

Vino Nobile di Montepulciano e la difficile annata 2014

Anteprima 2017: bravi alcuni produttori a regalare vini buoni in una vendemmia complicata ☒ Manca solo un po' di identità

20-02-2017



Le degustazioni dell' *Anteprima del Vino Nobile* si sono svolte nella *Fortezza* di Montepulciano, dove si sono conclusi da poco i lavori di ristrutturazione

Il *Vino Nobile di Montepulciano* è alla ricerca di un'identità. Anche se la qualità, comunque, sta diventando sempre di più un fattore imprescindibile, un prerequisito fondamentale per approcciarsi ai mercati italiani e internazionali.

L' *Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano* (<http://www.anteprimavinonobile.it/index.html>), che si è tenuta nella storica e rinnovata Fortezza (dove ora c'è un'enoteca da favola, grazie al recupero a vista degli antichi reperti trovati durante i lavori di restauro) ha rivelato che di produttori bravi ce ne sono, ma forse sono eccessive le varie espressioni di questo importante vino. Il *Nobile*, anche per evitare confusione nei consumatori, ma soprattutto nei buyer esteri, dovrebbe cercare di avere un'identità precisa, basata solo sul *Sangiovese* (qui chiamato anche *Prugnolo Gentile*), che al momento, da disciplinare, è d'obbligo per il 70% del vino prodotto, mentre il rimanente 30% può arrivare da vitigni complementari a bacca rossa definiti idonei dalla *Regione Toscana* (<http://www.regione.toscana.it/>). Questa considerazione è stata ulteriormente rafforzata dal pensiero di alcuni giornalisti, in particolare

polacchi e inglesi, che hanno notato la mancanza di un'identità precisa che invece potrebbe essere rappresentata dal *Sangiovese* in purezza, distinguendosi per eleganza dai "cugini" del *Brunello di Montalcino* (<http://www.consorziobrunellodimontalcino.it/>) (dei quali parleremo nei prossimi giorni).



Sono stati degustati 71 campioni del *Vino Nobile di Montepulciano* 2014 e della *Riserva* 2013

Per essere ancora più chiari, in generale i vini sono di alta qualità. L'utilizzo dei vitigni complementari, quali *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* per fare due esempi, rendono i prodotti con un taglio più internazionale, perdendo quello stretto legame con il territorio che invece arriva dal *Prugnolo Gentile*. In questo periodo storico, poi, dove la parola chiave è "autoctono", è giusto che i produttori, soprattutto i giovani (e ce ne sono molti a Montepulciano) possano ragionarci sopra.

All' *Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano* sono stati presentati i *Nobile* 2014 e le *Riserve* 2013. L'annata 2014, che ha ricevuto tre stelle (mentre il 2016 ha raggiunto le quattro stelle, come annunciato durante la manifestazione dal presidente del Consorzio (<http://www.consorziovinonobile.it/>) **Andrea Natalini** e dal sindaco di Montepulciano **Andrea Rossi**), viene definita dallo stesso consorzio «di buona qualità», con vini che «possono ben esprimersi nel breve - medio periodo». Negli assaggi alla cieca del *Vino Nobile di Montepulciano* 2014, è piaciuto il *Salcheto* (<http://www.salcheto.it/>), che nella scheda introduttiva del proprio vino, ha così definito la 2014: «Semplicemente l'annata più difficile del secolo». Molto bene il *Santa Caterina* di *Tenuta Trerose* (<http://www.tenutatrerose.it/it/>) (100% *Prugnolo Gentile*), il *Cesiro* di *Podere della Bruciata* (<http://www.poderedellabruciatawines.it/site/?lang=it>), un'azienda giovane che punta molto sul *Sangiovese* in purezza, e *Nottola* (<http://www.cantinanottola.it/>), anche questo un 100% *Sangiovese*. Fa specie come in un'annata non particolarmente generosa, i vini che hanno utilizzato solo il *Sangiovese* (o *Prugnolo Gentile*) siano quelli maggiormente apprezzati.



