

# The Italian Wine Journal



📅 APRILE 13, 2022 ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/2022/04/13/](https://italianwinejournal.com/it/2022/04/13/))

DEGUSTAZIONI ([HTTPS://ITALIANWINEJOURNAL.COM/IT/CATEGORY/DEGUSTAZIONI/](https://italianwinejournal.com/it/category/degustazioni/))

## Nobile di Montepulciano, arriva la “Pieve” per valorizzare dal 2024 le 12 migliori sottozone

(di *Alessandra Piubello*) Il Nobile di Montepulciano – nella foto il presidente *Andrea Rossi* – sta tracciando la sua strada verso il futuro. **Nel 2020 ha introdotto** per tutte le etichette prodotte nel territorio poliziano (Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano e Vin Santo di Montepulciano) **l’aggiunta obbligatoria di “Toscana”**. Un’idea nata per distinguersi dal Montepulciano d’Abruzzo, ma diventata poi scelta strategica per i mercati, dove la forza della Toscana come marchio può diventare un valore aggiunto.

A partire dall’annata 2021 si è lavorato al possibile **utilizzo in etichetta di 12 Unità Geografiche Aggiuntive (Cervignano, Cerliana, Caggiole, Sant’Albino, Valiano, Ascianello, San Biagio, Le Grazie, Gracciano, Badia, Argiano, Valardegna) che saranno anteposte dalla menzione specifica “Pieve”**. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall’epoca tardo romana e longobarda, nasce da un approfondimento di tipo storico,

paesaggistico e produttivo vitivinicolo. In particolare, la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo.

L'idea di istituire il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" nasce da un percorso metodologico che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici. **Sono oltre 40 le aziende di Vino Nobile di Montepulciano che con la vendemmia 2021 hanno selezionato una partita di Vino Nobile di Montepulciano atto a divenire "Pieve". Cinquecentomila le bottiglie previste in uscita per la prima annata disponibile (la 2024), pari al 10% della produzione di Vino Nobile di Montepulciano.** Sarà possibile riscattare la menzione solo se si rispetteranno i requisiti richiesti, ovvero **vigneti di età uguale o superiore a 15 anni; l'utilizzo dell'85% minimo di Sangiovese ed il restante 15% di varietà autoctone (Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino e Mammolo); 36 mesi di affinamento di cui almeno 12 mesi in legno e 12 mesi in bottiglia.**

Durante l'anteprima abbiamo potuto assaggiare 12 campioni provenienti da ognuna delle Pievi e siamo rimasti in generale positivamente colpiti dal lavoro svolto. Crediamo che la denominazione Nobile di Montepulciano con le UGA abbia finalmente imboccato la strada giusta per uscire da un percorso opaco, illuminato da poche luminose stelle, in cui languiva da anni. Per il futuro poi il Consorzio ha l'obiettivo di far diventare il territorio della Docg **il primo distretto vitivinicolo in Italia in grado di poter certificare la sostenibilità territoriale in base alla norma Equalitas certificata da Valoritalia.** Rileviamo a questo proposito un dato indicativo: **il Nobile di Montepulciano a marchio bio nel panorama italiano vale il 42% delle vendite e a livello internazionale rappresenta il 69%.** Va evidenziato, infatti, che più della metà dei soci del Consorzio è ormai in regime biologico o in conversione e va dunque nella direzione della certificazione Equalitas.

La fotografia ad oggi

Attualmente i viticoltori associati al consorzio sono 250 (75 imbottigliatori) e rappresentano oltre il 90% della superficie vitata (in totale 2.000 ettari, di cui 1.210 ettari vitati a Nobile, per 6.886.784 bottiglie immesse sul mercato nel 2021, +1.224.364 bottiglie sul 2020) con il mercato ripartito per il 30% nel nazionale e per il 70% all'estero (in primis Germania, poi Usa e Paesi Bassi). I valori medi della produzione di vino a Nobile di Montepulciano sono 65 milioni di euro circa.

Le degustazioni

Presenti all'assaggio dell'anteprima del Nobile di Montepulciano 68 campioni, dei quali 27 dell'annata 2019 (di cui 4 selezioni), 10 di Nobile Riserva 2018 e 31 Nobile (base, selezione o riserva) delle annate 2018 e 2017.

Tra i campioni del 2019 **hanno nettamente spiccato Tenuta di Gracciano della Seta, Dei e Boscarelli**. Abbiamo anche apprezzato **Molinaccio** e **La Ciarlana**. Poi **Crociani, Le Berne, Bindella** e **De' Ricci**.

Per le riserve 2018 emergono **Boscarelli, Crociani, Tenuta di Gracciano della Seta**. Nel 2018 buone le prove di **Godiolo, Tiberini, Il Macchione**. Tra i 2017, **Dei con la Riserva Bossona, Contucci con Mulinvecchio** e **Montemercurio con la selezione Damo**.