

Carlo Zucchetti

www.carlozucchetti.it Stampato su 31 Marzo 2023

Di Carlo Zucchetti

<https://www.carlozucchetti.it/anteprema-vino-nobile-di-montepulciano-2023-le-nostre-impressioni/>

March 30, 2023



Prodotte nel 2022:

7,1 milioni di bottiglie di Vino Nobile

2, milioni di bottiglie di Rosso di Montepulciano

Da qualche anno in quel di Montepulciano c'è un gran fermento. Scrollatasi di dosso la mania e l'ingenuità di copiare il fratello maggiore, il Brunello di Montalcino, si è intrapresa una strada originale ed efficace.

Dapprima lavorando e puntando sul Sangiovese e sugli altri vitigni storici del territorio. Pensando poi di alleggerire e rendere dinamico il Nobile a partire da una differente gestione dei tannini, delle acidità e, con qualche difficoltà, dell'alcool.

La consapevolezza dei vignaioli poliziani, la loro voglia di andare oltre si tocca con mano. Sicuramente nei vini e soprattutto nel confrontarsi tra produttori, anche con veemenza, sulle prospettive di un vino che porta con sé un aggettivo impegnativo: Nobile.

Noi abbiamo avuto, complice l'organizzazione dell'Anteprima 2023, l'idea che si stia percorrendo con buoni risultati la strada pop del Sangiovese.

Ci sono, stupirebbe il contrario, delle resistenze che qualche volta, purtroppo, arrivano alla pervicacia. Il grosso del gruppo, direbbero i cicloamatori, sta però andando compatto verso il traguardo. Chi, come noi, frequenta da decenni il mondo enoico sa bene che gli ultimi metri sono i più duri, la volata è il momento che richiede maggiori energie e determinazione. Il primo ostacolo da superare è evitare una caduta collettiva a pochi metri dallo striscione.



Pieve

Sono oltre 40 le aziende che con la vendemmia 2022 hanno selezionato una partita di Vino Nobile di Montepulciano atto a divenire "Pieve". Circa 500mila le bottiglie annue previste in uscita per la prima annata disponibile, pari al 7% circa della produzione di Vino Nobile di Montepulciano. Il Consorzio aspetta l'ok definitivo, si spera entro il 2025, dalla **Comitato Vini del Ministero dell'Agricoltura**, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Per il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" sono state individuate 12

zone, definite nel disciplinare di produzione UGA (Unità geografiche aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione “Pieve” in etichetta. Saranno così i toponimi territoriali delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio locale in epoca tardo romana e longobarda a definire la zonazione del Vino Nobile. L’uvaggio sarà strettamente legato al territorio: Sangiovese e i soli vitigni storici.

Particolarmente apprezzabile la scelta di istituire una commissione interna al Consorzio composta da enologi e tecnici che avrà il compito di valutare la corrispondenza al disciplinare.

Le Pievi:

Argiano
Ascianello
Badia
Caggiole
Cerliana
Cervognano
Gracciano
Le Grazie
San Biagio
Sant’Albino
Valardegna
Valiano



I numeri del Vino Nobile di Montepulciano

65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, con , il 16% circa del territorio comunale. Di questi 1.208 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., mentre 324 ettari lo sono a Rosso di Montepulciano D.O.C.

I NUMERI DEL VINO



A MONTEPULCIANO

ESTENSIONE DELL'INTERO TERRITORIO: 9.500 ettari circa
ESTENSIONE COMPLESSIVA VIGNETI (01.12.2022): 2.000 ettari circa

POTENZIALE PRODUTTIVO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (01.12.2022):

1.200 ettari (fonte Antea)

PRODUZIONE UVE 2022 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

7.860 tonnellate circa

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2022 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

7.344.554 bottiglie

POTENZIALE PRODUTTIVO

ROSSO DI MONTEPULCIANO (01.12.2022):

324 ettari (fonte Antea)

PRODUZIONE UVE 2022 Rosso di Montepulciano D.O.C.

2.860 tonnellate circa

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2022 Rosso di Montepulciano D.O.C.

2.804.031 bottiglie

CARTA D'IDENTITÀ DEL VINO NOBILE

80 aziende imbottigliatrici sociali che rappresentano oltre il 90% della superficie vitata

ADDETTI AL SETTORE VINO

Circa 1000 lavoratori fissi e circa 1000 stagionali

VALORE MEDI DELLA PRODUZIONE DI VINO A MONTEPULCIANO

65 milioni di euro circa

VALORE PATRIMONIALE DELLE AZIENDE VITIVINICOLE

1 miliardo di euro circa

INCIDENZA VINO SU ALTRI SETTORI INDOTTO

Oltre il 70%



Oltre 250 viticoltori (circa 90 gli imbottiglieri, 80 associati al Consorzio). Nel 2022 sono state immesse nel mercato **7,1 milioni di bottiglie di Vino Nobile** (+6% rispetto al 2021) e **2,8 milioni di Rosso di Montepulciano** (+7,7% rispetto al 2021).

