

NEWS [Vini pregiati e rari, a Roma il 10 marzo la ses...](#)

[Home](#) [Degustazioni](#)



## Vino Nobile di Montepulciano, la ritrovata identità di un rosso austero e moderno

Umberto Gambino 3 marzo 2016 Degustazioni, Eventi, In vetrina



*di Umberto Gambino*

*“Montepulciano, comune di 14.234 abitanti in provincia di Siena, posto a 605 metri di altitudine, a cavallo della Val di Chiana e la Val d’Orcia. Origini etrusche, dal quarto secolo avanti Cristo, è nota soprattutto per i suoi ottimi vigneti, da cui si ricava il Vino Nobile di Montepulciano DOCG”.* Fin qui la sempre utile *Wikipedia* che in poche righe fotografa il chi e il che cosa. Ma **Montepulciano** è ben altro.

Quando mi sono arrampicato, in auto, fin sul borgo medievale a forma di S, ancora racchiuso fra le antiche mura (fondato – secondo la leggenda – da *Porsenna*, il mitico condottiero etrusco che guerreggiò contro i romani), mi sono ritrovato all’improvviso immerso nel mistero. No, non era mistero: era nebbia, per fortuna non troppo fitta. Una cappa grigia che, man mano che si saliva il colle, scendeva infida e circondava il borgo, nascondendolo e svelandolo al tempo

da *Monte e Policiano o Pulciano* che deriva dall'etrusco "purth", che a sua volta significa comandante: termine da cui trae origine anche il nome *Porsenna*. Insomma *Monte Pulciano* potrebbe significare *Monte di Porsenna* e gli abitanti del paese si definiscono perciò *Poliziani*. *Wikipedia docet!*

Ma dovevo parlarvi di vino, giusto? **Il Vino a Montepulciano** si fa praticamente da sempre. Tutto, fra le contrade e le viuzze che si attorcigliano ad esse o a zeta, parla e profuma di vino (ma anche di ottimo olio extra vergine di oliva). Non poche aziende possiedono ancora **le cantine storiche sparse fra il centro e le contrade del paese**: sono tutte visitabili e scavate nel tufo, il materiale ideale per conservare al fresco botti di tutte le dimensioni e bottiglie in affinamento. Il vino rosso di queste parti è stato chiamato **Nobile** a partire dal 18° secolo. Oggi, che siamo nel terzo millennio, il **Vino Nobile di Montepulciano** sta faticosamente cercando una propria precisa identità, stretto com'è fra i due colossi dell'enologia toscana: da una parte il Chianti Classico, dall'altra il Brunello di Montalcino. Come il vaso di coccio fra i due vasi di ferro. Ci sta riuscendo? Penso proprio di sì, anche grazie all'**ottimo gioco di squadra**, ben orchestrato dal **Consorzio di tutela presieduto da Andrea Natalini**. A lui e a tutti i viticoltori del Nobile debbo fare i **più sinceri complimenti** per la perfetta organizzazione dell'**Anteprima del Vino Nobile Docg 2013**. Dalla gestione delle degustazioni, nelle ampie sale della fortezza restaurata, alla comunicazione puntuale dell'evento; dalla qualità dei vini assaggiati (davvero molto alta) alle visite nelle cantine e per il territorio; dal servizio sommelier (a cura di **Ais Toscana**), professionale e preciso come un orologio alla qualità dei prodotti tipici offerti in abbinamento ai vini, fino alla scelta degli hotel nei quali gli ospiti sono stati trattati con tutti gli onori. Bravissimi! Vieni voglia di tornarci presto nella bella e accogliente Montepulciano.



Ecco allora le **degustazioni** dei migliori **10 Nobile di Montepulciano Docg 2013**, quelli presentati in Anteprima, e **le altre 10+1 deali altri Nobile**. incluse le "selezioni" e le Riserve delle

## **Nobile di Montepulciano Docg 2013 – I top 10 scelti fra i 43 presentati in anteprima**

### ***Giovane e vivace***

**Dei** – Fra gli assaggi dell'annata in anteprima è forse il Nobile che si presenta nella sua veste più fresca e giovane. Piccoli frutti di bosco e un leggero sfondo speziato scuro. Al gusto conferma tutta la sua freschezza, tannini massaggianti e buona persistenza. Finale di ciliegia fresca. Da uve Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, Canaiolo Nero 10%.

### ***Super bevibile***

**Gattavecchi** – Al naso spiccano le more, la liquirizia, le tonalità balsamiche, il ginepro, i chiodi di garofano, una lieve spennellatura di vaniglia e cannella. Ha un'eccellente bevibilità, sembra esile ma non lo è affatto. Polpa, morbidezza e tannino fine per un finale equilibrato e fresco di ribes. Prugnolo Gentile 95%, Colorino 5%

### ***Grande equilibrio***

**Antico Colle** – Si avverte bene (ma non infastidisce) la maturazione di questo Nobile in botti di rovere di Slavonia di piccole e medie dimensioni per 20 mesi. Bel rosso rubino vivo, naso caratterizzato da note di vaniglia e cannella, poi sottobosco, more e rosmarino. Vino che in bocca non si allarga oltre misura, ma si mantiene fresco, fine, contenuto, senza sbavature. Sangiovese in purezza.

