

Gazzetta del Vino • Toscana

# Pievi: storia del Nobile di Montepulciano, una denominazione che ha avviato una rivoluzione interna

🕒 28/02/2023 10:50 👤 Alessandra Piubello

📖 5 minuti di lettura



*Il progetto Pievi ha  
condotto  
all'introduzione della  
terza tipologia del  
Nobile di  
Montepulciano,  
puntando sulla  
promozione  
dell'intero territorio e  
non alla  
valorizzazione del  
singolo. La nostra  
degustazione  
dell'annata 2021 delle  
Pievi*

## Sommario

1. Pievi: la terza tipologia del Nobile di Montepulciano
2. Un lavoro corale di promozione del territorio e le 12 UGA
3. La degustazione dell'annata 2021 delle Pievi
4. Sintesi del disciplinare

Negli anni di degustazione a Montepulciano durante le anteprime, scrivevamo di come la denominazione avesse bisogno di un profondo ripensamento. L'inserimento dal 2010 del 30% dei vitigni internazionali sul prugnolo gentile previsti a disciplinare del **Vino Nobile** ha generato una serie di interpretazioni diverse, che hanno portato a una perdita di identità della denominazione (considerando anche la tendenza a puntare su vini muscolosi e concentrati e ad eccessive dosi di legno che ingabbiano l'espressività del vino).

Qualche produttore ha cominciato a rendersi conto della deriva, **alcuni puntando il dito contro la cantina sociale** che produce il 30% del Vino Nobile, possiede il 30% dei vigneti e una predominanza in consiglio tale da poter attuare politiche che bloccavano lo sviluppo.



## Pievi: la terza tipologia del Nobile di Montepulciano

Oggi la [Vecchia Cantina](#), anche grazie al suo presidente [Andrea Rossi](#), presidente anche del consorzio Vino Nobile di Montepulciano, si è inserita in questo **percorso di miglioramento della qualità**, rendendo tutto più semplice e concretizzando la **comprensione tra grandi e piccoli produttori**. Tutto questo grazie al **progetto Pievi**, partito da un'analisi critica interna sulla denominazione, che ha condotto all'introduzione di una **terza tipologia** (*Nobile di Montepulciano* e *Riserva* le altre due), le **Pievi**, che rappresenta l'apice della piramide.

La vera rivoluzione però è stata **puntare alla promozione dell'intero territorio** e non alla valorizzazione del singolo, tanto che il **disciplinare delle Pievi** è stato approvato all'unanimità dall'assemblea dei soci il 31 marzo 2021, ricompattando il tessuto produttivo.

## Un lavoro corale di promozione del territorio e le 12 UGA

Il percorso di approfondimento all'interno della denominazione stessa, attraverso momenti di incontro, confronto e analisi collettiva ha dato vita a un **nuovo inizio per la denominazione**. Lo studio della geologia e della geografia del territorio, unitamente ad un'analisi di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo, ha individuato **12 zone**, le Uga (Unità geografiche aggiuntive), riferibili alle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda.



## La degustazione dell'annata 2021 delle Pievi

Durante l'**anteprima del Nobile di Montepulciano**, abbiamo assaggiato l'annata 2021 delle Pievi, presentata dagli enologi Mary Ferrara, Luano Bensi, Maurizio Saettini, Lorenzo Landi, Franco Bernabei, Riccardo Cotarella, notando alcune tendenze generali.



I relatori della degustazione (Foto © Alessandra Piubello).

I vini delle Pievi che si trovano nel **versante est di Montepulciano** (Valiano, Argiano,

Gracciano, Badia) sono generalmente caratterizzati da **media concentrazione**, tannicità sottile, in qualche caso graffiante, e profilo aromatico dominato da sentori floreali, di frutta gialla e rossa, di agrumi e di vegetale secco (paglia, tè).

Le **Pievi Cervignano, Caggiole, Valardegna, Ascianello, Sant'Albino** presentano vini di media o elevata concentrazione, tannini serrati e compatti, un corredo olfattivo incentrato su frutta rossa e frutti scuri, note agrumate e floreali.

L'elevata concentrazione, un bagaglio olfattivo di frutta rossa e di frutti scuri, tratti balsamici e speziati distinguono i **vini delle Pievi Cerliana, San Biagio e Le Grazie**.

Quindi da est a ovest aumenta la concentrazione e il timbro olfattivo tende verso i frutti scuri, probabilmente per il fatto che si va da zone argilloso-sabbiose e leggermente calcaree alle aree tendenzialmente più argillose.

Abbiamo trovato particolarmente centrate Pieve Valiano, Pieve Gracciano, Pieve Argiano e Pieve Cervignano, ma **il lavoro fatto su tutte e 12 le Pievi è stato impressionante**. Rispetto all'assaggio dell'annata 2020 delle Pievi, fatto l'anno scorso, i

produttori hanno messo ancora più a fuoco le caratteristiche delle differenti zone e valorizzato il patrimonio vitivinicolo territoriale.



Le etichette delle Pievi 2021, presentate in degustazione (Foto © Alessandra Piubello).

Va sottolineato che i produttori stanno lavorando molto, e questo l'abbiamo notato anche nelle **degustazioni dei Nobile 2020** (mentre le Riserve 2019, a parte qualche raro produttore, sono purtroppo ancora troppo segnate da legni invasivi), per dare un'impronta di maggior freschezza e finezza alla loro denominazione. Finalmente si è imboccata la via per un **Rinascimento enoico di questa storica denominazione.**





Le annate 2021 delle Pievi, assaggiate all'Anteprima del Nobile di Montepulciano (Foto © Alessandra Piubello).

## Sintesi del disciplinare

Le **12 Pievi sono**: Cervignano, Cerliana, Caggiole, Sant'Albino, Valiano, Ascianello, San Biagio, Le Grazie, Gracciano, Badia, Argiano, Valardegna.

I vigneti da cui si possono ottenere le Pievi devono avere **almeno 15 anni di età e una resa produttiva massima di 70 qli/ha.**

Sono ammessi **solo i vitigni autoctoni**: minimo 85% sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile) e massimo 15% di mammolo, ciliegiolo, canaiolo, colorino (solo per quest'ultimo massimo 5%).

I vini delle Uga Pieve devono essere ottenuti

esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice. L'affinamento è di 36 mesi totali, di cui un minimo di 12 mesi in legno e 12 mesi in bottiglia.

Il vino dovrà superare il vaglio della commissione di degustazione dell'ente di certificazione Valoritalia e poi un secondo giudizio della commissione di assaggio del [Consorzio di tutela](#), composta da enologi e tecnici del territorio, che permetterà l'accesso alla menzione Pieve. Se il vino passerà solo la prima delle due commissioni di assaggio e non la seconda, potrà sempre fregiarsi della **Docg Vino Nobile**, ma non potrà essere una Pieve. La messa in commercio della prima annata, la 2020 (il disciplinare è retroattivo) potrebbe essere tra il 2024 e il 2025.