



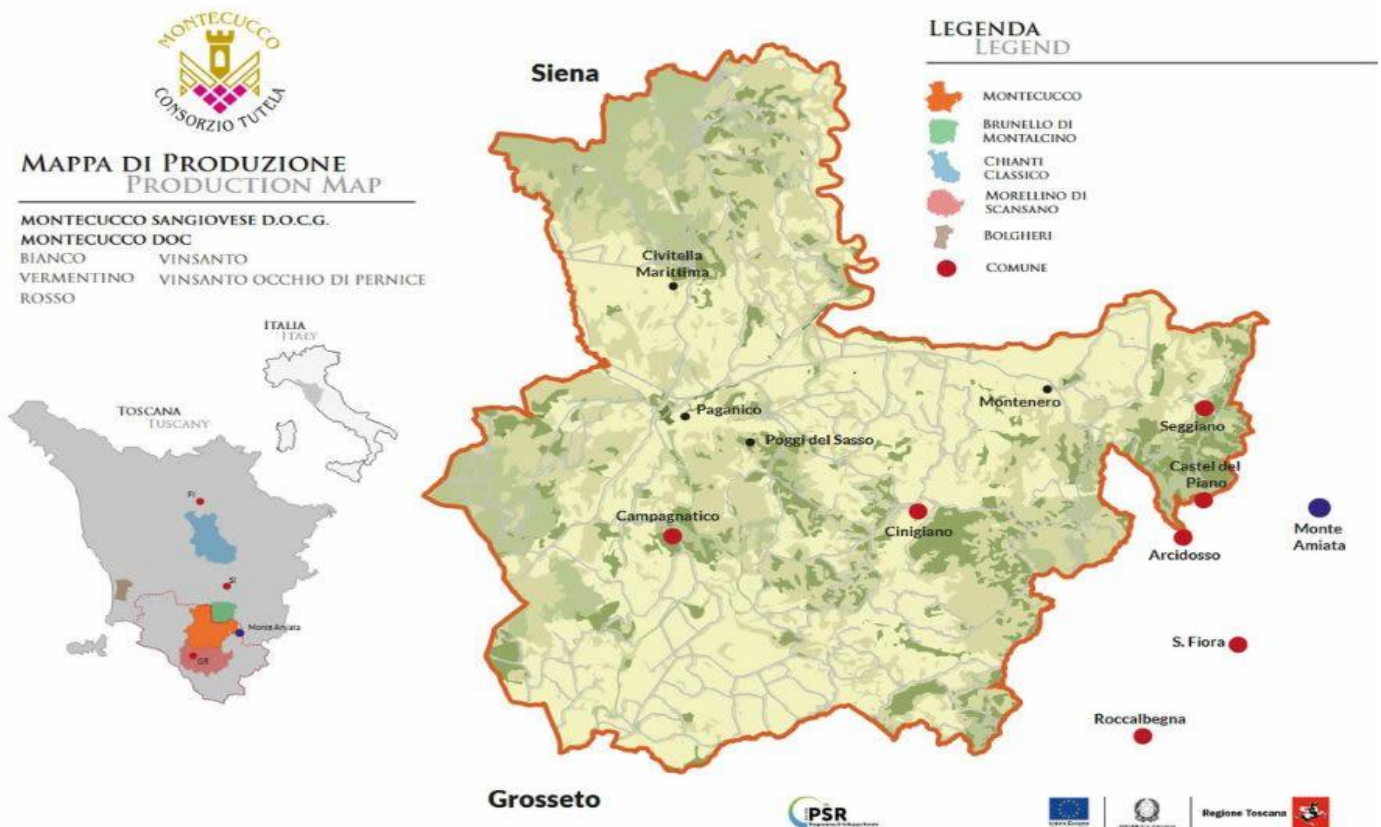
Un quarto di secolo per il Montecucco Doc

Un terroir toscano a forte, per non dire esclusiva, trazione di Sangiovese

Un territorio vitivinicolo che si valorizza attraverso le sfaccettature territoriali della lingua madre della Toscana in calice: il **Sangiovese**. In quella culla compresa, ma non compressa, tra Siena, Grosseto e il Monte Amiata, da un quarto di secolo la produzione enologica parla con la declinazione maremmano-amiantina del **"Grosso"**. Parliamo del Montecucco Doc e Docg.

Montecucco Doc e Docg: il territorio

Siamo affacciati a poca distanza dalla patria dell'aristocratico [Brunello](#), di sua maestà la **Val d'Orcia** e quindi la produzione senese a nord. Ci si appoggia al più modaiolo [Morellino di Scansano](#) nella parte meridionale per essere, seppur da lontano, salutati dal **Chianti Classico** (ovest) e sorretti da quella parte litoranea della provincia di Grosseto che ne amplifica l'eco del e sul Tirreno.



Un fazzoletto composito e scalpitante di piazze e campanili che si estende attraverso i comuni Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano. Qui prende vita un'artigianalità vitivinicola, quasi tutte le cantine sono infatti piccolo-medie e a conduzione familiare, che si sta facendo veramente largo tra i palati, le tavole e gli scaffali di tutto il mondo.

