

Vino Nobile di Montepulciano, dalla “perla del Rinascimento” le grandi aspettative dell’Anteprima del millesimo 2023

26 Feb 2026 | In evidenza, Sapori



(di Alessandra Piubello) La denominazione del Vino Nobile di Montepulciano, prima Docg italiana nel 1980, vive in un territorio di una bellezza unica, ancora poco antropizzato e con paesaggi da cartolina. Gode di una storia da far impallidire molte denominazioni, attestata già nel XIV secolo, poi sottolineata nel 1550 dal cantiniere del papa Paolo III Farnese “...vino da signori” e da Francesco Redi nel 1685 “Montepulciano d’ogni vino è re”.

Questo è il passato, ma l’oggi dimostra l’impegno di una denominazione molto attiva e solida. Valutiamo per esempio temi attuali come quello della sostenibilità: il distretto della denominazione Vino Nobile di Montepulciano è stato il primo in Italia ad aver ricevuto il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas nel

2022 (ad oggi 102 realtà vi aderiscono, con una superficie vitata di oltre il 60%) e non va dimenticato che nel 2015 il **progetto sulla Carbon Footprint della denominazione è diventato un modello su scala nazionale** premiato allo Smau di Milano come best practice ambientale.



Le aziende in biologico sono il 51% del totale, con il 5% in conversione. Dal 2023 il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è stato riconosciuto operatore professionale per la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) a supporto delle proprie aziende associate. Un percorso per la sostenibilità che ha portato anche l'amministrazione comunale, nel 2024, a essere certificata, prima in Italia, come destinazione turistica sostenibile. Peraltro l'enoturismo qui è una realtà consolidata, con agriturismi presenti nel 75% delle aziende e la ristorazione nel 35%. **Secondo Booking.com, la "perla del Rinascimento" è l'unica meta italiana nei "Traveller Review Awards" 2026**, basato sulle recensioni dei viaggiatori.

E i giovani che sono il futuro di una denominazione? **Qui, oltre il 37% delle cantine è condotto da giovani** che mostrano voglia di fare e di impegnarsi per il territorio.

Il Consorzio è ben strutturato, rappresenta il 90% della superficie vitata. **Guidato da Andrea Rossi, è**

una delle poche realtà consortili che ha avuto il coraggio di guardarsi allo specchio e ha saputo chiedere un confronto diretto tra piccoli e grandi produttori, coinvolgendo giornalisti e operatori, guardando anche ad altre denominazioni nel mondo, per comprendere come migliorare. Il progetto Pievi è un gioiello di “classificazione”, unica nel suo genere, poiché comprende storia, geologia e morfologia. Innegabile, il territorio ha lavorato moltissimo. Per i numeri, leggete in fondo, sono considerevoli. Ma, come sempre, è il bicchiere che parla, che fa comprendere se la strada intrapresa con tanto sforzo e dedizione si riflette poi nel calice.



Vino nobile di Montepulciano, la 32.ma edizione dell'Anteprima

Ammirevole la presenza dei produttori, un'edizione da record, con ben cinquantasette aziende presenti. Il tessuto produttivo sta facendo squadra. **E allora, perché dopo la degustazione dell'annata 2023 e delle riserve 2022 ho la strana sensazione che non tutto torni?** Sia chiaro, credo in questa denominazione e negli uomini e donne che la costituiscono ed è proprio per questo che **seno la necessità di chiedere loro di tornare ad assaggiare insieme, come comunità vitivinicola, i propri vini con più continuità.** Forse capirebbero che ci sono dei vini che sono ancora troppo bloccati dal legno, sovra-estratti, con tannini poco integrati o

addirittura asciuganti.

Per giusto contrappeso e con grande soddisfazione posso affermare che poco **meno della metà dei campioni del 2023** erano invece coerenti al **progetto comunitario, che privilegia la freschezza all'opulenza, la finezza alla concentrazione, che punta alle giuste maturazioni, alla sostanza ma con lo slancio che spinge alla beva.** Certo l'annata 2023 non ha aiutato, è stata un'annata difficile da gestire e, in effetti, le riserve 2022 seppur poche e con qualche picco disomogeneo, sono risultate in generale molto più equilibrate. Ci vuole pazienza per raggiungere tutti un progetto territoriale ed enologico condiviso, quello che è importante è non perdere mai il focus e continuare a lavorare per un obiettivo comune, altrimenti qualcuno resterà indietro.

