



ANTEPRIMA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2016

Perché un titolo del genere, dopo la degustazione in anteprima del **Nobile 2013**? Perché, inutile nasconderselo, rispetto a Brunello di Montalcino e Chianti Classico, che con il tempo si sono ripresi, è la denominazione che negli ultimi vent'anni ha maggiormente aperto le braccia ad un approccio internazionale, con un sempre più sostanziale contributo di uve alloctone e una interpretazione di cantina orientata a ottenere vini più apprezzabili dal mercato estero, ma un po' meno caratteristici di un pur nobile territorio come quello intorno a Montepulciano.

Sono scelte, che evidentemente hanno portato benefici (e premi dalle guide, comprese buona parte

delle nostre), del resto le percentuali parlano chiaro: nel 2015 ben l'80% del Nobile è uscito dai nostri confini, finendo per quasi il 50% in Germania, seguito dagli USA con il 20% e dalla Svizzera con il 17%.

Ma sappiamo bene che il mercato è volubile, che tutto ciò che fa moda dura poche stagioni, poi bisogna reinventarsi, o riaccostandosi alle tradizioni o cercando nuovi percorsi che, comunque, ne tengano conto. L'impressione, già parzialmente percepita nelle ultime due anteprime, è che i vini comincino ad avere un profilo più riconoscibile e caratterizzante, meno prevedibile, liberato almeno in parte da certe derive un po' troppo generalizzate. Del resto, nonostante il disciplinare sia stato più volte modificato fino all'attuale uvaggio che consente un massimo del 30% di altre uve a fianco del sangiovese, sembra che stiano aumentando sempre di più le aziende che preferiscono per il loro Nobile utilizzare o sangiovese in purezza, o accompagnato da piccole quantità di canaiolo, mammolo e colorino, piuttosto che di merlot e cabernet. Segno anche questo di modifiche in atto, di scelte diverse, se queste siano dovute a ragioni climatiche (da tempo si dice che il merlot non matura così bene in buona parte del

territorio di Montepulciano), a convinzioni maturate nei produttori, o più semplicemente alla consapevolezza che il mercato sta cambiando, non sta a me stabilirlo, non sono in grado di farlo, ma rilevo questo progressivo cambio di percorso e un approccio in vinificazione che cerca di ritrovare la finezza e l'eleganza del sangiovese, più che morbidezza e potenza, anche i colori dei vini sono decisamente meno fitti e impenetrabili che in passato.

Ma scendiamo nel dettaglio dell'annata **2013**, che ha avuto un andamento climatico abbastanza complesso, caratterizzato da piogge abbondanti in inverno, ma anche in primavera, sebbene più distanziate, con concentrazioni maggiori nel mese di maggio e conseguente abbassamento delle temperature sotto i livelli stagionali. Fenomeno che ha rallentato i ritmi delle piante portando la fioritura e poi l'allegagione ad una settimana di ritardo rispetto alla media. L'invaiaitura è iniziata nella prima settimana di agosto ed è durata fin quasi alla fine del mese (con ulteriore ritardo di una decina di giorni rispetto alla media); il tempo decisamente più stabile e consono alle necessità delle piante è arrivato a settembre, con temperature diurne vicine ai 30 gradi e notevole escursione termica, permettendo al sangiovese di maturare a dovere. Già a partire dal 20 settembre hanno avuto inizio le vendemmie, protratte fino a inizio ottobre. Annata, quindi, complessivamente buona, ma dove l'intervento dell'uomo è stato indubbiamente più determinante.

Discorso diverso per il Nobile **Riserva**, quest'anno era in ballo la **2012**, annata decisamente calda e seccitosa, che a mio avviso mal si addiceva alla produzione di questa tipologia, nonostante il consorzio l'abbia giudicata a 5 stelle. Questo perché la concezione della Riserva (problema decisamente generalizzato nelle Docg toscane) è quella di proporre vini più strutturati, potenti, ma un'annata del genere porta su anche le cose che non si vorrebbero, alcol in primis, ma non solo, con il conseguente risultato di vini appesantiti, difficili, bisognosi di molto tempo per assestarsi, soprattutto per l'eccesso di legno, e comunque difficilmente eleganti e godibili, ovviamente con le dovute eccezioni.

