

Ventiquattresima anteprima Vino Nobile di Montepulciano

Visto da lontano, questo borgo medievale sembra un paesaggio dipinto dai maestri della scuola senese, o forse dal poliziano Giuseppe di Francesco Bendino. Montepulciano si trova in cima al vulcano ormai spento di Monte Poliziano, da cui prende il nome, e guarda sulla Val di Chiana (famosa per i suoi bovini dal pellame chiaro), sulla Val d'Orcia e verso il più lontano lago Trasimeno. Di origine etrusca, libero comune dal XIII secolo, e a lungo oggetto delle mire di Siena e Firenze, Montepulciano è conosciuta come la 'Perla del Cinquecento' per le opere lasciate da famosi artisti del Rinascimento quali il Vignola, Antonio da Sangallo il Vecchio e Baldassarre Peruzzi. Qui il vino ha una lunga storia, come testimoniato da una tazza di vino 'kylix' rinvenuta in una tomba etrusca. All'epoca delle guerre tra Siena e Firenze, Montepulciano scelse i Medici che la trasformarono in un centro d'arte, famoso anche per la fiorente industria vinicola dalla quale traevano profitto le famiglie nobili della città. Nel XVI secolo i papi Paolo III e Sisto V lodarono il Nobile come 'il più perfetto vino d'Italia'. Nel XVII secolo il Nobile era ancora onorato come il 're dei vini', anche se successivamente la sua reputazione conobbe un costante declino, fino ai primi del Novecento, quando Adamo Fanetti, proprietario di una tenuta a Montepulciano iniziò a produrre vino di alta qualità. Fanetti viene considerato il primo produttore di Vino Nobile di Montepulciano al quale si deve il lancio, la promozione, la veicolazione del Vino Nobile negli anni successivi alla prima guerra mondiale, e negli anni del "miracolo economico" italiano del secondo dopoguerra. Il Consorzio infatti nasce nel 1965 (oggi conta 230 soci, rappresentando la quasi totalità della superficie vitata) e nel 1966 il Nobile ottiene la DOC.

Nobile di Montepulciano: non è ancora chiaro se 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. A Montepulciano 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 autoctoni, o fra gli internazionali merlot 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 vino, DOCG dal 1980, si produce in una zona 2.000 ettari, in cui solo le aree orientali e sud orientali

hanno la denominazione di Nobile. Siamo in un comprensorio che sta facendo tantissimo per la sostenibilità ambientale.

Oltre il 70% delle imprese (circa 60) ha già investito in progetti sostenibili, mentre il 90% ha in corso progetti di realizzazione di impianti. Entrando nel dettaglio, delle 76 aziende consorziate, oltre il 70% ha un impianto fotovoltaico e il 35% si è dotato di solare termico per la produzione di calore. Il 20% ha sistemi di recupero delle acque reflue, mentre un 10% delle imprese ha investito nella geotermia. Negli ultimi anni circa la metà delle aziende ha sviluppato pratiche naturali, come la fertilizzazione, l'inerbimento, l'utilizzo di metodi di coltivazione meno impattanti. Questo si lega al concetto di biodiversità che vede oltre il 40% delle aziende di Vino Nobile praticare una agricoltura sotto il regime del biologico, alcune biodinamiche. Montepulciano vanta anche il primo caso in Italia di cantina "off grid", quella di Salcheto. Non solo, al termine di un progetto già avviato, 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 rimboschimenti, impiego di pannelli fotovoltaici, produzione di energia da centrali alimentate a biomasse. Il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione arriva a quantificare circa cinquecento milioni di euro. Nello specifico in oltre 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, 150 milioni circa il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato costa sui 150 mila euro) e 65 milioni di euro è 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. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 76 associati al Consorzio dei produttori). In tema di mercato, il 2016 si conferma anno dell'export con una quota destinata all'estero pari al 78 per cento di prodotto, mentre il restante 22% viene commercializzato in Italia. Per il mercato nazionale le principali vendite sono registrate in Toscana (48%). Per quello che riguarda l'anteprima che si è tenuta come di consueto nella Fortezza di Montepulciano, uno degli edifici più antichi della cittadina rinascimentale, quest'anno si è raggiunto il numero record di 45 aziende, mai raggiunto in precedenza. Sotto la lente d'ingrandimento degli esperti il Vino Nobile 2014 e la Riserva 2013. Si è aggiunta una degustazione di annate, fuori commercio, che hanno ripercorso cinquant'anni di storia della denominazione del Vino Nobile a partire dal primo anno di promulgazione nella enoliteca della fortezza, una nuova struttura, circa 300 metri quadri, che si affaccia sul chiostro della Fortezza. Qui è possibile degustare tutti i vini e gli oli prodotti nel territorio poliziano. Un pavimento di cristallo consente di ammirare i ritrovamenti archeologici - etruschi, romani, medievali - situati nel sottosuolo. Ma arrivando agli assaggi, la Docg giunge all'Anteprima dunque in un buono stato di salute ma la dura prova della 2014 non viene passata senza danni. Pochi i vini a salvarsi e a tenere alta la bandiera della qualità. In particolare, ci sono piaciuti per l'annata 2014, Montemercurio Messaggero, Salcheto, Boscarelli, Contucci, Il Macchione, Antico Colle. Per le riserve 2013 stravinse Tenuta Gracciano della Seta. Tra le annate precedenti menzioniamo il Bossona 2012 dell'azienda Dei e il Montemercurio Messaggero 2010.

