



Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: i nostri migliori assaggi



Il rating dell'annata 2021, attualmente in commercio, è di quattro stelle e mezzo. Ma la manifestazione, giunta alla edizione numero 30, ha permesso di degustare anche le Riserve 2020 e le versioni 2019, 2018 e 2016. Le note di degustazione delle 15 etichette che ci hanno maggiormente colpito.

La denominazione del **Vino Nobile di Montepulciano** si estende su circa 1.100 ettari per un totale di 6,9 milioni di bottiglie all'anno. Sotto i riflettori di questa trentesima Anteprima c'era la produzione dell'**annata 2021** e le **Riserve 2020**, ampliando però l'assaggio alle referenze targate 2019, 2018 e 2016. Il **rating della 2021** è di **quattro stelle e mezzo**. Il Consorzio, che già l'anno scorso aveva introdotto la novità di dare le stelle all'annata in commercio e non a quella vendemmiale, da questa edizione introduce per la prima volta il mezzo punto.

La presentazione dell'annata 2021

La presentazione dell'annata 2021 è stata curata dal neo Master of Wine Italiano **Andrea Lonardi**, che ha sottolineato come il **cambio del clima** non sia da riferirsi solo all'aumento di temperatura, ma anche alla forte **alternanza di sbalzi termici importanti** con gelate primaverili, concentrazione di pioggia molto intensa in poco tempo e colpi di caldo; tutti fattori che stanno fortemente indebolendo il sistema vascolare delle piante. Ha evidenziato che il vigneto del futuro deve essere ripensato per affrontare le prossime sfide. «L'areale di Montepulciano è molto interessante», ha precisato, «perché **soffre meno dello stress idrico** rispetto ad altri territori dove c'è una componente scheletrica più presente nei suoli, come nel Chianti Classico e in alcuni areali di Montalcino».

L'andamento climatico

A livello **meteorologico** l'annata è stata caratterizzata da **scarsa piovosità** (concentrata a febbraio), una

gelata in aprile (dannosa nei vigneti più bassi), e da mesi estivi, in particolare **giugno e settembre, più caldi della media**, soprattutto per effetto delle temperature massime. Conseguenza della combinazione gelo e siccità è stata la paradossale situazione per cui verso la metà di luglio nelle zone “alte”, non colpite dal gelo, dove l’uva era presente in quantità normale, le piante cominciavano già a palesare i primi segni di stress idrico, mentre nelle zone “basse”, dove i grappoli erano pochissimi a causa della gelata, le piante erano ancora ben idratate.

La vendemmia 2021 nel calice

Alla prova dei bicchieri la **2021**, intensa nei profumi e strutturata, non sempre è stata interpretata bene, spesso per la presenza di una **tannicità abbondante** e finali leggermente amarognoli. E qui veniamo a un punto nodale: nell’areale, più che l’annata sembra che emergano **gli stili aziendali**, che per fortuna rispetto al passato si stanno evolvendo verso una concezione più equilibrata, meno appesantita dal legno, più improntata al territorio. Questo sforzo lo registriamo, perché è una nota positiva, speriamo però che la tendenza a interpretare il Nobile come un vino **materico ma equilibrato**, più agile, più dinamico, fresco e moderno aumenti fra i produttori.

Il 2020 in vigna

Dal punto di vista meteorologico **giugno** è stato caratterizzato da **temperature** di quasi 4 °C **sotto la media** del periodo e da una **piovosità doppia** rispetto alla media, che ha abbondantemente reintegrato le riserve idriche dei terreni. Luglio e agosto hanno avuto un decorso che rientra nella norma: le temperature massime si sono portate spesso sopra i 30 °C ma sono stati pochi i giorni in cui hanno superato i valori critici di 36-37 °C; le piogge si sono concentrate in **pochi eventi di forte intensità** che in collina poco hanno giovato alle piante, poiché il ruscellamento delle acque è stato forte.

Il mese di **settembre** ha avuto due fasi: i primi venti giorni sono stati una successione di belle giornate con temperature ben sopra la media, soleggiate e asciutte; l’ultima decade invece è stata caratterizzata da **forti temporali**, in qualche caso accompagnati da violente grandinate, e da un drastico abbassamento delle temperature. In ottobre gli eventi piovosi sono stati frequenti, soprattutto nella seconda metà del mese. Le piogge ovviamente hanno interferito fortemente con le operazioni di raccolta che, iniziate già verso il 15 di settembre in alcune aree della denominazione, si sono protratte senza interruzione, al fine di evitare scadimenti qualitativi da infezioni botritiche, fino alla prima settimana di ottobre.

Riserve 2020 alla prova del calice

All’assaggio le Riserve ci sono sembrate **più libere dal legno soverchiante** (che un tempo era la normalità), lontane dallo stile opulento e monolitico che spesso le caratterizzava, anche se i **tannini** sono **ancora un po’ rigidi** e abbisognano di un po’ di tempo per armonizzarsi. I segnali promettenti di un cambiamento in atto sono dunque evidenti e sempre di più si nota la differenza tra i produttori che sanno leggere l’annata in vigna e usano un approccio meno interventista nella vinificazione e nell’affinamento.