### ***Nobile e promettente***

**Il Greppo** (campione di botte) – Rosso rubino luminoso. Prevalgono marker ematici e balsamici, tendenze di frutta e spezie scure. Al palato sfodera freschezza, intensità e tannini già a posto. Nel finale piacevole ritorno di more. Può dare molto negli anni. Promette bene. Sangiovese in purezza.

### ***Maturo al punto giusto***

**Le Berne** –Un bello spettro olfattivo di frutta rossa matura, arancia, tamarindo e visciola, seguito da spezie aromatiche, sottobosco, erba tagliata. Sorso morbido, intenso, avvolgente, ma elegantissimo. Per l'affinamento un mix di botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e di barrique. Sembra già maturo e compiuto. Sangiovese 100%.

### ***Balsamico e integro***

**Le Bertille** – Note nettamente speziate di rosmarino e balsamico, poi frutti scuri e un piacevole tartufo. Prevalgono comunque i colori freschi. Scorre corposo, concentrato, senza spigoli, confermando eleganza e classe. Bel finale balsamico. Finale balsamico. Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo e Colorino 10%.

### ***Salmastro, quasi marino***

**Godiolo** – Sembrerà paradossale ma emergono bene le tinte

balsamiche. Al palato è gentile ma intenso, lungo ed equilibrato con tannini eleganti. Sangiovese 98%, Canaiolo e Colorino 2%

#### ***Profumatissimo e immediato***

**Tiberini Podere Le Caggiole** – Rosso rubino scuro e fitto. Si apre su note di ciliegia rossa in confettura, poi pepe nero, chiodi di garofano e menta. Un naso immediato e ammaliante. Si mostra armonico, dal gusto, sapido, deciso, di enorme freschezza. Tannini presenti e fini. Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo Nero 5%, Mammolo 5%.

#### ***Nobile bifasico***

**Lombardo** (campione di botte) – Si fa notare, nonostante sia ancora in botte, sia per gli aromi freschi che per quelli più evoluti. Si va dalle more, alla resina, dal cioccolato scuro, al caffè, al guscio di noce, tutto su sfondo balsamico. In bocca scorre bene, corposo, fresco, con tannino importante ma non invadente. Prugnolo Gentile 100%

#### ***Morbido e possente***

**Nottola** – E' l'unico dei nostri dieci preferiti in cui è presente una piccola quota di Merlot. Vorrà dire qualcosa? La rotondità, la morbidezza e la dolcezza del vino si avvertono già fin dalle note balsamiche, di menta, eucalipto, incenso e, poi, è anche pepatissimo. Scorre deciso, possente, con buona sapidità, morbidezza e tannino setoso. Si fa piacere. Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo 10%, Merlot 10%



#### **I Top 10 + 1 degli altri Nobile di Montepulciano**

##### ***Il Nobile “selezionato”***

**Le Badelle** – **Vino Nobile di Montepulciano Selezione 2013**(campione di botte) – Sa di resina, mentolato e rosmarino, alloro e incenso. Tanta roba. Il sorso è morbido, sapido e di buona struttura, con tannini nobili. E' la punta di diamante di questa cantina. Sangiovese 85%, Canaiolo, Colorino e Mammolo per il restante 15%

##### ***Avvolgente***

Note balsamiche di incenso e alloro seguite da sentori di vaniglia. E' floreale e cerasuolo. Avvolgente al palato, rotondo, lungo e con tannini nobili. Sangiovese 90%, Mammolo e Canaiolo Nero 10%

### ***Speziato e vivace***

**Le Berne** – **Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2012** – Naso intenso, nettamente balsamico, poi una scia di fiori e frutti rossi sullo sfondo accompagnate da spezie scure. In bocca attacco deciso e forte. Tannino che si mostra e scivola poi elegante. Buona persistenza. 89 Sangiovese 90%, Colorino 10%

### ***Equilibrio e armonia***

**Il Molinaccio** – **Vino Nobile di Montepulciano Riserva “La Poiana” 2012** – Rosso rubino fitto, apre all'olfatto con spezie scure, rosmarino, chiodi di garofano su uno sfondo lievemente balsamico. Nel complesso un bel bouquet elegante. Sorso ampio, verticale, persistente, dal finale giustamente pepato. Tannino elegante, presente con giudizio. Vino equilibrato e davvero armonico. Sangiovese 100%. Solo 3.030 bottiglie e 127 magnum prodotte, tutte numerate.

