Syrah e cabernet franc nel nuovo Suvereto Docg 'Made in Toscana'

Approvate dal MASAF le modifiche al disciplinare della denominazione maremmana, che mettono al centro il rapporto del territorio con i suoi vitigni principali. E con la Toscana.

Suvereto, li 29 settembre – Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale (nr 222 del 24-09-25), il nuovo disciplinare del Suvereto Docg introduce ufficialmente **Syrah e Cabernet Franc tra le tipologie varietali ammesse**, tra le quali già figurano Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Cinque vitigni, che fotografano la complessità del vigneto suveretano e per ciascuno dei quali il nuovo disciplinare richiede, da oggi, una **vinificazione in purezza.** "*Questo perché crediamo che così facendo si consenta a ciascuna varietà di esprimere appieno le caratteristiche del nostro terroir, segnato dall'influenza del mare e dalla ricchezza minerale del sottosuolo*" commenta **Daniele Petricci, presidente del Consorzio Suvereto e Val di Cornia**.

Cambia anche la composizione del blend, che in futuro dovrà essere integralmente composto da una o più delle cinque uve principali, fatta salva la possibilità di utilizzare fino al 15% di altre uve rosse autorizzate a livello regionale.

Introdotto inoltre **l'obbligo di riportare la menzione geografica aggiuntiva 'Toscana' in etichetta**, "*decisione che, nell'esprimere il legame che unisce Suvereto alla propria regione, rappresenta anche una leva strategica di mercato, in virtù dell'appeal di questo nome tra i consumatori internazionali*", specifica Petricci.

Completano il lotto delle novità delle **nuove date di immissione al consumo**, con il Suvereto, anche varietale, che potrà essere commercializzato dal 1° maggio del secondo anno successivo alla vendemmia, mentre per la Riserva (con almeno 12 mesi di affinamento in legno e 6 in bottiglia) occorrerà attendere il terzo anno.

"*Tra gli obiettivi che ci siamo posti con la rinascita del Consorzio c'era indubbiamente quello di aggiornare i disciplinari delle nostre denominazioni, all'insegna della semplificazione e dell'identità. – conclude il Presidente - Accogliamo pertanto questo primo risultato con enorme soddisfazione, consapevoli che è solo il primo di tanti passi necessari a dare a questo territorio il ruolo e la dignità che merita*".

Realizzato nell'ambito dell'intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr)

Scheda riassuntiva: principali modifiche

- Nuove tipologie varietali: Syrah e Cabernet Franc;
- % uvaggi: vinificazione in purezza delle cinque tipologie varietali: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Cabernet Franc;
- Blend: fino al 100% di uno o più dei vitigni varietali. Massimo il 15% di altri vitigni a bacca rossa non aromatica autorizzati dalla Regione Toscana Resa uva/vino: 70%
- Entrata in commercio: 1° maggio del secondo anno dopo la vendemmia (terzo per riserva, con affinamento minimo 12 mesi legno)
- Etichettatura: obbligo della menzione “Toscana”

Consorzio Suvereto e Val di Cornia

Daniele Becchi

328 3508294

Realizzato nell'ambito dell'intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr)