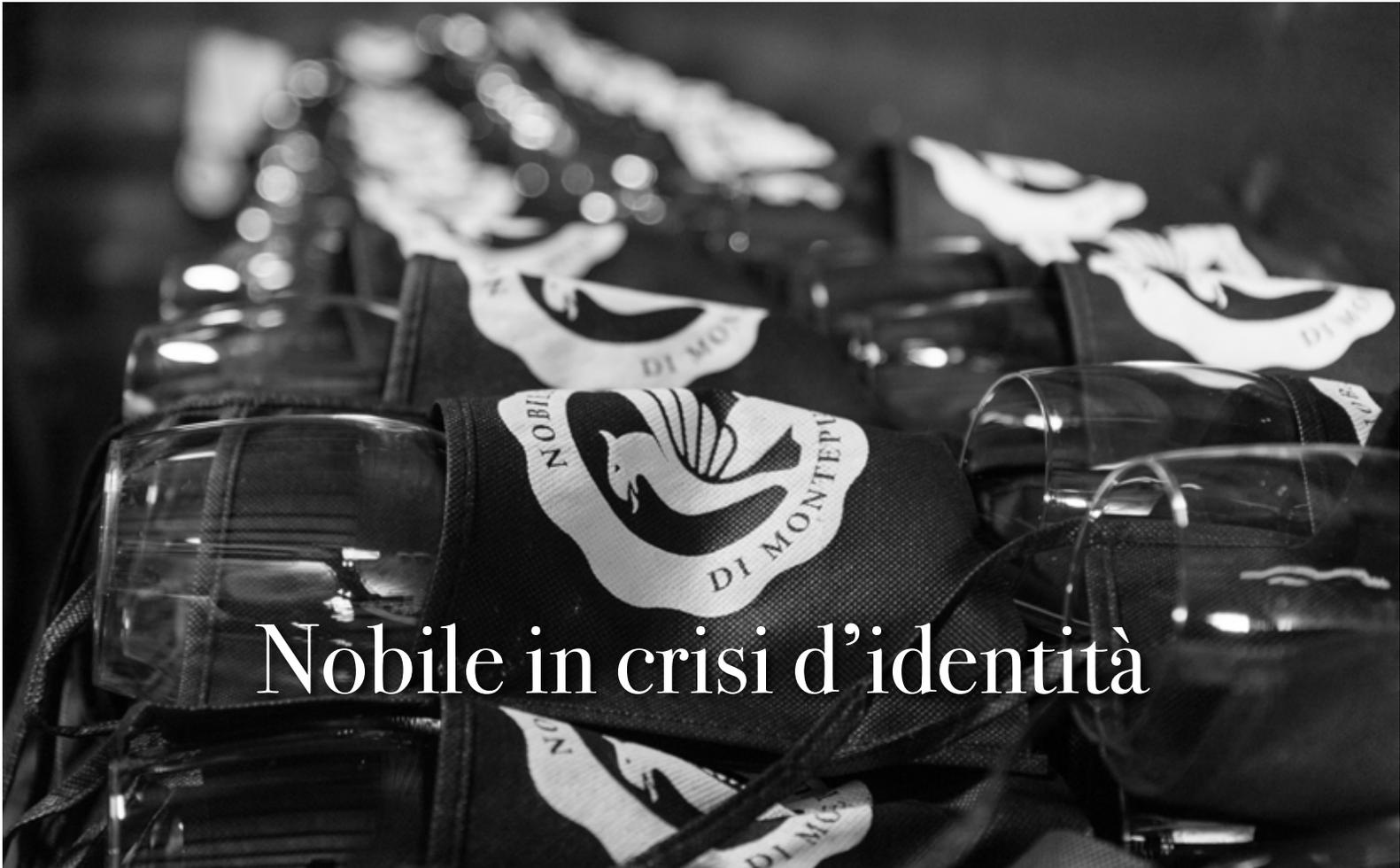


di Alessandra Piubello



Nobile in crisi d'identità

Un'annata non eccezionale, stili produttivi differenti, uso dei legni non ottimale: c'è molto da registrare anche se non mancano le eccellenze. Queste.

