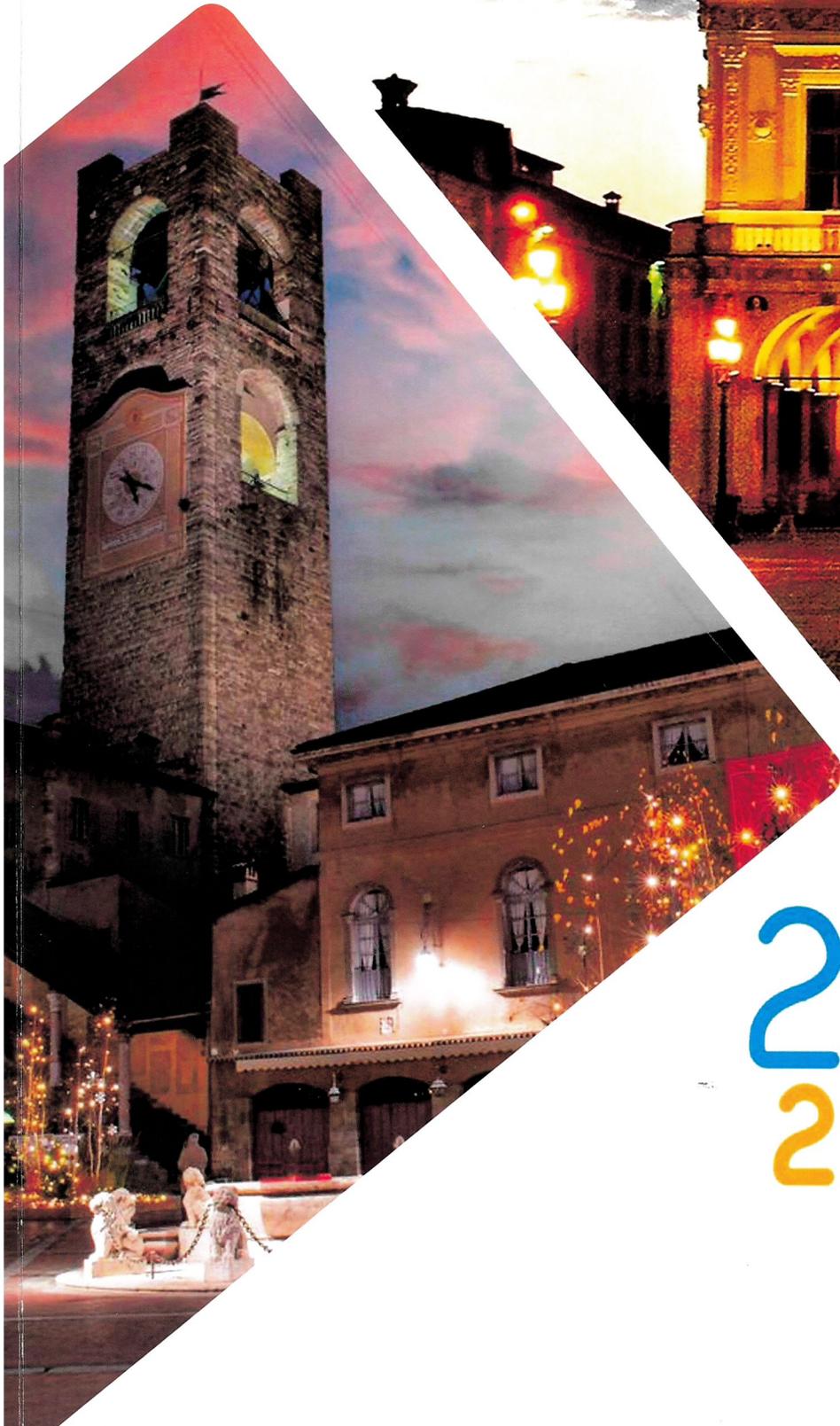


# la Rivista

Gennaio-Marzo 2023  
n. 01 - Anno 114



20  
23

**BERGAMO  
BRESCIA**  
Capitale Italiana  
della Cultura  
2023

# ANTEPRIMA TOSCANA<sup>3</sup> NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il grande appuntamento per il Vino Nobile di Montepulciano nella Fortezza e nell'Enoliteca si è tenuto con i produttori che sono tornati in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni è stata presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

di Rocco Lettieri



Ai giornalisti degustatori è anche stata presentata in anteprima una pergamena del 1350 tra i primi documenti originali al mondo a parlare di tracciabilità del vino

**U**n appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui hanno potuto incontrare oltre 40 produttori che in presenza hanno raccontato non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la Nobile Docg in una delle più dinamiche d'Italia. Come Con-

sorzio infatti abbiamo anche presentato gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte quelle attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile", ha commentato il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Certamente cifre confortevoli che ha visto nel 2022 un anno di ulteriore crescita. Le esportazioni hanno fatto

segnare un 68% mentre il restante 32% viene commercializzato in Italia. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 37% della quota esportazioni. In crescita continua, anche rispetto al 2022, è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 27% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano.