Va sottolineato che non si può abbassare la guardia sull'interpretazione stilistica. Il **Vino Nobile di Montepulciano** può essere, perché l'ha dimostrato soprattutto nelle due scorse anteprime, un vino che ha tutte le carte in regola per poter essere bevuto con piacere e soddisfazione, per eleganza e buona integrazione tra materia e tensione sapida.



Vino Nobile di Montepulciano, l'annata 2023

Le piogge si sono protratte da inizio anno fino a

metà giugno, seppur non con la stessa frequenza e non in tutte le zone dell'areale, costringendo però i produttori a lottare contro la peronospora, che ha colpito duramente (in alcuni casi si è perso oltre il 50% della produzione). A luglio solo tre giorni di pioggia e molto caldo. Andamento simile ad agosto ma con un minor numero di precipitazioni, che sono riprese a settembre per pochi giorni. L'annata complicata ha costretto i produttori a un lavoro accurato di cernita delle uve, selezionando con attenzione solo i grappoli sani.

I Top 5

Per la gioia dei nostri lettori, cinque interpretazioni che condensano territorio, visione e che berrete con piacere.

Vino Nobile di Montepulciano Boscarelli 2023

Polifonico tra note floreali, sfumature balsamiche, frutto nitido che emerge dalle pieghe speziate. Eleganza soffusa, delicatezza tattile e scorrevole slancio vitale per una beva di benessere.

La tenuta acquistata nel 1962, si estende su 27 ettari vitati ed è condotta da Luca e Niccolò De Ferrari. Siamo a Cervignano: i terreni sono sabbiosi e rossastri di natura alluvionale, con presenza di scheletro e come suggerisce il nome della proprietà, alle vigne si intervallano macchie boschive.

Vino Nobile di Montepulciano Poderi Sanguineto I e II 2023

Le percezioni olfattive sono profonde e richiedono tempo: frutto rosso giustamente maturo, grafite, cenni floreali, liquerizia. Ma è il sorso che conquista l'anima, per integrità, personalità, sostanza di rara finezza, progressione gustativa, unità armoniosa

degli elementi. Mettilo al centro della tavola: sarà una profonda gioia condivisa.

La tenuta, acquisita da Federico Forsoni nel 1958 dapprima con il Podere Sanguineto II e qualche anno dopo con il Podere Sanguineto I, è guidata da oltre 40 anni da Dora Forsoni, affiancata successivamente da Patrizia Brogi. Le vigne si estendono per 6 ettari vicini al casale su terreni argillosi e sabbiosi.

Vino Nobile di Montepulciano Crociani 2023

Profuma di mora, ciliegia nera, sentori di erbe aromatiche e di spezie fini: un invito al sorso. La trama profonda e ben articolata, tempera sostanza e dinamismo per un godimento gustativo gioioso.

Susanna Crociani guida dal 2001 l'azienda di famiglia creata dal padre Arnaldo nel 1953 con sensibilità, competenza e umiltà. Da poco ha ottenuto la certificazione biologica. I vigneti, circa 10 ettari, sono in località Le Caggiòle a 450 metri d'altezza.

Vino Nobile di Montepulciano Il Molinaccio La Spinosa 2023

Il ventaglio olfattivo nitido, centrato su un frutto vivo, fragrante di una spezia fine, anticipa una trama gustativa snella e viva. Il sorso dinamico è innervato da una vena sapida e fresca che invoglia la beva.

Alessandro Sartini, con il socio Marco Malavasi, fonda l'azienda ettari nel 2012, circa quattro ettari in regime biologico. Il parco vitato è a Cervognano, in una zona fresca e ventilata, circondato da un bosco.

Vino Nobile di Montepulciano Tenuta Gracciano della Seta 2023

Ampio e generoso nella trama olfattiva, che cattura per un bouquet di viola, arancia rossa, prugna e spezie. Il sorso è snello, la materia ben integrata per una piacevolezza gustativa di lunga persistenza.

La famiglia Seta Ferrari Corbelli dalla metà del Novecento possiede questa tenuta di 21 ettari vitati in regime biologico. Dal 1988 vi collabora l'enologo-agronomo Giuseppe Rigoli, che è anche il direttore. I vigneti, su terreni limosi argillosi, sono suddivisi in quattro zone a Gracciano: Toraia, Casale, Rovisci e Maramai.



Vino Nobile di Montepulciano, un miliardo di patrimonio

Il patrimonio "Nobile" è di miliardo di euro circa. È questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è

indotto diretto del vino. Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi **circa 1.400 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg, mentre circa 600 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc.**

A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 82 associati al **Consorzio** dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2025, in linea con i numeri degli ultimi anni, sono state immesse nel mercato 6,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano.