

## Tra mare, macchia mediterranea e argille rosse: il mondo di Monteverro raccontato dai suoi protagonisti

27 Giugno 2026



CAPALBIO – Ai piedi del borgo medievale di Capalbio (Grosseto), dove la Maremma incontra il Mar Tirreno, Monteverro ha costruito negli anni una delle identità più autorevoli e riconoscibili del panorama vitivinicolo toscano.

Una tenuta in cui il carattere selvaggio della costa toscana — tra argille rosse, macchia mediterranea e brezze marine — si traduce in vini di straordinaria precisione, eleganza e personalità. Dietro ogni etichetta convivono una visione internazionale, una profonda cultura del terroir e un approccio produttivo che mette al centro sostenibilità, lavoro artigianale e ricerca dell'eccellenza assoluta.

Ne abbiamo parlato con **Georg** e **Julia Weber**, proprietari della Tenuta e con l'enologo aziendale **Matthieu Taunay**.

## **Proprietà tedesca, enologo francese, anima profondamente toscana: questa pluralità culturale è diventata un punto di forza?**

GW Assolutamente sì. È proprio questa contaminazione culturale a rendere Monteverro una realtà unica nel panorama della Maremma. La visione internazionale della proprietà, l'esperienza e la sensibilità del nostro enologo francese Matthieu Taunay, unite all'identità autentica del territorio toscano, hanno dato vita a un progetto capace di coniugare rigore, creatività e radicamento. È un equilibrio prezioso: uno sguardo aperto sul mondo che trova nella Maremma la sua espressione più autentica.

## **“Un grande vino nasce in vigna”: come si traduce questo approccio nel lavoro quotidiano?**

MT Per noi significa mettere il vigneto al centro di tutto. Il lavoro quotidiano parte da una gestione rispettosa del suolo e dell'ecosistema, con grande attenzione alla biodiversità e alla vitalità biologica dei terreni. Monitoriamo costantemente flora e microfauna, riduciamo al minimo gli interventi invasivi e lasciamo che sia la terra a esprimere il suo potenziale. In cantina il nostro compito è semplicemente accompagnare e valorizzare ciò che nasce in vigna.





Matthieu Taunay – foto Leif Carlsson

## **La certificazione biologica ottenuta nel 2019 quanto è stata importante?**

MT È stato il naturale compimento di un percorso iniziato fin dalla nascita della tenuta, nel 2003. Per noi il biologico non è mai stato una scelta di marketing, ma una filosofia produttiva fondata sulla convinzione che si debba produrre meglio, non di più. Le sfide non sono mancate: dallo studio approfondito dei suoli all'introduzione di nuove pratiche agronomiche, fino all'eliminazione progressiva dei pesticidi sintetici.

## **Monteverro è la vostra etichetta simbolo. Qual è oggi la sua espressione più autentica?**

MT Monteverro è l'essenza stessa della nostra identità: un vino che racconta il territorio, la visione della cantina e la nostra evoluzione stilistica. Oggi l'annata che meglio ne rappresenta lo spirito è la 2022, che uscirà nell'autunno 2026. È il simbolo della resilienza: un'annata complessa, segnata da caldo e siccità, trasformata in un vino di straordinario equilibrio ed eleganza grazie a un lavoro agronomico sempre più preciso e a scelte tempestive in vendemmia.

## **Quando avete capito che Monteverro Chardonnay aveva trovato una sua identità?**

MT Ci abbiamo creduto fin dall'inizio. Produrre uno Chardonnay vicino al mare, in una terra tradizionalmente vocata ai rossi, era una sfida ambiziosa ma volevamo creare un bianco elegante e raffinato, lontano dagli stereotipi opulenti dei climi caldi. Abbiamo capito di aver centrato l'obiettivo quando il mercato ha iniziato a cercarci proprio per questo vino. Oggi è una delle nostre più grandi soddisfazioni: uno Chardonnay fine, equilibrato, in cui freschezza marina, precisione aromatica e complessità convivono in perfetta armonia. Anche l'introduzione dell'affinamento in uovo di cemento ha contribuito a definirne ulteriormente il profilo.

## **Quanto conta oggi raccontare il vino attraverso l'ospitalità?**

JW È fondamentale. Il vino non può essere solo degustato: deve essere vissuto. Per questo abbiamo trasformato Monteverro in un luogo di esperienza, dove il racconto del vino passa attraverso il paesaggio, la luce, i profumi, la relazione diretta con il territorio. L'ospitalità ci permette di condividere la nostra visione della Maremma e di creare un legame autentico con chi viene a trovarci.

## **Quali sono oggi i mercati più strategici per Monteverro?**

GW I Paesi dell'area DACH restano centrali, anche per il legame naturale con la nostra proprietà. Allo stesso tempo l'Italia rappresenta per noi un mercato strategico, soprattutto nel segmento dell'alta ristorazione, dove vediamo ancora grandi margini di crescita. Parallelamente continuiamo a esplorare nuovi mercati internazionali che possano offrire opportunità di sviluppo sia qualitative sia quantitative.

## **Entrare tra le migliori cantine al mondo secondo il BWW 2025 che significato ha?**

GW È un riconoscimento che ci onora molto, ma che viviamo come uno stimolo e mai come un punto di arrivo. Essere inseriti tra le migliori cantine al mondo e vedere premiati vini come Monteverro e Chardonnay 2019 conferma che il percorso intrapreso è quello giusto. È una tappa importante di una crescita costruita nel tempo, con coerenza, dedizione e una visione chiara.





## **Che valore attribuite ai riconoscimenti internazionali?**

MT Hanno valore quando certificano un lavoro serio e costante. Per noi sono soprattutto una conferma della solidità del progetto e uno stimolo a continuare a migliorarci. Ogni premio rafforza la consapevolezza che qualità, rigore e identità siano la strada giusta.

## **Guardando al futuro, quale sarà la prossima sfida di Monteverro?**

GW Il futuro passa dall'ampliamento del dialogo tra vino, territorio e cultura. La nuova terrazza appena inaugurata sarà uno spazio vivo dedicato a eventi, degustazioni e collaborazioni con il mondo dell'arte e della musica. Parallelamente continueremo a investire nella ricerca agronomica e nell'evoluzione stilistica dei nostri vini. La nostra sfida è restare fedeli alla nostra identità, continuando però a innovare.