

VERTICE D'ECCELLENZA

Chianti Classico Docg e Nobile di Montepulciano sono ai vertici qualitativi della produzione toscana. Ecco la cronaca del loro "vernissage"

di Alessandra Piubello

< Esiste da tempo una confusione idiomatologico-geografica tra due diverse DOCG: Chianti Classico e Chianti. Se, infatti, in campo enologico convivono i due termini "Chianti Classico" e "Chianti", da un punto di vista storico-geografico esiste invece solo il termine "Chianti".

Nel consumatore, ma anche negli addetti ai lavori, il confine tra questi due ambiti si perde e il risultato è che troppo spesso il suffisso "Classico" viene tralasciato riferendosi a un Chianti Classico. In realtà, quel suffisso è veramente importante, perché distingue il vino Chianti

Classico dal vino Chianti: due DOCG differenti tra loro, con un disciplinare, una zona di produzione e un Consorzio di tutela diversi.

Era il 1716 quando il Granduca di Toscana Cosimo III fissò in un bando i confini della zona di produzione del Chianti, area compresa tra le città di Firenze e Siena in cui nasceva l'omonimo vino, che già allora riscuoteva grande successo. Allora nel territorio chiamato "Chianti" si produceva il vino "Chianti". All'inizio del XX secolo, quando la notorietà del vino Chianti aumentava di anno in anno e il territorio di produzione

TOSCANA



non riusciva più a soddisfare la crescente richiesta nazionale e internazionale, si iniziò a produrre vino al di fuori della zona del Chianti delimitata nel 1716, chiamandolo ugualmente “Chianti” o “vino prodotto all’uso del Chianti”.

Fu così che nel 1924, i suoi produttori fondarono il “Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca d’origi-

ne” per tutelarne la produzione. Il simbolo scelto fin da subito fu il Gallo Nero, storico emblema dell’antica Lega Militare del Chianti, riprodotto fra l’altro dal pittore Giorgio Vasari nella sua “Allegoria del Chianti” sul soffitto del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze. Nel 1932, attraverso uno specifico decreto ministeriale, fu aggiunto il suffisso

“Classico” per distinguere il Chianti prodotto nella zona di origine. Da allora il vino Chianti è quello prodotto al di fuori dell’area geografica chiamata “Chianti” (in diverse zone che si aggiungono spesso al nome: Chianti Rufina, Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Pisani), mentre il Chianti Classico è il vino prodotto nella zona di origine

LE NOSTRE SCELTE: CHIANTI CLASSICO DOCG

**CASTELLO DI MONSANTO
CHIANTI CLASSICO 2012**

Bocca viva e ritmica con una progressiva e avvincente modulazione di sapori. Freschezza di beva ed energia di carattere. Dei 72 ettari impiantati a vigneto, tra i 260 e 310 metri s.l.m., 56 sono a Sangiovese, il vitigno in cui l'azienda (acquistata negli anni '60 da Aldo Bianchi) ha profondamente creduto fin dall'inizio. I cloni di Sangiovese presenti nei vigneti provengono da selezioni massali delle viti trovate nella vigna Il Poggio, "la madre" di tutte le vigne di Monsanto. Le terre di Monsanto si dividono in due tipologie: il versante nord è costituito da galestri, mentre quello sud da galestri intervallati a tufi.

**CINCIANO
CHIANTI CLASSICO 2012**

L'armonia sfila con passo elegante, senza briose impuntature. Calibrato nitore per una trama raffinata. I trentatre ettari di vigna, posta tra i 200 e i 350 metri, in leggera pendenza, sono disposti a sud ovest, circondati da oliveti e da boschi. I terreni sono di medio impasto, con arenarie e rocce di albarese. Alcune vigne raggiungono i 40 anni d'età. L'azienda, di proprietà della famiglia Garrè dal 1983, si avvale della collaborazione di Valerio Marconi, in cantina e in vigna, con la consulenza di Stefano Porcinai.

**ROCCA DI MONTEGROSSI
CHIANTI CLASSICO 2012**

Balsamico, con rimandi affumicati. Austero, territoriale. Buono l'allungo e la persistenza con una volumetria davvero ampia. I vigneti, tutti su terreni collinari con dolci

declivi, di origine calcarea, di medio impasto e con esposizione a sud e sud est, si trovano ad un'altitudine fra 340 e 510 metri s.l.m. L'azienda, con certificazione biologica dal 2006, si estende su venti ettari con vigne che spaziano dai 12 ai 45 anni d'età. Marco Ricasoli Firidolfi, il proprietario, si avvale della consulenza di Attilio Pagli.