Quest'anno, come per la Vernaccia di S.Gimignano, anche il Nobile festeggia i **50 anni della Doc**, per l'occasione è stato effettuato un restyling del logo e a breve il consorzio avrà una nuova sede, la stupenda fortezza dove si svolgono le anteprime, ristrutturata anche con il contributo di tutti i produttori.

Mi fa piacere segnalarvi anche che "l'uomo delle mappe" ha colpito ancora! Mi riferisco al mitico **Alessandro Masnaghetti**, che ha realizzato la mappa cartacea e digitale di tutte le vigne del Nobile, potete acquistarla →[qui](#).



Il Tempio di San Biagio a Montepulciano in una giornata di pioggia

Nobile 2013

Purtroppo ben 19 campioni su 43 non erano ancora imbottigliati (li segnalo con *), pertanto è difficile dare giudizi definitivi, ma complessivamente erano quasi tutti già inquadrabili e capaci di esprimere i loro tratti salienti.

- **Bindella** - fresco e balsamico, con ricche note di ciliegia matura e lampone, delicata speziatura e venature ferrose; tannino gentile e buona vena sapida.

~~~~~

- **Dei** - piacevoli spunti floreali con la viola in primo piano, poi marasca, ciliegia matura, leggero tabacco e incenso; bocca un po' dolce, tannino fine, balsamico, piacevole.

~~~~~

- **Salcheto*** - compatto e un po' austero, toni selvatici, grafite; bocca ancora severa, con un tannino appena rigido, finale di liquirizia, persistente, avrà una buona evoluzione.

~~~~~

- **Contucci\*** - naso balsamico, prugna matura, carruba; in bocca rivela note di cacao, liquirizia, buona struttura, elegante e coinvolgente.

~~~~~

- **Avignonesi** - viola, ciliegia matura, leggero lampone, liquirizia; al palato ha grande freschezza, bella vena balsamica, note mentolate, finale appena asciugante.

~~~~~

- **Canneto\*** - in fase di assestamento, ancora chiuso, emergono la ciliegia e il tabacco; attacco ancora nervoso e asciugante, buon struttura che chiede tempo per esprimersi meglio.

~~~~~

- **Casale Daviddi** - tanta ciliegia in confettura, speziatura fine, mineralità; bocca che intraprende un percorso di carattere, rivelando una certa finezza esecutiva e una materia di qualità elevata.

~~~~~

- **Duca di Saragnano - Barbanera\*** - il colore rubino fitto e impenetrabile e una trama olfattiva dove la rosa e la viola vengono quasi sommerse dal frutto maturo ma non pulitissimo, testimoniano un quadro espressivo ancora instabile e bisognoso di tempo; in bocca rivela

struttura, svirgola su note acidule e scomposte, è indubbiamente in fase di assestamento.

~~~~~

• **Fattoria La Braccasca** - nello stile aziendale, naso un po' dolce, frutto maturo, tanta ciliegia, ginepro; bocca altrettanto dolce, molto fruttata, si sente il contributo del merlot, poi emerge il tannino che per ora è ancora tenace, finale di liquirizia.

~~~~~

• **Fassati\*** - si sente che viene dalla botte, ha note di frutto ammaccato, buccioso, deve assestarsi, poi si libera un po' su note di corteccia, ferro e china; al palato è un po' più definito, sebbene il tannino sia ancora un po' rigido.

~~~~~

• **Croce di Febo** - uno dei vini più difficili da comprendere, non pulitissimo all'olfatto e piuttosto asciugante al palato, ha davvero bisogno di tempo.

~~~~~

• **Fattoria della Talosa\*** - naso un po' austero ma interessante, nota di viola netta, buon apporto fruttato; in bocca è ancora indietro ma la materia è buona, ricca, promette molto.