### ***Una Riserva ben integrata***

**Fattoria della Talosa** – **Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2012** (campione di botte) – Si avvertono subito aromi di caffè in chicchi non ancora macinati, poi una spolverata di pepe nero, cannella e floreale di violetta. In secondo piano la frutta rossa. Bel sorso morbido, fresco e con tannini ben integrati. Ottimo uso del legno. Bellissima e tipica la cantina storica che si trova scavata nel tufo, al centro del paese. 89 Sangiovese 100%

### ***Il Nobile diverso e prepotente***

**Contucci** – **Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2012**(campione di botte) – E' una delle cantine storiche e ha presentato una Riserva davvero notevole. Rosso rubino impenetrabile. Nel calice sentori prima animali e selvaggi, poi balsamici e di more di rovo. Un bouquet non banale, diverso da tutti gli altri Nobile. Bella concentrazione in bocca: è prepotente e armonico, con tannini fini e lungo nel finale che fa risaltare i colori scuri. Anche elegante. Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo 10%, Colorino 10%

### **Annate precedenti**



### ***Il Nobile moderno***

#### **Salcheto – Selezione “Salco” 2011**

E' un Nobile che sfoggia una mise semiaromatica e balsamica con frutta in confettura sullo sfondo. E' evoluto e austero. In bocca scivola come il velluto: è morbido, fresco e sapido, elegante nei tannini. Bel vino, senza discussioni. Sangiovese 100%

### ***Il Super Nobile***

#### **Palazzo Vecchio – Selezione “Terrarossa” 2011**

Classe ed eleganza nel calice di questo che è un autentico cru della cantina di proprietà della famiglia Sbernadori. Dal calice diffonde spezie di qualità come cannella, chiodi di garofano, pepe nero e pepe rosa, origano, poi ancora incenso, menta, eucalipto. Finisce con una nota scura di piccoli frutti. Sorso intenso, ma scorrevole, bel frutto scuro che ritorna. Un nobile dai tannini fini, equilibrato, armonico. Il migliore, sicuramente il più emozionante. Sangiovese 100%

### ***Il fresco che riscalda***

#### **Tenuta Trerose – Selezione “Simposio” 2011 (campione di botte)**

Rosso rubino scarico, note di liquirizia, decisamente balsamiche, poi una bella ciliegia matura. Ancora giovane e fresco. Al palato subito rotondo, morbido nei tannini e notevole nel finale. Sangiovese 100%. L'azienda fa parte dei Tenimenti Angelini

### ***Il Nobile evoluto per eccellenza***

#### **Il Greppo – Riserva 2011**

E' un Nobile che si presenta su toni evoluti, sia al naso che al gusto. In ciò è armonico e coerente. Note balsamiche e iodate, smaltate, poi si fanno sentire cioccolato, caffè e tabacco. Bocca ampia, decisa, morbida che sfodera bel frutto integro e tannino eccellente. Sangiovese 100%

### ***Il Nobile per meditare***

#### **Carpinetto – Selezione “Vigneto Sant'Ercolano” 2007**

Rosso granato scuro impenetrabile. Naso di cioccolato e tabacco.

pepe nero. Al sorso approccio deciso con tannini in prima linea. Fresco e sapido. Appagante e maschio. Davvero notevole. 90 Le uve di Sangiovese provengono da un unico vigneto, appunto denominato Sant'Ercolano.

### Per chi vuole approfondire aspetti più tecnici



II

primo disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano è del 12 luglio 1966. Dall'annata 1980 è stato promosso DOCG. Può essere prodotto solo nel territorio comunale di Montepulciano da uve Sangiovese, minimo 70%, che i vignaioli del luogo chiamano "**Prugnolo Gentile**". Fino a un massimo del 30% possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella regione Toscana. Molti produttori però utilizzano solo il Sangiovese in purezza. L'affinamento del Vino Nobile è di almeno due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Due anni che il vino può trascorrere per intero in legno; oppure solo per 18 mesi più altri 6 in un altro recipiente; o ancora per 12 mesi in legno, più 6 mesi minimo in bottiglia e i restanti 6 in altro recipiente.

Per la **Riserva** occorrono almeno 3 anni di maturazione di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, sempre fermo restando il periodo minimo di permanenza in legno previsto.

### Il Vino Nobile festeggia nel 2016 i 50 anni della DOC

**L'annata 2015, è stata classificata a 5 stelle, perciò eccellente. Quella degustata in anteprima era la Docg 2013, dopo i due anni di maturazione previsti dal disciplinare.** Sono 44 le aziende che hanno partecipato all'anteprima.

**Dal punto di vista climatico, la 2015 è risultata un'annata caratterizzata da grande piovosità invernale e piogge più contenute durante l'estate che hanno favorito la maturazione lenta e progressiva delle uve. Si potranno ottenere perciò vini espressivi dal punto di vista aromatico, con sentori di frutti di bosco maturi, grande struttura e tannici già fini.** Vini perciò a **cinque stelle**, secondo quanto valutato dal Consorzio.