**MONTERAPONI
CHIANTI CLASSICO 2012**

Un sogno nel bicchiere, un 'piccolo' capolavoro di armoniosa timbrica e di cadenzati equilibri, con una viva succosità che si protrae nel tempo.

Dieci gli ettari di proprietà della famiglia Braganti, acquistati negli anni Settanta. Michele interviene a fine anni Novanta e da allora (prima bottiglia nel 2003) porta Monteraponi ai vertici qualitativi della denominazione. I vigneti sono distribuiti ad anfiteatro, strappati al bosco che circonda la suggestiva zona, su terreni di matrice marnoso-calcareo con pendenza fino al 25%.

**QUERCIBELLA
CHIANTI CLASSICO 2012**

Ricco di sfumature interpretative e di sfaccettature cangianti. Consistente la trama tannica che si esprime con una sapida grinta e un allungo notevole.

La tenuta, acquistata da Pepito Castiglioni negli anni Settanta per produrre vino per gli amici, con il tempo diventa un punto di riferimento per l'immagine del Chianti Classico nel mondo. Nel 1988 viene convertita al biologico e nel 2000 alla biodinamica. Attualmente



Sebastiano Castiglioni è supportato dall'enologo Guido De Santi.

ISOLE E OLENA
CHIANTI CLASSICO 2012

Forza alcolica decisa, supportata da un frutto netto e vivo. Giovinezza in un grande fuoriclasse che troverà un ulteriore sviluppo.

La famiglia De Marchi acquistò le due fattorie di Isole e di Olena nel 1956. Dal 1976 Paolo, enologo con esperienze in California, si occupa con rigore dell'azienda, privilegiando fra i vitigni il sangiovese senza trascurare gli internazionali. I terreni sono ricchi di galestro.

FELSINA
CHIANTI CLASSICO 2012

Integrità fruttata e precisione esecutiva. Portamento e droiture notevoli nella sua scorrevole linearità.

Acquistata nel 1966 da Domenico Poggiali, l'azienda è condotta da Giuseppe Mazzocolin, ex professore di latino che greco che lasciò l'insegnamento per dedicarsi al vino, coadiuvato dall'enologo Franco Bernabei e, ultimamente, dai nipoti. La proprietà, in zona Castelnuovo Berardenga, è condotta secondo i criteri biodinamici, su terreni molto eterogenei, da calcareo-petrosi ad argillosi.

BADIA A COLTIBUONO
CHIANTI CLASSICO 2012

Forza caratteriale e nitidezza di frutto manifestano una struttura solida. Buona l'acidità che

conferisce tensione, il sorso è fresco e piacevole nell'allungo finale ritmato.

Questa storica azienda di Gaiole che imbottiglia da oltre 50 anni, è di proprietà degli Stucchi Prinetti dal lontano 1846. I vigneti sono gestiti in biologico dal 2000, con un'età media fra i 15 e i 20 anni, su terreni ricchi di scheletro. Maurizio Castelli è il loro enologo.

CASTELLARE DI CASTELLINA
CHIANTI CLASSICO 2012

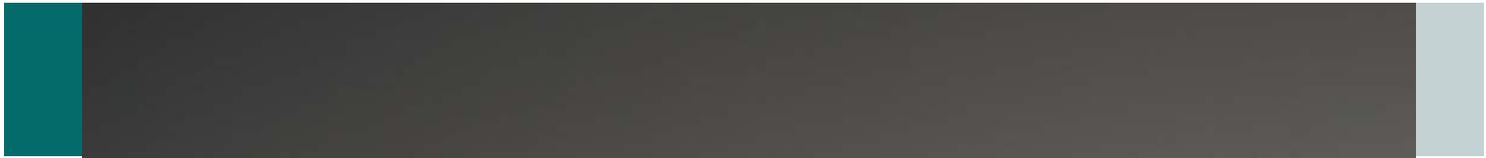
Espressività e morbidezza contrastate da giusta acidità e trama tannica. Buona fattura e dignità esecutiva per questo Chianti blasonato.

L'imprenditore Paolo Panerai si avvale della collaborazione dell'enologo Alessandro Cellai. Le vigne hanno un'età compresa fra i sei e i quarant'anni e crescono su un terreno ricco di marne calcaree, galestro e poca argilla.