Il 2022 è stato un anno di ulteriore crescita per il mercato del Vino Nobile. Le esportazioni pesano per il 68%, in America (tra Nord e Sud) va il 35% dell'export, in Europa il 30%. Cresce l'Asia con il 2,5% della quota totale.

In Italia viene commercializzato il restante 32%, in particolare in Toscana il 43%.

Dal 2022 il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver raggiunto la certificazione di sostenibilità secondo la norma **Equalitas**.

Il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna, il 59% ha praticato l'agricoltura integrata, il 70% ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica.

L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. Il 69,7% delle cantine ha ridotto l'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha lavorato per la salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% hanno avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione. (il 72,7%).

Andamento dell'annata 2020

Andamento dell'annata 2019

Vino Nobile Montepulciano D.O.C.G. 2020

B
relli

MERCATO 2022 DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



ITALIA 32 %

CENTRO	43%	DI CUI TOSCANA 43 %
SUD E ISOLE	5,40 %	DI CUI BIOLOGICO 42 %
NOBILITÀ ITALIA	31,60 %	

ESTERO 68 %

CONTINENTE	%	DI CUI BIOLOGICO
AMERICA	35 %	42 %
EUROPA (escluso Italia)	30 %	25 %
ASIA	2,5 %	2 %
OCEANIA	0,5 %	0,4 %

10 MAGGIORI NAZIONI PER EXPORT

NAZIONE	%	DI CUI BIOLOGICO
GERMANIA	37 %	19%
STATI UNITI	37 %	42 %
PAESI BASSI	4 %	21,5 %
SVEZIA	4 %	3,7 %
CANADA	5 %	5 %
BELGIO	4,5 %	4,3 %
SVIZZERA	4 %	2,5 %
DANIMARCA	4 %	2,1 %
REGNO UNITO	2,5 %	2,4 %
RUSSIA	2 %	1,6 %
GIAPPONE	2 %	2,2 %

Dei

Fattoria della Talosa Alboreto

Il Molinaccio La Spinosa

Manvi Arya

Tenuta Poggio alla Sala

Tiberini Podere Le Caggiole

Vino Nobile Montepulciano D.O.C.G. Selezione 2020

Bindella I Quadri

Vino Nobile Montepulciano Riserva D.O.C.G. 2019

Bindella Vallocaia

Boscarelli

Fattoria della Talosa

Il Molinaccio La Poiana

Annate precedenti

Contucci Selezione 2018 Mulinvecchio

Dei Riserva 2018 Bossona

Tiberini Selezione 2017 Vigne Vecchie di Famiglia



LE NORME DELLA DOCG

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DEMINAZIONE Vino Nobile di Montepulciano Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

USUR Decreto del Presidente della Repubblica 5 Agosto 1963 e successive modifiche

ZONA DELIMITATA Inviato dal 1944 ad oggi (DPR 12.7.1964), comprende il territorio del Comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante della Valdichiana.

NATURA DEL TERRENO Terreni collinari con altitudine compresa tra 250 e 600 m. s.l.m. La composizione litologica dei terreni è per lo più rappresentata da sabbie e argille-sabbie poco cementate con intercalazioni lenticolari di ciottoli e con presenza di fossili (petrini) e ostracodi del Pliocene medio-inferiore.

VITIVA Sangiovese, denominato a Montepulciano "Prugnolo Gentile", per un minimo del 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari o locali messi a coltura alla coltivazione nella Regione Toscana.

DENSITA' MINIMA (CEPPI A ETTERO) Per i nuovi impianti in parte dal 1999 deve essere di 3.300 ceppi

INDICE PRODUZIONE DEI VIGNI A partire dal 3° anno dall'impianto con il 60% del potenziale. Dal 4° anno vegetativo, 100% del potenziale.

PRODUZIONE MASSIMA DI UN HA DI VINO Il tonnellata o ettaro.

RESA MASSIMA DI UN HA DI VINO Non deve essere superiore al 70%.

CARATTERISTICHE ANALITICHE ED ORGANOLETTICHE Gradazione alcolica minima di consumo: 12,0% vol per lo Stato; 13,0% vol. Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico. Sapore: asciutto, equilibrato e persistente.

MASSIMO AL CONSUMO Vino Nobile di Montepulciano: Dopo il compimento di 3 anni di maturazione obbligatorio a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Vino Nobile di Montepulciano Riserva: Dopo minimo 3 anni di maturazione di cui almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia.

www.consorziovinonobile.it

