

Anteprima Vino Nobile di Montepulciano: 30 anni di storia e 6,9 milioni di bottiglie all'anno



Il distretto è in buona salute sia sul fronte del mercato interno che dell'export, con Germania e Stati Uniti in pole position nelle vendite. Vocazione enoturistica e sostenibilità sono i valori chiave del Consorzio, che oggi conta 81 Cantine (su 90).

Saliamo alla maestosa fortezza medicea di Montepulciano, sede imponente dell'[Anteprima](#), per entrare nelle trame enoiche del **Vino Nobile di Montepulciano** attraverso l'assaggio di **29 campioni del 2021** e altri **35 di annate comprese fra il 2020 e il 2016**. Quest'anno il Consorzio ha aggiunto una novità a quelle introdotte negli anni scorsi (non dimentichiamo il rating all'annata in corso anziché a quella della vendemmia, a oggi ancora l'unico ente consortile a seguire questa strada).

I seminari di approfondimento e il premio GrifoNobile

La degustazione tecnica (seguita da oltre 160 giornalisti accreditati) e la presentazione dell'annata in assaggio, tutto il pomeriggio, per la prima volta, è stato dedicato ai **seminari di approfondimento** (Vino Nobile di Montepulciano degustazione storica: 30 anni di Anteprima; Vino Nobile di Montepulciano degustazione orizzontale; Vino Nobile di Montepulciano Le Pieve). Il **premio GrifoNobile** quest'anno è andato a Brunello Cucinelli con la motivazione: "Ambasciatore del made in Italy nel mondo; imprenditore lungimirante; umanista contemporaneo, innovatore del concetto di sostenibilità; rispettoso della sua terra d'origine; appassionato di vino; esempio di etica per tutti".



Alessandro Rossi, presidente del Consorzio

La vocazione enoturistica

Il territorio di Montepulciano è noto per la produzione di vino fin dal tempo degli Etruschi, come attestato da importanti ritrovamenti archeologici. In particolare le origini del Vino Nobile di Montepulciano trovano riscontro con la prima citazione ufficiale del vino con questo nome nel 1766. Questo **documento** è stato **presentato per la prima volta durante l'Anteprima**.

L'enoturismo nel comune poliziano è una realtà. «Nel **2023** a Montepulciano abbiamo avuto», racconta il presidente del Consorzio **Andrea Rossi**, «un **record di presenze di visitatori** di conseguenza una forte crescita di consumo interno del nostro vino, oltre che di visite in cantina, con l'enoturismo che si conferma traino per tutto il territorio».

Riflettori puntati sulla sostenibilità

Il paesino, arroccato a oltre 600 metri di altitudine, offre degli scorci suggestivi. Non a caso il Comune poliziano è diventato “**Destinazione turistica sostenibile**” ottenendo da poche settimane il certificato “[Gstc – Global Sustainable Tourism Council](#)”. Ricordiamo che il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver ottenuto da parte di Valoritalia la **certificazione di territorio sostenibile** secondo il protocollo [Equalitas](#). Nel 2023 il Consorzio ha anche redatto il **primo Bilancio di sostenibilità**.

Sempre più vicini al debutto delle Pievi

Il **progetto delle Pievi**, partito nel 2021, vedrà finalmente **nel 2025 l'entrata in commercio**. E

quest'anno, durante il seminario dedicato, si è potuto assaggiare dalle bottiglie regolarmente etichettate, (è previsto l'affinamento in vetro fino all'anno prossimo). Crediamo che con l'avvio degli studi su questa terza tipologia, con le sue 12 Unità geografiche aggiuntive (Uga), siano state gettate le **basi per un approccio più moderno e contemporaneo** anche del Vino Nobile di Montepulciano.

Le differenze sono ancora molte, a partire dalle varietà (nelle Pievi il Sangiovese, chiamato localmente Prugnolo, arriva all'85% e il resto sono solo vitigni di antica coltivazione in loco come Canaiolo nero, Ciliegio, Mammolo, Colorino, mentre per il Nobile il Sangiovese è al 70% e il resto prevalentemente vitigni internazionali), dall'età delle vigne, dalle rese, dagli affinamenti. Quello che conta è che i produttori abbiano compiuto un percorso metodologico che li ha visti confrontarsi, interrogarsi e riflettere anche sulla visione di Vino Nobile di Montepulciano, per **avvicinarsi a un pensiero comune**.

Il Patrimonio “Nobile”

Tra fatturato, produzione e valori patrimoniali, il distretto del Nobile di Montepulciano vale 1 miliardo di euro. La produzione media annua ammonta a **65 milioni di euro** per un territorio che fonda circa il 70% della propria economia sull'indotto diretto del vino. Nel 2023, in linea con i numeri degli ultimi anni, sono state immesse nel mercato **6,9 milioni di bottiglie** di Vino Nobile. Sul fronte delle vendite, il 2023 è stato un anno di ulteriore crescita in valore. Dall'anno della pandemia è in continuo sviluppo **il mercato interno** che **cresce nei numeri**. **L'export** lo scorso anno ha rappresentato il **66%** delle quote. In America (tra Nord e Sud) va il 35% del prodotto, in Europa il 29,2%. La **Germania** continua a essere il primo mercato con il 38% della quota esportazioni. In crescita continua, anche rispetto al 2022, è quello degli **Stati Uniti** arrivando a rappresentare il 27,5%.

Continua la tendenza di crescita della vendita diretta in azienda che, nel 2023, ha ormai superato il 30%. Un dato davvero significativo è la fetta di mercato del **Vino Nobile di Montepulciano a marchio bio** che nel panorama italiano vale il 44,7% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta oltre il 70%. Dalla prima Anteprima del vino del Vino Nobile di Montepulciano datata 1994 a quella di oggi ci sono stati dei cambiamenti anche numerici. Un trentennio fa la produzione era di 3,4 milioni bottiglie, oggi siamo a 6.9 milioni di bottiglie. Il **Consorzio** allora aveva 44 soci imbottiglieri, passati ad essere **81** (su un totale di 90) e si è registrata una crescita dimensionale delle aziende, da una media di 6 dipendenti degli inizi ai 15 di oggi.