SAN GIUSTO A RENTENNANO
CHIANTI CLASSICO 2012

Ermetico nel suo carattere, nasconde una profondità compressa di grande finezza che si esprimerà nel tempo.

Storica azienda del Chianti Classico, è di proprietà della famiglia Martini di Cigala dagli inizi del Novecento. I terreni sono tufacei, con forte presenza di sabbia, limo e zone calcaree con fossili. L'azienda è condotta in regime biologico, con la consulenza agronomica di Ruggero Mazzilli ed enologica di Attilio Pagli. I vigneti più vecchi sono del 1959, i più giovani del 2012.



chiamata “Chianti”.

Il marchio che da sempre distingue le bottiglie di Chianti Classico è il Gallo Nero, storico simbolo dell'antica Lega Militare del Chianti, riprodotto fra l'altro dal pittore Giorgio Vasari sul soffitto del Salone dei Cinquecento, nel fiorentino Palazzo Vecchio.

La storiografia di questo simbolo comprende anche una singolare leggenda ambientata nel periodo medievale.

La sua vicenda segnò in pratica la definizione dei confini politici dell'intero territorio chiantigiano, perché fu proprio il comportamento di un gallo nero a deciderne il destino.

La leggenda narra che nel periodo medievale, quando le Repubbliche di Firenze e Siena si combattevano aspramente per prevalere l'una sull'altra, il territorio del Chianti, proprio perché intermedio alle due città, fosse oggetto di dispute pressoché continue.

Per porre fine alle contese e stabilire un confine definitivo, venne adottato un bizzarro quanto singolare sistema. Si convenne di far partire dai rispettivi capoluoghi due cavalieri e di fissare il confine nel loro punto d'incontro. La partenza doveva avvenire all'alba e il segnale d'avvio sarebbe stato il canto di un gallo. Nei preparativi dell'evento doveva pertanto essere decisiva la scelta del gallo, più che quella del destriero e del cavaliere. I senesi ne scelsero uno bianco, mentre i fiorentini optarono per uno nero, che tennero chiuso in una piccola e buia stia pressoché digiuno per così tanti giorni da indurlo in un forte stato di esasperazione. Il giorno fatidico della partenza, non appena fu tolto dalla stia, il gallo nero cominciò a cantare fortemente anche se l'alba era ancora lontana.

Il suo canto consentì quindi al cavaliere di Firenze di partire immediatamente e con grande vantaggio su quello senese, che dovette attendere le prime luci del giorno, quando il suo gallo, cantando regolarmente, gli permise di partire. Ma dato il notevole ritardo che aveva accumulato nei confronti dell'antagonista, il cavaliere senese percorse solo dodici chilometri in solitudine, poiché a Fonterutoli incontrò l'altro cava-

liere. Fu così che quasi tutto il Chianti passò sotto il controllo della Repubblica Fiorentina, molto tempo prima della caduta di Siena stessa.

QUALCHE NUMERO

Nel 2013 le vendite complessive del Gallo Nero salgono dello 0,5% sul 2012 con l'export ancora a farla da padrone con oltre l'80% del Chianti Classico che esce dai confini nazionali per approdare sui mercati enoici più importanti del mondo.

Ma il dato più rilevante è quello del prezzo dello sfuso: nel 2013 un ettolitro di Chianti Classico vale in media 185 euro, con ulteriore tendenza al rialzo, ovvero oltre il 27% in più di quanto valeva nel 2012 (145 euro all'ettolitro).

L'export rappresenta l'80% dello sbocco commerciale del Chianti Classico, mentre il mercato interno assorbe stabilmente il 20% delle vendite.

Gli Stati Uniti si confermano al primo posto, al 31%, seguiti da Canada e Germania al 10%, Regno Unito con il 6%, Svizzera 5%, Giappone e Paesi Scandinavi al 4%, Benelux, Cina e Hong Kong al 3%, Russia e altri Paesi al 2%. Dal quadro emerge un dato in linea con le tendenze complessive del settore enologico italiano in cui a tirare la volata sono essenzialmente i mercati esteri, con gli Usa che si confermano un mercato strategico per le vendite del Gallo Nero. La produzione di vino Chianti Classico ha raggiunto nel 2013 i 242.000 ettolitri, registrando un incremento del 5% sul 2012 (che stava a 230.000 ettolitri). I soci del Consorzio Vino Chianti Classico sono 560, di cui 365 imbottigliatori. Il Chianti Classico, quello che nel mondo del vino può essere a ragione definito come un vero e proprio “distretto”, può contare su numeri da “grande impresa”: fatturato stimabile in oltre 600 milioni di euro, valore della produzione vinicola imbottigliata di 360 milioni di euro, valore complessivo della produzione olivicola pari a 10 milioni di euro.