Il sindaco di Montepulciano **Andrea Rossi** e il presidente del *Consorzio* **Andrea Natalini** all'annuncio delle *Quattro Stelle* per l'annata 2016

Per quanto riguarda le *Riserve*, il 2013 è sicuramente una annata più “rassicurante”. Per concederci una battuta, se il 2014 era un tre stelle “scarso”, il 2013 sembra essere un quattro stelle “abbondante”. In questo caso, tra la ventina di campioni presentati, le preferenze sono cadute su Palazzo Vecchio (<http://www.vinonobile.it/it/>) (85% *Prugnolo Gentile*, 10% *Canaiole* e 5% *Mammolo*), per un vino che però ha ancora bisogno di affinare in bottiglia per poter esprimere bene tutte le potenzialità (da provare anche il 2012, altro gran prodotto), e Tenuta Gracciano Della Seta (<http://www.graccianodellaseta.com/it/>), con una piccola parte di *Merlot* che va a integrare con eleganza il *Sangiovese*. E poi ci sono i vini di altre annate, però mai presentati all'*Anteprima*. In questo caso spiccano due bottiglie: la *Riserva* 2012 di Boscarelli (<http://www.poderiboscarelli.com/>) e la *Riserva Bossona*, sempre 2012, di Dei (<http://www.cantinedei.it/>), che era un campione da botte.

“Fuori concorso”, invece, il *Nobile* 2013 dell'azienda Il Molinaccio (<http://www.ilmolinaccio.com/>), già presentato lo scorso anno: l'azienda ha preferito non produrre Nobile 2014. Ma di questo ne parleremo in un altro articolo.



a cura di

Raffaele Foglia

giornalista de *La Provincia*, è sommelier e grande appassionato di whisky scozzesi e birra, soprattutto quella artigianale italiana

Condividi

Like

Share

16

Tweet

G+

0

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo

Ultimi articoli pubblicati



26-02-2017

Merano Wine Awards, a Identità con 250 vini e 80 aziende

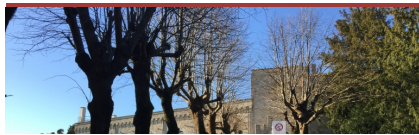
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16311/in-cantina/merano-wine-awards-a-identita-con-250-vini-e-80-aziende.html?p=0>)



23-02-2017

Brunello di Montalcino 2012, è davvero un gran bel benvenuto

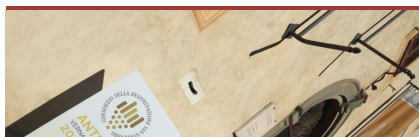
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16282/in-cantina/brunello-di-montalcino-2012-e-davvero-un-gran-bel-benvenuto.html?p=0>)



20-02-2017

Vino Nobile di Montepulciano e la difficile annata 2014

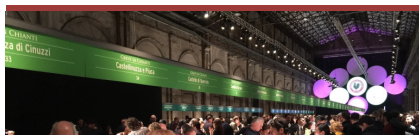
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16274/in-cantina/vino-nobile-di-montepulciano-e-la-difficile-annata-2014-.html?p=0>)



17-02-2017

San Gimignano e una Vernaccia che deve emergere

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16260/in-cantina/san-gimignano-e-una-vernaccia-che-deve-emergere.html?p=0>)



16-02-2017

Chianti Classico, il suo futuro è scritto nella terra

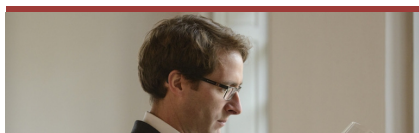
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16236/in-cantina/chianti-classico-il-suo-futuro-e-scritto-nella-terra.html?p=0>)



02-02-2017

Angelo Gaja: vi spiego perché il vino è natura, certe bibite no (e fanno male)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16190/in-cantina/angelo-gaja-vi-spiego-perche-il-vino-e-natura-certe-bibite-no-e-fanno-male.html?p=0>)



30-01-2017

Dom Pérignon Rosé: ricco e da bere generosamente

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16178/in-cantina/dom-perignon-rose-ricco-e-da-bere-generosamente.html?p=0>)



29-01-2017

83 sfumature di Amarone 2013

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16174/in-cantina/83-sfumature-di-amarone-2013.html?p=0>)



27-01-2017

L'eleganza del San Leonardo

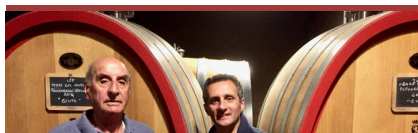
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16155/in-cantina/leleganza-del-san-leonardo.html?p=0>)



19-01-2017

I vini naturali di Cantina Ninni raccontano l'identità spoletina

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16094/in-cantina/i-vini-naturali-di-cantina-ninni-raccontano-lidentita-spoletina.html?p=0>)



15-01-2017

Il vitigno dimenticato e la dinastia della seta

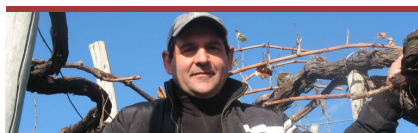
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16074/in-cantina/il-vitigno-dimenticato-e-la-dinastia-della-seta.html?p=0>)



