The Wine Picker

Vino Nobile di Montepulciano DOCG: la prima DOCG italiana al passo con i tempi

Alessandra Piubello

La trentunesima edizione dell'anteprima del Vino Nobile di Montepulciano DOCg è stata l'occasione per dimostrare che si tratta di una denominazione con una strategia comune, capace di dare nuovo impulso alla denominazione, la cui vocazione è riconosciuta fin dal XIV secolo. Il progetto Pievi, con le sue 12 Uga (Unità Geografiche Complementari), ha fatto il suo debutto ufficiale nella chiesa parrocchiale di San Biagio, a dimostrazione che l'importante lavoro congiunto dei produttori sotto la guida del consorzio ha fatto la differenza.

Il cammino di approfondimento all'interno della denominazione stessa attraverso momenti di incontro, confronto e analisi collettiva, iniziato con il progetto Pievi,

diede origine a un nuovo stile distintivo per l'intera denominazione. Ora il Vino Nobile di Montepulciano, cavalcando l'onda della verticalizzazione qualitativa di Uga, è diventato più aderente al territorio e più identificabile, privilegiando il Sangiovese in purezza o in blend con vitigni autoctoni (anch'essi nella nostra top 5, con l'eccezione di un produttore che aggiunge il 5% di Merlot). L'uso del legno è più calibrato e la concentrazione cede il passo a una maggiore leggerezza. Per essere incluse nella selezione di vini di Wine Picker, le tenute non devono solo produrre vini distintivi, tipici e valoriali , ma devono anche dare importanza alla sostenibilità (certificazione biologica o altre certificazioni appropriate). A questo proposito, vale la pena sottolineare che il distretto della denominazione del Vino Nobile di Montepulciano è stato il primo in Italia a ricevere nel 2022 il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas e non va dimenticato che nel 2015 il progetto di carbon footprint della denominazione è

diventato un modello nazionale premiato da Smau di Milano come migliore pratica ambientale.

Dal 2023 il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è riconosciuto come operatore professionale per la certificazione SQNPI (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata) nell'interesse delle aziende associate. Un percorso verso la sostenibilità che ha portato anche l'amministrazione comunale ad ottenere, nel 2024, la prima certificazione in Italia come destinazione turistica sostenibile.

L'anno 2022

L'annata è stata caratterizzata da temperature superiori alla norma nei mesi di maggio, giugno e luglio e da una distribuzione non uniforme delle precipitazioni, concentrate negli ultimi quattro mesi dell'anno (da settembre). Tuttavia, la quantità di pioggia è stata tale da consentire di compensare l'evapotraspirazione e, di conseguenza, di evitare il verificarsi di fenomeni di stress idrico. Le operazioni di raccolta hanno avuto luogo principalmente nella seconda metà di settembre. Si tratta infatti di un'annata decisamente precoce, con una bassissima presenza di patogeni e parassiti, con uve sane e una maturazione tecnologica e fenolica armonica. Nel corso della prova pratica molti produttori hanno saputo interpretare l'annata, evidenziando una gestione agronomica ed enologica più precisa, verso una maggiore modernità e articolazione nel ritmo degustativo.

I nostri cinque preferiti

Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano 2022

Polifonia tra note floreali, sfumature balsamiche, frutti croccanti che emergono da pieghe speziate. Eleganza morbida, delicatezza tattile e fluida vitalità per un nettare epicureo.

L'azienda di circa 22 ettari vitati, acquisita nel 1962, si trova a Cervognano ed è gestita dalla famiglia De Ferrari, con la consulenza enologica di Maurizio Castelli. I terreni sono prevalentemente alluvionali con presenza di sedimenti, ma sono presenti anche terre rosse e sabbie. L'azienda è certificata SQNPI (Sistema Nazionale Integrato di Qualità Produttiva).

Tenuta di Gracciano della Seta Vino Nobile di Montepulciano 2022

Un profilo olfattivo multiforme, un mix di sentori che spaziano dalla violetta alla prugna, dalla marasca all'arancia rossa e alle spezie. Al palato è snello, la materia ben integrata per un gusto piacevole e di lunga persistenza.

La famiglia Seta Ferrari Corbelli è proprietaria di questa tenuta di 21 ettari con viticoltura biologica. Dal 1988 è gestita dall'enologo-agronomo Giuseppe Rigoli, che ne è anche il direttore. I vigneti, che giacciono su terreni argillosi, sono suddivisi in quattro zone, situate nel comune di Gracciano: Toraia, Casale, Rovisci e Maramai.

Crociani Vino Nobile di Montepulciano 2022

Profumi di mora, amarena, note di erbe aromatiche e spezie fini: un invito alla degustazione. La consistenza profonda e ben articolata bilancia sostanza e dinamismo per un piacere gustativo gioioso.

Dal 2001 Susanna Crociani conduce con sensibilità, competenza e umiltà l'azienda di famiglia (attualmente in conversione al biologico) fondata dal padre Arnaldo nel 1953. I vigneti, che si estendono per circa otto ettari, sono situati in località Le Caggiòle, a 450 metri di altitudine.

Il Molinaccio Vino Nobile di Montepulciano La Spinosa 2022

Il ventaglio olfattivo limpido, incentrato su un frutto vivace, profumato da una spezia fine, anticipa una trama gustativa raffinata e vivace, senza oppressioni sovrastrutturate. Il sorso dinamico è innervato da una vena fresca e saporita che invita all'assaggio.

Alessandro Sartini, insieme al socio Marco Malavasi, ha fondato l'azienda agricola nel 2012, con una superficie di circa quattro ettari a conduzione biologica. Il vigneto si trova a Cervognano, in una zona fresca e ventilata, circondata dai boschi.

Le Bertille Vino Nobile di Montepulciano 2022

Ampio e generoso nella sua trama olfattiva, presenta un carattere distintivo e complesso, che saprà rivelarsi ancora meglio nel tempo. Collocata al centro della tavola dell'umanità attenta, sarà una felicità condivisa.

L'azienda, fondata nel 2002, è a conduzione familiare. Le sorelle Olimpia e Oretta Roberti possiedono 14 ettari di vigneti su terreni argilloso-tufacei con diverse esposizioni. L'età della vite è compresa tra 55 e 25 anni. Attualmente la tenuta è in fase di conversione biologica.