LA GRAN SELEZIONE

La conferenza stampa di presentazione in anteprima mondiale della Gran Selezione del Chianti Classico è avvenuta in un luogo da sogno, nella sala dei 500 di



Palazzo Vecchio a Firenze. Il Presidente del Consorzio Sergio Zingarelli, il direttore Giuseppe Liberatore e l'enologo Franco Bernabei hanno spiegato il nuovo apice della piramide qualitativa del Chianti Classico, la Gran Selezione. «Il Consorzio – ha affermato il presidente Zingarelli – con la presentazione della “Gran Selezione” sta dando un segnale forte dal lato qualitativo. Certo questa nuova tipologia, come da prime stime del Consorzio, per ora si attesta sull’8-9% della pro-

duzione complessiva della denominazione, ma darà un impulso fondamentale. Si tratta di una tipologia che abbiamo voluto fortemente e che “stratifica” ulteriormente e meglio la nostra offerta verso l’alto. Per la prima volta in Italia una denominazione crea una nuova tipologia di fascia alta. È una vera e propria inversione di tendenza una scommessa importante con la quale un vino va a posizionarsi in uno spazio ben definito del mercato».

Dai discorsi è emerso che la Gran

Selezione non è una categoria nata dal nulla, per la quale vanno inventati vini nuovi ma, al contrario, nasce come cosa pensata per vini già esistenti.

Il Chianti Classico Gran Selezione si colloca dunque al vertice qualitativo della DOCG e sottostà a nuovi parametri chimico/fisici ed organolettici, tanto che prima di ricevere tale classificazione il campione deve superare il test della commissione d'assaggio. Deve essere prodotto dalla stessa azienda che imbottiglia.



Un vino che non può uscire sullo scaffale prima dei 30 mesi dopo la vendemmia (di cui almeno tre di affinamento in bottiglia).

Pur sottolineando le buone intenzioni degli autori di questo progetto, pensato e realizzato per ovviare alle difficoltà della denominazione (in realtà c'è anche il tentativo di riportare dentro la denominazione i Supertuscan a base sangiovese) siamo di fronte ad una scelta discutibile.

Il vero salto di qualità e di responsabilità avrebbe dovuto riguardare le tipologie già esistenti, senza inventarne una ulteriore, che produrrà solo maggiore confusione fra i consumatori (ricordo che c'è già grande difficoltà a far capire la differenza fra Chianti e Chianti Classico, non a caso la vera differenza almeno dal punto di vista commerciale la fa il Gallo Nero, che è il marchio che identifica univocamente il Chianti Classico).

Quando in tutte le altre denominazioni la Riserva rappresenta il vino di punta, come si fa a giustificare l'ulteriore gradino di una "Gran Selezione"?

E poi questo significa che con la Riserva non si è fatto il meglio che si poteva fare, non a caso molte

aziende tendono a farla quasi tutti gli anni, abbandonando la motivazione iniziale che prevedeva l'uscita solo nelle annate effettivamente migliori.

Comunque, anche per la Riserva sono state introdotte nuove regole al fine di blindare ancora di più la qualità. Con l'obbligo di presentare il vino alle commissioni di assaggio per l'idoneità che deve rispondere ad ulteriori criteri introdotti relativi all'aspetto organolettico e chimico.

Nuova procedura, poiché prima bastava che il produttore dichiarasse l'intenzione di fare del suo vino vecchio di due anni una Riserva.

Però quello che ci aspettavamo era un primo passo verso la definizione in etichetta dei vari territori e di cru aziendali che sarebbero poi convogliati in una mappatura di vigne dei vari comuni del Chianti Classico, creando una carta dei cru del Chianti Classico e di conseguenza una maggiore comprensione da parte del consumatore della diversità e delle potenzialità di questa storica zona piena di sfaccettature meravigliose.

All'assaggio sembra un vino molto compattamente orientato verso il mercato estero, come ammettono



gli stessi vertici consortili, visto che l'80% della produzione va oltre frontiera.

Purtroppo l'affinamento in legno prolungato ha penalizzato molti campioni, unitamente a svianti assemblaggi con vitigni internazionali, che pur ammessi nel disciplinare, non fanno emergere il Sangiovese per unicità e riconoscibilità. Ma diamo tempo al tempo e stiamo a vedere.

