



trebicchieri

L SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



PARADOSSO USA: PRIMO MERCATO, MA ANCORA INESPLORATO

MONTEPULCIANO

Nasce la Nobile
Alleanza: sei aziende
per rivalutare la
Docg poliziana.
Il progetto

pag. 2

DEAL

I piani di Cavit e
Terre d'Oltrepò per La
Versa. Intanto Poderi
Colla acquista Bricco
Bompè

pag. 4

OCM

Rallo sgrida Martina:
"Inaccettabile lo
stallo sui fondi
promozione". Chiostro
confronto

pag. 9

ANTEPRIME

Vini di Romagna e
Sagrantino alla prova
degustazione.
Le nuove sfide
dei consorzi

pag. 12

WORLDTOUR

Quattro tappe,
quattro conferme.
Perché gli Usa non
rinunceranno al made
in Italy

pag. 16



MONTEPULCIANO. Nasce la Nobile Alleanza. Così 6 aziende provano a scuotere il territorio a cura di Andrea Gabbrielli

Sono sei le aziende che hanno dato vita alla Nobile Alleanza, rompendo quell'atmosfera un po' sonnacchiosa che avvolge il territorio poliziano. Avignonesi, Salcheto, Braccasca, Dei, Poliziano, Boscarelli, Salcheto, tutte aziende familiari che, nonostante i vini di qualità eccellente – circa 1,5 mln di bottiglie di Nobile – non vedono remunerati in modo adeguato i loro sforzi.

Il “sistema Montepulciano” funziona ma non basta. **Maximiliano De Zarobe** di Avignonesi è stato uno degli ispiratori dell'associazione: *“Vorrei subito chiarire, a scanso di equivoci, che l'Alleanza riconosce e loda gli instancabili sforzi del Comune e del Consorzio: i nostri obiettivi non sono affatto conflittuali. In altri termini: Montepulciano sostiene il vino e il Nobile arricchisce Montepulciano. Attraverso la promozione all'estero l'Alleanza mira ad accrescere il valore fondiario dei vigneti e del vino di Montepulciano, a beneficio dell'intera comunità poliziana”*.

Ad essere rivendicata è una storia, una tradizione e degli **investimenti che seppur cospicui, non sono riusciti a dare il giusto valore alla qualità del sangiovese di Montepulciano, spesso venduto in Gdo, a prezzi risibili** per un vino di così tanto lignaggio. Basti pensare al gap che negli ultimi anni si è sempre più allargato tra il prezzo dello sfuso del Vino Nobile – ha oscillato intorno ai 3 euro con punte massime di 4 euro al litro – e quello del Brunello di Montalcino, che ormai veleggia tra i 13 e i 15 euro al litro.

Luca Ferrari (Boscarelli)

fa un esempio: *“Se qualcuno deve citare dei grandi vini, non veniamo quasi mai citati, oppure lo siamo per ultimi, perché la nostra immagine non è ben chiara agli occhi dei consumatori e degli esperti. C'è un problema di identità che va risolto”*. Eppure il territo-



rio e il ricchissimo centro poliziano non hanno nulla da invidiare alle più rinomate località della provincia senese e toscana e anche i vini non sono da meno. *“La nostra idea è di agire con e dentro il Consorzio”* spiega **Michele Manelli** di Salcheto *“Noi dell'Alleanza vogliamo fare delle iniziative insieme, con l'obiettivo di diventare un'ispirazione per l'intera denominazione, affrontando i problemi che in questi anni ci hanno rallentato. A partire dal nome lunghissimo - Vino Nobile di Montepulciano - oltretutto fonte di confusione, specialmente all'estero con il Montepulciano d'Abruzzo, che può essere risolto denominandolo solo Nobile, sintetizzando in modo netto la sua eccellenza”*. Aggiunge **Caterina Dei** *“Stando fermi, i problemi non si risolvono: i nostri annosi problemi con l'Abruzzo non si risolvono in tribunale ma puntando su un nome diverso”*. E poi continua: *“Attualmente c'è una sottovalutazione dell'eccellenza del nostro sangiovese e del nostro territorio per questo vogliamo arrivare a promuovere l'idea di produrre anche qui da noi, un grande vino da sangiovese 100% che abbia l'obiettivo di valorizzare ed esaltare il nostro terroir”*.

Federico Carletti (Poliziano), storico produttore e punto di riferimento dell'area, sostiene che *“Bisogna puntare a diventare il top di gamma del Nobile verticalizzando in modo chiaro la produzione. Io già facevo il Gaggiolo (dal 1982 al 1994; ndr) e ora riproporrò un vino dalle vendemmie 2015 e 2016. Il primo uscirà nel 2018. Tutti i vini, prima di uscire, saranno sottoposti ad una degustazione molto selettiva del gruppo”*. Dice **Albiera Antinori** (La Braccasca): *“Il confronto tra di noi, membri dell'Alleanza, è stato fondamentale per mettere a fuoco le varie questioni, ma anche per parlare dei nostri sangiovese. Sarà strategico fare vini di altissima qualità che abbiano ricadute qualitative anche sui vini di base. A Montepulciano”* conclude *“ci vuole una scossa”*.

Ad oggi nessuna frizione evidente con il Consorzio di tutela del Vino Nobile, a cui è stato chiesto l'utilizzo del marchio consortile per le manifestazioni all'estero. Il primo appuntamento internazionale dell'Alleanza sarà New York dove le sei aziende presenteranno un manifesto con i loro obiettivi: l'orgoglio di essere produttori di uno dei più importanti vini rossi italiani, che ha la necessità di essere riscoperto per le sue doti di nobiltà e di qualità.