Ai giornalisti degustatori è anche stata presentata in anteprima una pergamena del 1350 tra i primi documenti originali al mondo a parlare di tracciabilità del vino. È il ritrovamento che la Società Storica Poliziana ha fatto attraverso i suoi studi. Un rarissimo contratto di mercatura che riporta la data del 17 ottobre 1350, conservato presso il fondo Madonna de' Ricci (Crociferi) dell'Archivio di Stato di Firenze. "Un ritrovamento che abbiamo potuto presentare alla stampa di tutto il mondo per dimostrare quanto la tradizione vinicola nel nostro territorio sia importante, fin da tempo remoto".



Gli splendidi vigneti  
attorno a Montepulciano

## Il vino "che aspetta" in cantina.

Sono oltre 40 le aziende di Vino Nobile di Montepulciano che anche con la vendemmia 2022 hanno selezionato una partita di Vino Nobile di Montepulciano atto a divenire "Pieve". L'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" (attualmente il disciplinare prevede Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva). Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa, che grazie a momenti di incontro, confronto e di analisi collettiva, ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano. Un vino che uscirà 2025 e avrà come caratteristiche il territorio (appunto le 12 sottozone) che sono: Ascianello, Argiano, Badia, Caggiole, Cerliana, Cervognano, Gracciano, Le Grazie, Sant'Albino, San Biagio, Valardigna e Valiano.

## I numeri del Vino Nobile di Montepulciano

Territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi 1.208 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg, mentre 324 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 80 associati al Consorzio dei produttori). Nel 2022 sono state immesse nel mercato 7,1 milioni di bottiglie di Vino Nobile

(+6% rispetto al 2021) e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano (+7,7% rispetto al 2021).

## La vendemmia 2022

In relazione alle conseguenze sullo sviluppo vegeto-produttivo delle viti, gli aspetti salienti del 2022 sono stati le elevate temperature medie di maggio, giugno e luglio, che hanno impresso una notevole accelerazione allo sviluppo vegetativo e accorciato alcune fasi fenologiche rendendo l'annata decisamente anticipata. La produzione è stata quantitativamente più bassa rispetto alla media, ma decisamente più abbondante del 2021, e di grande qualità. I vini del 2022, ancora molto giovani, presentano colori molto intensi ed esprimono complessità aromatica. La concentrazione è buona e sostenuta da una tannicità viva e da una media acidità. Vini mediamente di ottima beva ma che non lasciano sperare molto in un buon e lungo invecchiamento. Vini freschi, leggeri, ancora in evoluzione e in attesa di definire la loro personalità che saranno giusto accompagnamento per chi cerca in questi vini piacevolezza e la bevibilità, che alla fine è quella che oggi si chiede.

## La mia personale degustazione

Tutto è iniziato con una cena di gala di gran classe proposta dallo chef Emiliano Lombardelli del ristorante Dama dell'Argentario Golf Wellness Resort con vini in abbinamento libero richiesti ai sommeliers di sala (tutti davvero bravi) che i produttori

hanno offerto, come tradizione, in bottiglie e magnum a partire dalla 2021 e sino alla 2006. Le riserve dalla 2018 alla 2007; Vin Santo DOC dal 2018 al 1995. Tre piatti meritano di essere citati: *la terrina di pernice e fegatini di pollo con ridotto di melograno e pan brioche alle spezie; caprellacci di brasato di cinghiale agli agrumi e foglie d'inverno; guancia di vitello al Nobile, con consistenze di topinambur e ricordo di brace*. Chiusura con uno speciale dessert: *Sfumature di cioccolato Toscano e panna cotta alla vaniglia* con, al nostro tavolo; Vin Santo "Familiae" Occhio di Pernice 2011 di Boscarelli.

La degustazione della mattina dopo ci ha lasciati un po' senza parole. Su 40 produttori presenti con il loro desk aperto al pubblico, solo 25 campioni della vendemmia 2020 (quasi tutti buoni e/o ottimi). Senza entrare in merito a queste scelte una degustazione professionale così corta offre un minimo quadro di cui resta una traccia meno che parziale.

Questi i migliori assaggi personali di Nobile 2020: Alboreto di Talosa; Boscarelli; Caterina Dei; Le Berne; Le Bertille; Manvi Arya; Poliziano; Tenuta Calimaia di Frescobaldi; Tenuta Poggio alla Sala; Tre Rose Santa Caterina. Tra le Riserve 2019, i 6 top: Boscarelli; Fattoria La Talosa; Le Berne; Manvi Ojas; Quercione di Lunadoro; Vigneto Santa Pia La Braccasca. Dei 10 campioni di Vino Nobile 2019 ho buoni ricordi di: Canneto; Godiolo; Guidotti; Il Macchione; Maestro di Palazzo Vecchio. Infine delle 10 Selezioni 2018 cito: Canneto; Contucci; Fanetti; Icario; Lombardo; Bossona di Caterina Dei e Triacca. I vini Nobile della vendemmia 2021 si potevano degustare ai tavoli con i produttori.