Trentadue le aziende che hanno presentato trentaquattro riserve, fra le quali le migliori sono state: Fattoria di Lamole Vigna Grospoli 2011 e Lama della Villa 2010, Bibbiano 2010, I Fabbri 2011, Fontodi Vigna del Sorbo 2010, Tenuta di Lilliano 2010, Montemaggio 2010, Sergio Zingarelli 2010.

LA DEGUSTAZIONE

E veniamo agli assaggi: alla stazione Leopolda di Firenze ci siamo concentrati sull'annata del Chianti 2012, pur essendo presenti anche la 2011, 2012, 2009,

2008 e le Riserve 2012, 2011, 2012, 2009, 2008 e 2007.

In generale, l'annata ha confermato il progressivo riavvicinamento degli aspetti organolettici dei vini ai canoni chiantigiani più tradizionali, con i vitigni internazionali più discreti e con un più sapiente uso delle temperature e dei contenitori (i profili aromatici non sono stati soverchiati dall'uso del legno).

Il 2012 si rivela un'annata calda ma piacevole, magari non longeva ma dalla facile sorbevolezza, nella quale si esprimono al meglio i terriori più magri con vini fini e asciutti. Quindi vini sempre un po' carenti di corpo ma giustamente snelli, in generale già abbastanza aperti al naso e senza quei segnali di "cottura" che ci si poteva aspettare.

Diciamo una vendemmia da sufficienza, con alcune punte interessanti, in attesa di annate migliori. Purtroppo le prove di botte sul totale dei vini presentati erano tante, poco più della metà. Noi

abbiamo scelto dieci vini, di cui sei sono campioni di botte ma rappresentativi di una qualità annunciata, che andrebbe comunque ripresa in esame.

MONTEPULCIANO E IL NOBILE

La storia di Montepulciano è da sempre profondamente legata alla fama delle sue vigne e del suo vino, come testimonia la presenza nel centro storico di cantine secolari, ancora oggi in piena attività. Tale legame è confermato anche dai documenti che nel 790 d.C. attestano la donazione di un vigneto alla chiesa e dalla testimonianza del Repetti (*"Dizionario storico e geografico della Toscana"*) che cita un documento del 1350 in cui sono stabilite le clausole per il commercio e l'esportazione del Vino di Montepulciano. Sante Lancerio (1530), bottigliere di Papa Paolo III, definisce il vino di Montepulciano "vino perfectissimo" mentre celebre è il ditirambo di Francesco Redi che nella sua



opera "Bacco in Toscana" (1685) scrive "Montepulciano d'ogni vino è Re".

Voltaire, nel "Candido" (1759), accenna ai "maccheroni, pernici di Lombardia e vino di Montepulciano". Una recente ricerca ha consentito di far risalire al 1787 la denominazione ufficiale di Vino Nobile di Montepulciano utilizzata in una "nota spese" da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S. Girolamo, storica istituzione di Montepulciano, per un viaggio a Siena. Il vino, DOCG dal 1980, si produce in una zona di dimensioni ridotte, con una superficie di 1.300

ettari, in cui solo le aree orientali e sud orientali hanno la denominazione di Nobile.

Non è chiaro se la denominazione Nobile derivi dalla constatazione che fosse una bevanda amata dai nobili e dai signori o che gli stessi fossero implicati nel commercio vinicolo, o, ancora, dal fatto che venisse vendemmiata solo l'uva migliore. In questa zona il sangiovese viene chiamato prugnolo gentile e concorre alla composizione del Nobile per il 70%, al quale si aggiunge un 30% di vitigni complementari a bacca rossa idonei (per esempio mammolo, canaiolo nero fra gli autocotoni, o gli internazionali merlot

LE NOSTRE SCELTE: NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

MONTEMERCURIO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

L'energia cristallina unita ad una materia polposa trasmettono una potenza vellutata e un'anima verace di nobile finezza.

Alle pendici del Tempio di San Biagio, si estendono le vigne, per un totale di dieci ettari. Ad un'altitudine di circa 450 metri s.l.m. con un'esposizione favorevole a sud ovest, questo vigneto beneficia di una fertile composizione terrena a base argillosa. L'azienda nata grazie alla volontà e all'impegno della famiglia Anselmi, si avvale della collaborazione dell'enologo Emiliano Falsini.

