



Un Nobile sottovalutato

Il sistema Montepulciano, vale a dire il rapporto tra il Vino Nobile, il suo consorzio e le istituzioni, comune in primis, che in questi anni ha permesso di costruire l'immagine di un territorio coeso, non è stato sufficiente a incrementarne anche il valore. La constatazione è alla base della fondazione dell'Alleanza, un'associazione di famiglie, tutte produttrici di vini di alto livello qualitativo, quali Avignonesi, Salecheto, Braccasca, Dei, Poliziano, Boscarelli. Il gruppo è una associazione aperta ad altri produttori. Doti richieste: aziende familiari e vino di qualità da Sangiovese in purezza. A essere rivendicata a tutto campo dall'Alleanza sono la storia, la tradizione e la notevole mole di investimenti effettuati, a cui, nonostante l'impegno profuso, non è corrisposto un incremento del valore del Sangiovese (Prugnolo) di Montepulciano. L'Alleanza è una forma di rivalsa contro chi ritiene di commercializzare a prezzi di saldo, poco coerenti con la sua blasonata tradizione e la sua vocazione alla qualità.

L'area di produzione del Nobile, sin dal '500, è sempre stata circoscritta al territorio di Montepulciano. Situato 65 chilometri da Siena e 110 da Firenze, è una piccola ma prestigiosa area a poca distanza dai confini del Chianti Classico e dal Brunello di Montalcino, i suoi concorrenti più illustri. Il vino poliziano, pur avendo una tradizione produttiva che parte dall'VIII secolo, nel 1685 raggiungeva l'apice con la definizione «d'ogni vino è il re!» di Francesco Redi, autore del ditirambo Bacco in Toscana. In tempi più recenti, quando nel 1966 divenne Doc, il Nobile era ridotto a ben poca cosa. Rari i vigneti e poche le aziende produttrici ma anche voglia di non disperdere quel patrimonio produttivo. Oggi il Vino Nobile di Montepulciano vuol dire 1.300 ettari di vigneti Doeg (e 550 ettari di Rosso di Montepulciano

area situata a poca distanza dai confini del Chianti Classico e dal Brunello di Montalcino, i suoi concorrenti più illustri. Con l'Alleanza vuole riportare il vino al prestigio che gli compete.



TOSCANA (VALORI DA RILANCIARE)



Doc) ma, pur essendo uno dei vini italiani di maggior prestigio, soffre nel confronto con i vicini. Se oggi il prezzo dello sfuso di Nobile è di 3-4 euro al litro, il Brunello ne vale 13-15. Una differenza che si può riscontrare anche dal punto di vista fondiario: un ettaro in territorio poliziano vale 150mila euro rispetto ai 450-500mila euro ilcinesi. Recentemente, per festeggiare i 50 anni della Docg, le degustazioni di vecchie bottiglie di Nobile a partire dal 1966 sino al 1999, hanno dimostrato grande freschezza e un'invidiabile, e non comune, longevità, considerando che inizialmente veniva impiegata una cospicua percentuale di uve bianche (20%).

I vecchi vini per molti sono stati una sorpresa, per altri più semplicemente una conferma della qualità. Federico Carletti di Poliziano, azienda di riferimento dell'area, sostiene che «attualmente c'è una sottovalutazione dell'eccellenza del nostro Sangiovese e del nostro territorio, per questo vogliamo produrre un grande vino Sangiovese 100% che abbia l'obiettivo di valorizzare ed esaltare il nostro terroir». Ma l'Alleanza vuole anche affrontare altri problemi che in questi anni hanno rallentato la riconoscibilità del Nobile. Luca Ferrari dell'azienda Boscarelli fa notare che «se la nostra immagine non è ben chiara agli occhi dei consumatori e degli esperti, c'è un problema di identità che va risolto». Aggiun-

Un ettaro in territorio poliziano vale circa 150mila euro

ge Michele Manelli di Salcheto: «A partire dal nome lunghissimo (Vino Nobile di Montepulciano) oltretutto fonte di confusione, specialmente all'estero, con il Montepulciano d'Abruzzo. La questione potrebbe essere risolta denominandolo solo Nobile, sintetizzando in modo chiaro la sua eccellenza». Albiera Antinori dell'azienda La Braccesa, fa un'ipotesi di lavoro: «Sarà strategico fare sempre più vini di altissima qualità che abbiano ricadute qualitative anche sui vini di base. A Montepulciano ci vuole una scossa». Maximilien de

Zarobe di Avignonesi, uno dei promotori del gruppo, vuole subito sgombrare il campo dagli equivoci: «L'Alleanza vuole lavorare sotto il patrocinio del comune e del consorzio con l'unico scopo di essere di supporto ai loro sforzi promozionali e per il beneficio dell'intero nostro territorio. L'Alleanza

non ha alcuna intenzione di deprivere le istituzioni delle proprie prerogative, al contrario desidera contribuire nei limiti della sua competenza ai loro encomiabili sforzi». Il progetto della neonata associazione prevede una serie di manifestazioni all'estero. Il primo evento è stato Oltreoceano, a New York, il 18 e 20 maggio scorsi, con due appuntamenti, uno per il trade e un altro per i consumer, soprattutto millennials. Un'ottima opportunità per il Nobile di far conoscere la sua lunga storia e di dare valore ai vini e al territorio. 🍷

In alto, Virginie Saverys e Maximilien de Zarobe di Avignonesi, tra i promotori dell'alleanza tra produttori e comune del Vino Nobile di Montepulciano. A fianco, Albiera Antinori di La Braccesa: «L'Alleanza vuole lavorare sotto il patrocinio del comune e del consorzio con l'unico scopo di essere di supporto ai loro sforzi promozionali e per il beneficio dell'intero nostro territorio».