Ben quarantacinque le aziende partecipanti alla ventiquattresima anteprima del Vino Nobile di Montepulciano, (sono settantasei le aziende consorziate), in quella meravigliosa Fortezza restaurata proprio dai produttori stessi pochi anni fa. Da visitare assolutamente all'interno, l'enoliteca, un'enoteca pubblica ancora non sfruttata come meriterebbe.

Sotto i riflettori l'annata 2015 e la Riserva 2014. Da valorizzare l'apprezzabile capacità dei produttori di interpretare potenzialità e problematiche di un millesimo comunque caratterizzato da temperature elevate. Tuttavia, emergono note dissonanti, quali

legni ancora impattanti (troppo vecchi o nuovi), e una trama tannica verde e cruda per molti campioni. Un'annata non così eccelsa come da comunicati che la davano come un'annata cinque stelle con "qualità media dei vini elevatissima". Fa riflettere, e molto, a proposito di stelle, l'assegnazione all'annata 2017 delle cinque stelle data durante l'anteprima: l'andamento stagionale con gelate primaverili e siccità nel periodo estivo, e conseguenti gravi perdite di produzione non lasciava certo presagire il riconoscimento massimo. Ma torniamo alla 2015, che riteniamo in generale ancora un po' spigolosa per i nostri gusti, e da interpretare con il tempo. Soprattutto, rileviamo un'eterogeneità di stili abbastanza spiazzanti,

una crisi di identità latente, un legame con il territorio spesso messo in secondo piano dalle tecniche di vinificazione o di affinamento. Da disciplinare è consentito l'uso di prugnolo gentile (come viene chiamato in zona il Sangiovese) al 70%, e quindi è lecito aggiungere un 30% di vitigni complementari a bacca rossa idonei (per esempio mammolo, canaiolo nero fra gli autoctoni, o fra gli internazionali merlot e cabernet). L'ampia libertà data ai produttori quanto a stili ed interpretazioni, può a volte significare perdere in tipicità e in valorizzazione delle qualità locali. Anche per questo vanno segnalate la nascita di due associazioni che sono espressione di un malessere. Quest'anno è nata Terra Nobile Montepulciano (Podere Casanuova, Croce di Febo, Casale Daviddi, Fassati, Il Molinaccio, Metinella, Monte Mercurio, Talosa, Tiberini, Romeo), che si va ad affiancare all'Alleanza (Avignonesi, Salcheto, Braccasca, Dei, Poliziano, Boscarelli), formatasi un anno fa. L'intenzione delle associazioni è quella di recuperare l'identità del Nobile, messa in discussione dieci anni fa quando sono stati introdotti i vitigni internazionali nel disciplinare. Alleanza rivendica anche un impegno più attento alla promozione e una diversa strategia per la valorizzazione del territorio. Nonostante entrambe le neonate associazioni asseriscano di condividere i fini istituzionali del Consorzio (tutte sono rimaste socie) e proclamino di voler collaborare con esso, in effetti, le loro dichiarazioni programmatiche implicano più o meno esplicitamente un'insufficienza appunto di quel disciplinare di cui il Consorzio è custode e garante. Vedremo quel che accadrà. Esempi fulgidi ce ne sono, per fortuna, e contiamo che presto la denominazione saprà trovare la sua strada. E intanto vediamo un po' di numeri, per inquadrare la situazione attuale. Nel 2017 sono stati immessi nel mercato circa sette milioni di bottiglie di Nobile e circa 2,8 milioni di Rosso. La quota export è pari



al 78%, in testa Germania (44,5%), poi Usa (21,5%), Svizzera (16%), extra Ue (7%). Tra valori patrimoniali (un ettaro vitato vale sui 150 mila euro), fatturato e produzione (circa 65 milioni di euro) il Vino Nobile di Montepulciano vale 500 milioni di euro. Secondo una rilevazione effettuata da Consorzio negli ultimi dieci anni, il 42% delle aziende ha cambiato proprietà. È un segnale di quanto il territorio e il Vino Nobile siano appetibili per gli investitori, dei quali il 60% è venuto da fuori Toscana, il 25% direttamente da Montepulciano e il 15% dall'estero. Su 16.500 ettari di superficie del Comune di Montepulciano, circa duemila ettari sono vitati (16% del territorio). Di questi 1.250 sono Vino Nobile di Montepulciano Docg e circa 400 Rosso di Montepulciano. 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. Da sottolineare il grande lavoro svolto in questi anni per la sostenibilità ambientale, che probabilmente porterà il territorio del Vino Nobile di Montepulciano ad essere il primo certificato come sostenibile in base ai dettami della norma oggi probabilmente più completa a livello internazionale, Equalitas. E veniamo alla degustazione.