GRACCIANO DELLA SETA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Tocco tannico felpato in un palato polposo e di composta tenuta, venato da una flessuosa scia sapida. Profondo e succoso a chiudere. L'azienda, di circa 70 ettari, appartiene alla famiglia Seta Ferrari Corbelli dalla metà del Novecento. Dal 1988 vi collabora l'enologo-agronomo Giuseppe Rigoli. I vigneti, su terreni limosi argillosi, sono suddivisi in quattro zone a Gracciano: Toraia, Casale, Rovisci e Maramai. Tre degli ettari hanno quarant'anni mentre gli altri sono stati reimpiantati ciclicamente dal 1991 al 2010.

LUNADORO

TRADIZIONALE NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Souplesse gustativa temprata da una caratterizzante forza strutturale. Complesso, profondo, convince per sapidità e succosità, precise anche nell'allungo.

La tenuta si estende sul crinale di Valiano per un'estensione di sessanta ettari di cui dodici a vigneto. Le vigne, alcune di quarant'anni, sono ad un'altitudine di 400 metri. Alla cultura "contadina" ereditata dalle proprie famiglie, i proprietari Dario Cappelli e Gigliola Cardinali hanno aggiunto la preziosa collaborazione del-

l'enologo Maurizio Saettini.

IL CONVENTINO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Tessitura di spessore, dotata di rimarchevole intensità, si sviluppa in un sorso dalla progressione dinamica che si protrae sensibilmente fino alla fine.

L'azienda dei fratelli Brini si estende per ventitre ettari nelle zone vocate di Bossona e Ciarlana, ad un'altezza fra i 400 e i 600 metri, su terreni ricchi di sabbia e argilla. Fondata nel 2003, fu tra le prime del comprensorio ad ottenere la certificazione biologica. La scelta del giovane direttore, Alberto, è stata anche quella di non piantare vitigni internazionali. Attilio Pagli è il consulente enologo.

BOSCARELLI

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Profilo netto e di vibrante intensità, con tocchi speziati che avvolgono le note fruttate. Intrigante, ma senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. Da seguire nell'evoluzione in bottiglia.

Il podere di circa quattordici ettari vitati, acquistato nel 1962, si trova a Cervignano ed è condotto dalla famiglia de Ferrari, con la consulenza dell'enologo Maurizio Castelli. L'età delle vigne è di venticinque anni, con punte di oltre quaranta. I terreni sono in prevalenza alluvionali con presenza di sedimenti, ma si rinvergono anche terre rosse e sabbia.

LE BERNE

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Modulazione di sapori in un'espansione ritmica, cadenzata dalla sicurezza di un'eleganza ben definita. Sensazioni tattili di polposa scorsevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale equilibrato.

Giuliano Natalini, attuale proprietario dell'azienda, lavora insieme al figlio Andrea che segue tutta la parte viticola affiancato dall'e-



sta cantina fondata dal nonno Alibrando. I vigneti si estendono per 55 ettari a Martiena (sede dell'azienda), Piaggia, La Ciarliana e Bossona. Consulente esterno è

nologo Paolo Vagaggini. La prima etichetta risale al 1997. I vigneti, su terreni di origine pliocenica con presenza di conchiglie fossili e sassi, si trovano nella zona di Cervognano su un'estensione di 10 ettari.

POLIZIANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Il profilo sensoriale concede un'opulenza misurata, struttura solida e tannini registrati con maestria. Definizione stilistica e prova autoriale a tutto tondo.

L'azienda fu fondata cinquant'anni fa dal padre dell'attuale proprietario Federico Carletti. I vigneti risalgono al 1961 (a questa data risale anche la magnifica vigna Asinone), con ampliamenti successivi. I 120 ettari di proprietà sono dislocati in vari punti del comprensorio.

Carletti si avvale della consulenza esterna di Carlo Ferrini e dell'enologo aziendale Fabio Marchi.

DEI

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza: manifesterà i tratti più complessi e profondi del suo carattere con il tempo.

Caterina Dei dagli anni Novanta gestisce que-

Nicolò D'Aflitto che opera insieme al tecnico interno Valerio Martelloni.

ICARIO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Note boisé in un tessuto stratificato ricco di sfumature. Identità stilistica nel timbro di marca sapida che rivela una verve acida prolungata nel finale, denso e saporito.

