono stato vegetativo. Le piogge di fine agosto e inizio settembre hanno poi **favorito il completamento della maturazione fenolica**, che, soprattutto nel Sangiovese, si era fatta un po' attendere. **Un trend che ha favorito un eccellente stato fitosanitario dell'uva** – equiparabile a quello della scorsa annata –



e che, fino alla raccolta, ha permesso di preservare l'integrità dei grappoli e di raggiungere un equilibrio dei parametri molto soddisfacente.

Tra i vitigni che compongono il panorama ampelografico del Montecucco, accanto a un Sangiovese straordinario, **eccelle il Vermentino**, che sta mostrando un'ottima capacità di risposta alle mutate condizioni climatiche. **La fine della vendemmia è prevista indicativamente per il 20 settembre.**

Giuliano Guerrini, storico agronomo di ColleMassari a Poggi del Sasso (Cinigiano), commenta: *"I vitigni precoci – Vermentino in primis, Syrah e Merlot – hanno registrato una resa leggermente inferiore ma con una qualità molto alta. Per il Sangiovese, più tardivo, abbiamo dovuto aumentare l'irrigazione ai primi di agosto ma anche per il vitigno principe del Montecucco abbiamo ottenuto un livello qualitativo da buono a ottimo a fronte di un'importante diminuzione delle rese"*. E rivolge un appello alle istituzioni circa l'importanza e l'urgenza di introdurre bacini idrici come laghi collinari e pozzi per affrontare le sfide del cambiamento climatico: *"Fondamentale in questo senso deve essere la collaborazione della Provincia e della Regione: confidiamo in un dialogo sempre più stretto con le istituzioni per individuare insieme strumenti e soluzioni concrete che possano aiutare la viticoltura della nostra regione ad adattarsi con maggiore efficacia a scenari in continua evoluzione"*.

"I risultati di questa vendemmia confermano ancora una volta la capacità del nostro territorio e dei nostri produttori di affrontare stagioni climaticamente complesse preservando qualità e identità delle uve", commenta **Giovan Battista Basile, presidente del Consorzio di Tutela**. *"È un risultato che accompagna un momento positivo per il Montecucco: nell'ultimo anno abbiamo registrato una crescita degli imbottigliamenti dell'11% e continuiamo a lavorare per rafforzare il posizionamento della denominazione. Dopo gli appuntamenti internazionali della prima parte del 2026, in autunno saremo nuovamente protagonisti all'estero insieme ai Consorzi Tutela Vini della Maremma Toscana e Morellino di Scansano, per raccontare in maniera sinergica il valore e l'identità dell'altra Toscana' del vino sui principali mercati"*.

Si chiude così una vendemmia impegnativa, capace però di restituire **grande qualità, che pone basi molto promettenti per i vini della nuova annata**. Un risultato che guarda oltre il 2026 e rafforza le prospettive di una denominazione in crescita, sempre più chiamata a trasformare le peculiarità del proprio territorio – dall'altitudine dei vigneti all'influenza del Monte Amiata e del Mar Tirreno – in elementi distintivi nel confronto con le nuove sfide del clima e sui mercati internazionali.

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.