BOSCARELLI NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015
BOSCARELLI NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA 2013

Due splendidi esempi, due interpretazioni delle rispettive annate commendevoli. Purezza espressiva al palato, ricamato da tannini finissimi e centrato su un frutto tonico, vivo, maturo nel primo; nel secondo potenza e rigore, profondità e struttura che acquisiranno col tempo più grazia.

Il podere di circa quattordici ettari vitati, acquistato nel 1962, si trova a Cervognano ed è condotto dalla famiglia de Ferrari Corradi, 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.

DEI NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015
DEI NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA BOSSONA
2013

Anche qui due perle. Ricco, rotondo e materico il primo, ben accompagnato da freschezza e fruttata eleganza. Souplesse gustativa temprata da una caratterizzante forza strutturale, che chiude in accattivante sapidità il secondo.

Caterina Dei dagli anni Novanta gestisce questa 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 Nicolò D'Aflitto che opera insieme al tecnico interno Valerio Martelloni.

AVIGNONESI NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015

Polposo e materico, rotondo eppure caratteriale. Succoso, con una freschezza dirompente e una beva avvincente, limpida ed intensa.

Fondata nel 1974, Avignonesi è stata rilevata nel 2009 dalla belga Virginie Saverys. La proprietaria, che ha introdotto tecnologie all'avanguardia, si avvale di una squadra di enologi e agronomi anche di profilo internazionale. Pur essendo biologica certificata dal 2016, l'azienda di centosessanta ettari è condotta in biodinamica.



TENUTA GRACCIANO DELLA SETA NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015

L'eleganza della misura sostenuta da una verve sapida: calamita per il palato che trova una precisione di armoniosi intenti, seppur in gioventù.

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: Toraià, Casale, Rovisci e Maramai. Tre degli ettari hanno quarant'anni mentre gli altri sono stati reimpiantati ciclicamente dal 1991 al 2010.

IL MOLINACCIO "LA SPINOSA" NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015

Sorso succoso e sapido, che terge la bocca e infonde la voglia di bere. Ha una solida e brillante vivacità, vivida nitidezza di frutto e un fremente lungo finale.

L'azienda nasce nel 2012, fondata da Marco Malvasi e da Alessandro Sartini. È in biologico certificato dal 2017 e si estende su poco più di tre ettari.

TIBERINI "PODERE LE CAGGIOLE" NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015

È energia che pulsa, un sostanziale nucleo di sen-

sazioni gustolfattive che si esprimono lentamente. Va atteso, ma ha dalla sua sostanza, materia e tanta gioia ancora da dare nel tempo.

Da sei generazioni la famiglia Tiberini si occupa delle proprie vigne, sedici ettari vitati attorno al Podere Le Caggiole, ad un'altitudine di 310 metri.

IL MACCHIONE NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2013

Struttura ampia, tannino ben presente, bocca materica ma ben articolata nello sviluppo. Coinvolge per il sapore pieno, completo, autoritario, per il nerbo fitto e saldo, per la stoffa ricca eppure felpata.

Fondata nel 1974, l'azienda si estende su circa sette ettari. A conduzione familiare, con la collaborazione dell'enologa Mary Ferrara, Il Macchione si trova nel cuore delle Caggiole, zona vocata alla produzione del Nobile di Montepulciano.

CONTUCCI NOBILE DI MONTEPULCIANO SELEZIONE "MULINVECCHIO" 2014

Fine e puntuale nel fraseggio aromatico, colpisce l'integra naturalezza espressiva. Dettagli e trasparenze ben ricamate, in un quadro in cui domina l'eleganza del tratto. Sorso ispirante e coinvolgente.

Da quasi cinquecento anni la famiglia Contucci tramanda la tradizione legata alla cultura del vino.



La proprietà conta 170 ettari di cui 22 a vigneto, distribuiti nelle zone di Sant'Albino, Nibbiano e Podere Mulinvecchio. L'età delle viti arriva a quarant'anni.

POLIZIANO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2015

Rotondo, avvolgente, ricco e possente (si percepisce il calore dell'annata) eppure solennemente gestito.

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.