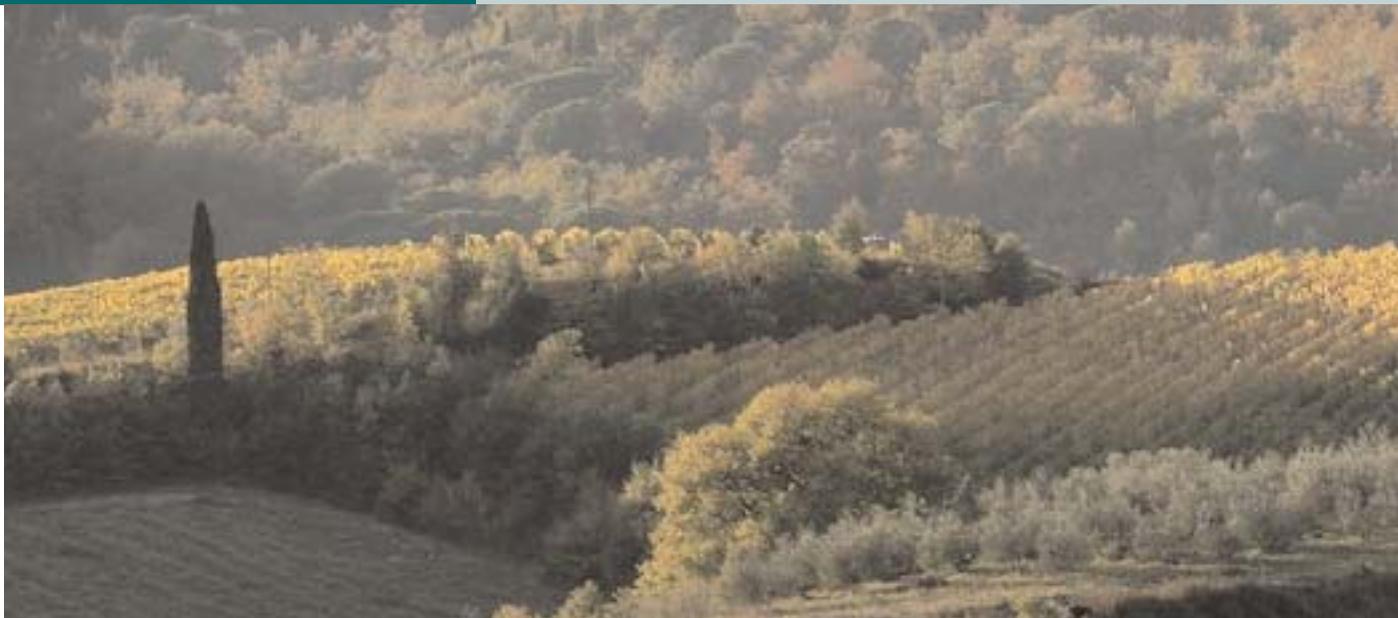
Il titolare Giancarlo Cecchetti fonda l'azienda nel 1998, attualmente è affiancato dai figli Alessandra ed Andrea. L'azienda consta di 22 ettari vitati, tutti intorno al nucleo originale, su terreni a medio impasto argilloso.

VALDIPIATTA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2011

Buona integrità fruttata, vitalità e precisione esecutiva. La progressione armoniosa della forza gustativa dona una piacevole sorbevolezza con un'intensa persistenza.

L'azienda appartiene dagli anni Ottanta alla famiglia Caporali. Miriam la dirige dal 2003, avvalendosi in cantina della consulenza esterna di Eric Boissenot e dell'enologo aziendale Mauro Monicchi. Gli appezzamenti si trovano a Sanguinetto, Ciarliana e Poggio alla Sala. La vigna più importante è la Vigna d'Alfiero: 3 ettari piantati trent'anni fa.



e cabernet).

Il disciplinare dà quindi ai produttori ampia libertà quanto a stili ed interpretazioni, e a volte questo significa perdere in tipicità e in valorizzazione delle qualità locali.

L'affinamento deve essere di due anni, e anche qui, sempre a discrezione dei produttori, possono essere o ventiquattro mesi tutti in legno, o 18 mesi in legno con i restanti mesi in altro recipiente, o ancora, 12 mesi in legno, 6 mesi in un altro recipiente e 6 mesi in bottiglia.

I vigneti sono esposti prevalentemente a est ad altitudini che variano dai 250 ai 600 metri, su terreni composti di sabbie, argille sabbiose poco cementate, intercalate da ciottoli e dalla presenza di fossili del Pliocene medio inferiore.

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano nasce nel 1965 con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine del Vino Nobile di Montepulciano in Italia e nel mondo e, successivamente, anche quella del Rosso e del Vin Santo.