I nostri migliori assaggi



Dei – Vino Nobile di Montepulciano Docg 2021

Naso intenso e ampio, richiami alla viola, al frutto (cassis, more, prugne, amarene), un tocco balsamico. Animato da spirito molto vivo, offre un sorso sapido che si articola consistente in lunghezza, riportando in primo piano il frutto. Espressione equilibrata tra materia, profondità e fresca piacevolezza.

Crociani – Vino Nobile di Montepulciano Docg 2021

Olfatto poliedrico e cangiante, una cornucopia di profumi dall'iris alla carruba, dalle spezie alle note leggermente fumé, all'agrumi. Il sorso è pieno e succoso e scorre ben bilanciato, tra frutto polposo, energia vibrante, tannini presenti e di buon carattere e un finale tonico.

Bindella – Selezione I Quadri, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2021

Spettro aromatico avvolgente e fine, tra note di prugna, spezie e un tocco balsamico. Al palato colpisce per la trama fitta, i tannini eleganti, lo slancio fresco che dà nerbo al sorso insieme alla sapidità.

Il Molinaccio di Montepulciano – La Spinosa, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2021

Floreale, balsamico, note di erbe aromatiche alle narici. Mostra una tempra dai volumi morbidi ed eleganti, non privi di una forza rinfrescante che allunga il finale.

Fattoria della Talosa – Alboreto, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2021

Timbro aggraziato con note fruttate, more e prugna, e speziate. Caratteriale piglio gustativo, progressione

ben articolata, trama elegante e sorso scorrevole, per una beva piacevole.

Tiberini – Podere Le Caggiole, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2021

Tratti fruttati (prugna, more) avvolgenti, tracce di erbe aromatiche e un tocco balsamico. La materia è fitta e promette molto bene, è solo un po' contratta al momento per la sua gioventù, ma saprà distendersi ed evolvere bene nel tempo.

Boscarelli – Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2020

Dettaglio, intensità, definizione. Una gemma di sapiente sfaccettatura: mora, agrume, mallo di noce e ancora ancora. Magnifica purezza espressiva al palato, ricamato da tannini fini su una materia incisiva e sapientemente proporzionata, compatta, profonda e di lunga, leggiadra sorbevolezza.

Tenuta di Gracciano della Seta – Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2020

Naso ampio e ben profilato tra sentori di viola, marasca, prugna matura, piccoli frutti rossi, spezie. Dinamica coinvolgente e slanciata, presenza e intensità della fitta materia, dote tannica integrata che dà spessore senza togliere la vivacità del sorso di valida tenuta.

Le Bertille – Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2020

Ventaglio olfattivo coinvolgente, tra note di rosa appassita, cassis, spezie e macchia mediterranea. Al palato mostra una struttura compatta e armoniosa, tannini fitti e ben estratti, equilibrio centrato e lunga persistenza.

Godiolo – Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2020

Disegno aromatico improntato su note di prugna, piccoli frutti rossi, chiodi di garofano. Sostanza materica, nerbo fitto e saldo che trova slancio e tensione nella persistente chiusura.

Il Macchione – Vino Nobile di Montepulciano Docg 2020

Al naso si apre lentamente svelandosi complesso: piccoli frutti rossi maturi, erbe aromatiche, spezie, olive, eucalipto. Il fraseggio gustativo è dinamico, il vino è di carattere, anche con quei tannini ancora un po' ruvidi. Persistente, chiude su note agrumate e balsamiche.

De' Ricci – Selezione Soraldo, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019

Ha un profilo netto e intenso, con tocchi floreali e speziati che avvolgono le note fruttate e agrumate. Elegante, pieno e profondo, viaggia dinamico e sostenuto, articolandosi in un sorso ben ritmato e slanciato, dalla beva sciolta e succosa. Struttura senza peso e leggerezza.

Contucci – Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019

Corredo olfattivo espressivo, tra cenni di spezie, erbe aromatiche e fruttate di ciliegia e amarena e richiami floreali di viola. Dotato di una personalità riconoscibile, offre al palato una scia balsamica e fresca, tannini ben cesellati, una tempra energica ma ben modulata e un lungo finale.

La Combàrbia – Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019

Trama odorosa ampia, con richiami alla ciliegia, ai fiori, alle erbe aromatiche, all'agrume. L'arco gustativo si espande bene, passando per un ordito tannico e uno slancio di freschezza, unendo un vitale dinamismo all'equilibrio finale.

La Ciarliana – Selezione Vigna 'Scianello, Vino Nobile di Montepulciano Docg 2019

Profuma di viola, amarena, erbe aromatiche, con un tocco balsamico e agrumato. Avanza snello alternando trasparente finezza alla copiosa materia fruttata, ben gestita. Palato sfaccettato a vibrare di una fresca presa gustativa, che diffonde una tonica spinta fino all'articolata chiusura.