



ANTEPRIMA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2007

Grazie ad un gradito invito da parte del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, lo scorso 19 Febbraio ho potuto partecipare alla mia prima manifestazione *en primeur*.

Ormai divenute una consuetudine anche in Italia, le anteprime si stanno moltiplicando a vista d'occhio un pò in tutte le regioni.

Questo tipo di evento nasce in Francia (specialmente a *Bordeaux*) per permettere ai produttori di vino di vendere subito, a prezzi abbastanza contenuti e con tanto di certificato, un prodotto non ancora commercializzato e che nel giro di pochi anni aumenterà, quindi, il proprio valore.

In Italia siamo ancora lontani da questa prospettiva e tali manifestazioni vengono considerate come uno "spot promozionale" di un dato consorzio di tutela, attraverso i produttori che operano in esso.

Premesso questo, la prospettiva di assaggiare diverse espressioni di uno dei vini più noti e, qualitativamente parlando, più importanti d'Italia e del mondo, mi affascinava.

Così io ed Alice siamo partiti alla volta di Montepulciano incuriositi più che mai e quasi intimoriti da questo mondo vinicolo che, delle volte, è preso fin troppo sul serio.

La manifestazione si è svolta nella splendida *location* della Fortezza e a scacciar via ogni sorta di “timore reverenziale” ci hanno pensato gli operatori del Consorzio di tutela mettendoci subito a nostro agio, illustrandoci le aziende presenti e i vini in assaggio.

Negli ultimi anni il numero di produttori a Montepulciano è aumentato considerevolmente così come il numero di bottiglie prodotte.

Secondo il Consorzio di tutela il 2006 per il Vino Nobile di Montepulciano è stato un anno importante dal punto di vista delle vendite. Il dato più eclatante giunge dagli Stati Uniti dove il Nobile ha realizzato una crescita esponenziale rispetto all'anno precedente, superando quota 10% (circa il 7% nel 2005). Oltre agli Stati Uniti i principali paesi esteri per il commercio del Nobile sono Svizzera, Benelux, Regno Unito, Giappone, Canada, Austria e Germania. Sono state rilasciate dal Consorzio nel 2006 5.975.625 fascette Docg, mentre sono state imbottigliate 1.941.205 bottiglie di Rosso.

Ad avvalorare questi dati ci hanno pensato gli oltre mille operatori presenti nella sola giornata di lunedì che hanno sottolineato l'enorme interesse che ruota attorno al Nobile.

In occasioni del genere è facile “perdersi” nella miriade di produttori, così io ed Alice ci siamo “imposti” di assaggiare, sì i grandi nomi del territorio, ma in special modo concentrarsi sui medi e piccoli produttori (in termini di produzione e non certo di qualità).

L'annata in anteprima era la 2004 per il Nobile “base” e la 2003 per quello Riserva. Per quanto riguarda il Rosso erano presenti le annate in commercio 2004 e 2005 ed in alcuni casi quella futura del 2006.

Spesso, durante gli assaggi, abbiamo comparato il 2004 con le “vecchie” annate in special modo con il difficile 2003. Ed è qui una piacevole sorpresa. I vini di un millesimo così duro per la siccità presentano una freschezza inimmaginabile. Questo grazie, soprattutto, alla posizione geografica di Montepulciano, situata a circa 605 m. sul livello del mare e risentendo, quindi, molto meno della gran calura dell'estate 2003.

La qualità media 2004, comunque è elevata, testimoniata anche dalle quattro stelle ottenute nella valutazione del Consorzio di tutela.

In generale tutti i vini che abbiamo assaggiato ci hanno convinto. Da quelli che prevedono l'affinamento in botte grande a coloro i quali hanno optato per la *barrique*.

Ma andando più in dettaglio abbiamo cercato di individuare dei vini che rispecchiassero il territorio e, soprattutto, il suo vitigno principe: il Sangiovese (qui a Montepulciano denominato “prugnolo gentile”).

Tra le tante aziende “visitate” quelle che ci hanno convinto di più sono state senza dubbi l'az. agr. Dei, spettacolare la versione 2003 della Riserva “Bossona” ma anche il Rosso 2005, fresco e vinoso. Due *new entry* sul territorio Icario, con un deciso e potente Nobile “Vitaroccia” 2004, sangiovese in purezza e Lunadoro di un vulcanico proprietario, uno dei pochi che ancora si “sporca” le mani in vigna (ed a noi di Slow Food questo piace!) con il suo corposo e tannico Nobile base 2004. Altro vino decisamente superiore è il Nobile di Montepulciano “Quercetonda” 2004 di Le Casalte.