12-01-2017

Borgo San Daniele, profumi di Friuli

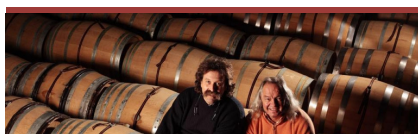
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16054/in-cantina/borgo-san-daniele-profumi-di-friuli.html?p=0>)



10-01-2017

Il profumo delle vigne di Napoli

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16048/in-cantina/il-profumo-delle-vigne-di-napoli.html?p=0>)



05-01-2017

Pojer e Sandri, energia e umiltà

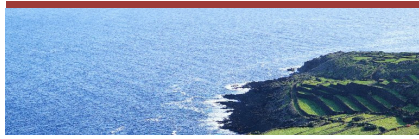
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16023/in-cantina/pojer-e-sandri-energia-e-umilta.html?p=0>)

30-12-2016



10 bollicine italiane per le feste

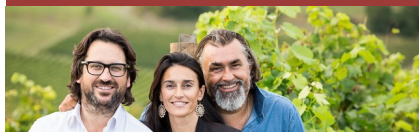
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16010/in-cantina/10-bollicine-italiane-per-le-feste.html?p=0>)



27-12-2016

Il mare d'inverno del Passito

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16002/in-cantina/il-mare-dinverno-del-passito.html?p=0>)



23-12-2016

Nel cuore del Gavi

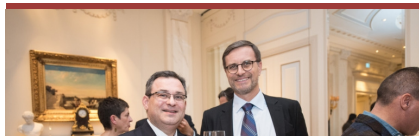
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15990/in-cantina/nel-cuore-del-gavi.html?p=0>)



18-12-2016

Storia del numero 1 del Pinot Nero

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15959/in-cantina/storia-del-numero-1-del-pinot-nero.html?p=0>)



15-12-2016

L'arte dello Champagne

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15817/in-cantina/larte-dello-champagne.html?p=0>)



12-12-2016

Marsala a tutto pasto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/15708/in-cantina/marsala-a-tutto-pasto.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/6/chef-e-protagonisti.html>)

Ricette

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>)

IDENTITÀ MILANO

Presentazione congresso

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/8/presentazione-congresso.html>)

Rubriche (http://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html)	Cartella stampa (http://www.identitagolose.it/sito/it/162/cartella-stampa.html)
Partners (http://www.identitagolose.it/sito/it/84/partners.html)	Chi siamo (http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html)
A tavola con noi (http://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html)	Sede (http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede-milano-congressi.html)
Home (http://www.identitagolose.it)	Rassegna stampa (http://www.identitagolose.it/sito/it/91/rassegna-stampa.html)
Chi siamo (http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html)	Albo d'oro premiati (http://www.identitagolose.it/sito/it/134/albo-d-oro-premiati.html)
Contatti (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html)	EDIZIONE 2017
Cookie Policy (http://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html)	Presentazione 2017 (http://www.identitagolose.it/sito/it//49/presentaz-2017.html)
Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale (http://www.identitagolose.it)	Programma 2017 (http://www.identitagolose.it/sito/it/147/programr-2017.html)
Identità web food protagonists (http://www.identitagolose.com)	
congresso internazionale di cucina (http://www.identitagolose.it/sito/it/8/cose-il-congresso.html)	
mappa sito (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/14992/sitermap/An.html)	Iscrizioni (http://www.identitagolose.it/sito/it//122/iscrizioni-congresso-2017.html)
	Accrediti stampa (http://www.identitagolose.it/sito/it//124/accrediti-stampa.html)
Guida 2017 (http://www.guidaidentitagolose.it/)	EVENTI
FEED RSS	Milano FOOD&WINE Festival (http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-food-wine-festival.html)
Rubriche (http://www.identitagolose.it/ermes/sito/feed/it/_rubriche)	Roma FOOD&WINE Festival (http://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-food-wine-festival.html)
	Identità London (http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html)
	Identità New York (http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html)

Grandi cuochi all'Opera
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/156/grandi-cuochi-all-opera.html>)
Identità Golose a Host
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html>)
Tutti a Tavola!! #spesaaImercato
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaaImercato.html>)
Identità di libertà
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html>)
Qoco
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco.htm>)
Un risotto per Milano
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html>)
Shanghai
(<http://www.identitagolose.it/sito/it/55/shanghai.h>)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536