Siamo in un territorio che deve molto alla sua texture e una trama morfologica in cui l'arenaria frammentata si incontra in un abbraccio profondo e antico con i composti lavici. Lacrime millenarie di una vitalità vulcanica del vicinissimo Amiata. Terreni che permettono al Sangiovese di lasciare in disparte il suo carattere tannico e potentemente fruttato per virare e spingere, invece, su **mineralità e sapidità** (riscontrabile soprattutto sui Vermentino), snellezza di sorso e grande potenzialità evolutiva.



Un esempio dei terreni in cui si produce il Montecucco (Foto © Consorzio Tutela Vini Montecucco).

Ci si aggiunga, tendenzialmente, anche se in questi ultimi anni le cose stanno virando verso estremi poco rassicuranti, un clima mite, con estati calde e inverni di media piovosità, la presente spinta marina dei venti, che donano un imprinting fortemente mediterraneo di bassa macchia, e la magia è servita.

In definitiva ci si trova di fronte a sorsi che richiamano la gentil finezza, la suadente piacevolezza, rinfrescata da una **facilità di beva lunga e persistente**. Il tutto anche grazie alla saggia decisione di non “soffocare” il vino in pressanti contenitori di piccolo legno.

La nascita della Doc Montecucco

Nel 1998 nasce la **Doc Montecucco**, con una già presente vocazione biologica, che oggi vanta **circa l'80% di produzione certificata**. Parliamo di **68 aziende associate al Consorzio** per una produzione che supera il milione di bottiglie grazie ai 500 ettari di vigneto oggi vocati alle Doc e Docg.

Una piccola denominazione nel megalodonte delle denominazioni chiamato Toscana che ha comunque saputo, grazie alla fiera, schietta e sincera veridicità della propria offerta, di farsi largo nel mondo, con un export che tocca il 60% del totale annuo imbottigliato tra il Nord America e il Nord Europa. Ma si raggiungono perfino le lontane sponde oceaniche del Giappone. Questo anche grazie a un **ottimo rapporto qualità-prezzo** (al consumatore finale si va da 8/10 euro fino

ad arrivare a 30 euro).

Parmoleto e Begnardi: la più storica e la più giovane cantina della Doc

Per dare una fotografia, sicuramente non esaustiva, ma comunque capace di immortalare sorsi contemporanei di questa produzione, abbiamo assaggiato alcune testimonianze della Doc dalla cantina più storica ([Parmoleto](#)) e da quella più giovane presenti ([Begnardi](#)).

«Parmoleto – spiega il titolare ed enologo, **Leonardo Sodi** – si trova a Nord-ovest della denominazione, in pratica affacciata all’areale del Brunello. Un’azienda fondata nel 1970 ma che inizia a fare vino nel 1990. Parliamo di 7,5 ettari di vigna di cui l’80% è Sangiovese, 10% di Vermentino e il restante suddiviso tra Cabernet-Sauvignon, Syrah e Montepulciano, sui 72 di proprietà, con anche uliveti e un agriturismo. Come imprinting noi vogliamo combinare territorio e vitigno, con il meno intervento possibile in cantina. All’anno facciamo circa 28mila bottiglie di cui la stragrande maggioranza, circa 20mila bottiglie, sono di Montecucco Doc».

Vermentino Carabatto 2022 di Parmoleto

Il **Carabatto 2022 dell’azienda Parmoleto** si presenta di un bel giallo dorato scarico, mentre al naso spicca fragranza e frutto giallo con nota agrumata e sentori di erbe mediterranee. Entra fiero al palato in cui acidità e sapidità equilibrano un corpo ben presente. Un vino che piacevolmente rimane al sorso per tanto tempo.

Montecucco rosso Doc di Parmoleto

Si presenta alla vista di un **rosso rubino vivace**. Al naso sposa florealità e frutti rossi di sottobosco con richiami terziari tendenti al balsamico. Al sorso si rispecchia il tutto con una trama tannica equilibrata. Un vino persistente e lungo e molto elegante.



Da sn, Leonardo Soti (titolare ed enologo di Parmoleto) e Alessandro Begnardi dell'omonima cantina (Foto: ...)

«Begnardi – sottolinea – **Alessandro Begnardi**, giovane cantiniere dell'azienda familiare – è una piccola azienda con una produzione annua di circa 45mila bottiglie. Abbiamo una linea completa dal bianco al rosato fino ad arrivare a sei rossi. Il 90% della produzione è però dedicato al Sangiovese. Siamo certificati biologici dal 2021».

Hastalis 2022 di Cantina Begnardi

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso con forte presenza di mineralità e florealità, sorso che entra secco, anche se pieno, con grande sapidità e persistenza che chiude su leggere tensioni salmastre.

Cineo 2020 di Begnardi

Si presenta di rosso rubino con un naso fresco, floreale e di frutti rossi. Qualche nota terziaria ma senza esuberanze estreme. Al sorso entra presente con bella struttura e una trama tannica equilibrata. Un vino lungo e molto elegante.

Abbiamo avuto la possibilità di entrare, seppur velocemente, in sintonia con questa interpretazione del **Sangiovese della Toscana meridionale** al Vinitaly, senza però, ahinoi, riuscire a partecipare alla masterclass di vecchie annate che, dal 2000, hanno raggiunto i giorni

nostri. Peccato, ma ci rifaremo, speriamo presto...

Consorzio Tutela Vini Montecucco

Via Montecucco, Poggi del Sasso – Cinigiano (GR)

www.consorziomontecucco.it

Data di creazione

17/04/2023

Autore

riccardo-isola