Ecco le parole di apertura dell'anteprima da parte del presidente del Consorzio, Andrea Natalini:

«Quest'anno siamo particolarmente orgogliosi di aver raggiunto, oltre al traguardo delle venti edizioni, anche il record di partecipazione con ben 41 aziende. Ma non è l'unica notizia importante.

Montepulciano infatti ha iniziato un progetto che ha come presupposto la riduzione delle emissioni dei gas-serra e la promozione delle fonti rinnovabili e dell'efficienza energetica e che si pone come obietti-

vo la riduzione o la compensazione delle emissioni di CO2 derivanti dalle tre fasi (agricola, aziendale e di trasporto) su cui si articola la produzione della DOCG Vino Nobile.

Al termine dell'iter Montepulciano, con la DOCG Vino Nobile, sarà il primo distretto vitivinicolo in Italia a poter certificare l'impatto zero sull'atmosfera della propria produzione vinicola.

Il fine è giungere entro il 2020 (scadenza indicata anche dal Patto europeo dei Sindaci, a cui Montepulciano aderisce) alla neutralità delle emissioni di gas clima alteranti grazie all'utilizzo da parte degli Enti pubblici o di privati di buone pratiche quali per esempio rimboschimenti, impiego di pannelli fotovoltaici, produzione di energia da centrali alimentate a biomasse».

QUALCHE NUMERO

Interessante la crescita del mercato dei vini di Montepulciano che già nel 2013 hanno fatto segnare dei record di vendite con l'export che si è chiuso con un +8% rispetto al 2012 toccando quota 76 per cento di prodotto mentre il restante 24% viene commercializzato in Italia. Per quanto riguarda il mercato nazionale le destinazioni di Vino Nobile sono dirette al Nord (40 per cento), in Toscana si attestano al 19 per cento mentre resta invariata rispetto allo scorso anno la percentuale della vendita diretta in azienda, pari al 19%.

Per quanto riguarda l'estero la Germania è passata ad assorbire il 48 per cento della quota esportazioni,



crescendo del 4 per cento rispetto al 2012 e tornando ad essere il mercato di riferimento per il Nobile. Gli Usa confermano l'ottimo andamento segnando nel 2013 con il 17,5% (+1,5% rispetto al 2012), così come i mercati asiatici che nel 2013 hanno fatto segnare un vero e proprio exploit di vendite passando dall'8,1 al 12 per cento.

Secondo i dati elaborati dal Consorzio che riunisce i produttori del territorio, il "valore" del Vino Nobile di Montepulciano tra patrimonio, fatturato e produzione ammonta a cinquecento milioni di euro.

Nello specifico in oltre 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, a circa 150 milioni ammonta invece il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato costa sui 150 mila euro) e di 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola.

Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 ettari

sono vitati, il che vuol dire che circa il 16% del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90, in totale, gli imbottiglieri dei quali 78 associati al Consorzio dei produttori) che nel 2013 hanno prodotto 56 mila ettolitri di Vino Nobile e circa 17 mila destinati a divenire Rosso di Montepulciano. Nel 2013 sono state immesse nel mercato circa 7,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile e circa 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano Doc.

LA DEGUSTAZIONE

Un'anteprima che conferma la crescita stilistica della denominazione, nonostante l'annata calda. Nel 2011 si sono ottenuti vini con un elevato grado alcolico (tenuto però bene sotto controllo dai produttori), acidità medio-basse accompagnate da pH leggermente elevati, che hanno dato vita a campioni di livello qualitativo con buone intensità coloranti, tannini abbastanza morbidi ed aromi varietali ben sviluppati

anche se sembrano preannunciare un non lunghissimo potere di invecchiamento. Un tempo i vini erano giocati sulla potenza più che sul dettaglio e apparivano spesso in debito di finezza: in generale invece abbiamo riscontrato un dosaggio del legno più mirato e una presenza del Sangiovese più marcata. I produttori stanno piano piano andando verso una maggior espressione territoriale, allontanandosi dall'incertezza caratteriale e dallo stile prono al modello dei Supertuscan.

Confortante la presenza di aziende giovani, indice di una realtà viva e dinamica.

Per quello che riguarda il 2010, il millesimo della Riserva, l'annata austera e dalle acidità spiccate è stata interpretata con vini eleganti, piuttosto che troppo potenti, con tannini di buona maturità. Ci sono piaciuti Tenuta di Gracciano della Seta, Bossona di Dei, Il Conventino, Le Berne, Valdipiatta. Per la top ten ci siamo però concentrati sul Nobile di Montepulciano 2011.>