Spostando l'attenzione sui “giganti”, l’”Asinone” di Poliziano profumatissimo e di una persistenza in bocca che sembra non finire mai, rimane una conferma nella sua versione 2003. Così come “Antica Chiusina” 2004 Fattoria del Cerro, anche se il legno delle barriques si fa sentire un po' troppo, ma non dimentichiamoci che le annate 2004 proposte sono “campioni” imbottigliati per l'occasione e che avranno ancora qualche mese per affinarsi.

Non hanno convinto, secondo i nostri personalissimi gusti, aziende del calibro di Antinori con La Braccasca ed Avignonesi. Non che i loro vini non si facciano bere, anzi il “difetto”, se così lo vogliamo chiamare, è proprio questo estremo uso del legno che li rende vini bevilissimi, ma che non rispecchiano affatto il *terroir* di Montepulciano.

Tra la maggior parte dei produttori, infine, abbiamo notato una particolarità. Ognuno cerca di produrre un Nobile *cru*, proveniente da un unico vigneto aziendale. Questa "usanza" è di per se positiva in casi fortunati come il Nobile "Asinone" o "Antica Chiusina". Più in generale però i produttori si lasciano prendere troppo la mano dalla *barrique* o da percentuali di vitigni alloctoni eccessive che finiscono per snaturare la vera territorialità del Nobile.

Per concludere in bellezza il Consorzio, in collaborazione con alcuni produttori di formaggi e salumi della zona, ha messo a disposizione un lauto *buffet* con abbinamenti ai vini delle aziende presenti esaltando ancora di più le straordinarie caratteristiche che ha questo grande nettare che è il Vino Nobile di Montepulciano.

LE DEGUSTAZIONI:

Legenda:

@@@@: ottimo

@@@: buono

@@: discreto

@: da riassaggiare

@: non ci ha convinto

Azienda Agricola DEI:

Rosso di Montepulciano 2005: @@@

Vini Nobile di Montepulciano Riserva "Bossona" 2003: @@@@@

ICARIO:

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @@@

Vino Nobile di Montepulciano "Vitaroccia" 2004: @@@@

LUNADORO:

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @@@@

Vino Nobile di Montepulciano "Quercione": @@@

LA BRACCESCA:

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @

AVIGNONESI:

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @@

BINDELLA:

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @@

Vino nobile di Montepulciano "I Quadri" 2004: @@@@

LE CASALTE:

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @@@

Vino Nobile di Montepulciano "Quercetonda" 2004: @@@@

BOSCARELLI:

Vino Nobile di Montepulciano “Nocio dei Boscarelli” 2003: @@@@

POLIZIANO:

I.G.T. “Le Stanze” 2004: @@@

Vino Nobile di Montepulciano 2004: @@@@

Vino Nobile di Montepulciano “Asinone” 2003: @@@@

TENIMENTI ANGELINI TENUTA TRE ROSE:

Vino Nobile di Montepulciano “Simposio” 2004: @@@@

I.G.T. Vin santo “Tre Rose”: @@@@

FATTORIA DEL CERRO:

Vino Nobile di Montepulciano “Antica Chiusina” 2004: @@@@

Vino Nobile di Montepulciano “Antica Chiusina” 2003: @@@@



Il palazzo Comunale in Piazza Grande.



L'ingresso della Fortezza.

CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

1. POLIZIANO
2. ROMEO
3. SALCHETO
4. TALOSA
5. TENIMENTI ANGELINI
6. TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA
7. TENUTA DI POGGIO ULIVETO
8. TENUTA IL FAGGETO
9. TENUTA VALDIPIATTA
10. TORCALVANO GRACCIANO
11. VECCHIA CANTINA
12. VILLA S. ANNA
13. AVIGNONESI
14. BINDELLA
15. BOSCARELLI
16. CANNETO
17. CARPINETO
18. CASA VINICOLA TRIACCA



Anteprima

del Vino Nobile di Montepulciano

La lista con alcune delle aziende presenti all'anteprima.



Dell'azienda Poliziano ci ha colpito la qualità media decisamente alta di tutti i prodotti in degustazione.



La Braccesa, invece, non ci ha soddisfatto.



Chiara Barioffi giovane produttrice di Le Casalte.



Lunadoro è stata una piacevolissima scoperta.



Di Bindella abbiamo apprezzato soprattutto la selezione “i Quadri” 2004.



Uno scorcio sulla campagna poliziana con San Biagio in primo piano.