~~~~~

• **Boscarelli** - ciliegie e prugne in confettura, liquirizia, tabacco e sfumature di cenere, molto bello e fine; in bocca è fresco, balsamico, coinvolgente, elegante, appena duro nel tessuto tannico ma si distenderà.

~~~~~

• **Santavenere - Triacca\*** - naso di amarena quasi sotto spirito, spunti pepati e di cardamomo; al palato ha buona freschezza e un tannino ancora deciso e un po' asciugante.

~~~~~

• **Gattavecchi** - concentrato di frutta, fragola e ciliegia nera, leggero pepe; in bocca ha attacco potente di frutto e liquirizia, poi però si ferma, chiude corto e resta un tannino decisamente difficile.

~~~~~

• **Le Badelle\*** - l'azienda di proprietà della Avignonesi sfoggia un bel vino dal tratto balsamico e di erbe mediterranee; al gusto è ancora un po' indietro nel tessuto tannico ma ha stoffa e buona finezza, crescerà sicuramente.

~~~~~

• **Antico Colle** - viola, ciliegia, cenni di cuoio; in bocca ha buona freschezza, deve ancora equilibrarsi ma ha un buon frutto e balsamicità, finale di discreta persistenza.

~~~~~

• **Greppo Antico - Il Greppo\*** - ha un bel colore granato classico, dal punto di vista olfattivo è piuttosto chiuso e manca un po' di precisione; al palato è dolce, rotondo, sapido, pepato, particolare, finale di liquirizia.

~~~~~

• **Tenuta Valdiplatina** - prima ferroso con toni di acciuga, poi si apre al frutto, il legno è ancora evidente; anche all'assaggio si mostra scomposto, con un tannino serrato, tutti segni della necessità di affinarsi.

~~~~~

• **Santa Caterina - Tenuta Tre Rose** - dall'azienda di Montepulciano del gruppo Angelini questo Nobile dai tratti olfattivi di frutto dolce e maturo, non pulitissimo, a tratti si colgono sentori di vernice; purtroppo non è in un buon momento, al palato è astringente e corto, difficile, necessita di tempo per equilibrarsi.

~~~~~

• **La Spinosa - Il Molinaccio*** - naso balsamico e fruttato, erbe aromatiche, bocca accondiscendente, buon ritorno fruttato, tannino calibrato, evolverà bene. Vino moderno con

intelligenza.

~ ~ ~ ~ ~

• **Pagliareto - Lunadoro** - naso di frutto maturo, leggera vena di erbe aromatiche, poi affiorano note agrumate; stessa sensazione al palato, l'acidità equilibra la parte fruttata, buon tessuto tannico, finale che rivela lunghezza e profondità.

~ ~ ~ ~ ~

• **Le Bèrne** - impatto dai toni austeri, giocati fra frutto (anche agrumato), legno e speziatura; al gusto sta cercando la quadra fra dolcezza di frutto, tannino verace e assorbimento del legno, tutte cose che sistemerà in tempi non lunghi.

~ ~ ~ ~ ~

• **San Claudio II - Cantina del Giusto*** - naso floreale e di piccoli frutti, acciughina, evidente sfumatura di arancia; anche in bocca è molto particolare, agrumato quasi spiazzante, amarena, colpisce per la grande freschezza, è un vino da seguire.

~ ~ ~ ~ ~

• **Il Conventino*** - un bel connubio di fiori, frutta e toni balsamici, profilo in crescita; ottima materia al palato, ovviamente deve assestarsi ma ha tutte le carte per dare soddisfazione.

~ ~ ~ ~ ~

• **Poliziano** - lo stile del Nobile di Federico Carletti è assolutamente riconoscibile, sin da colore rubino concentrato, molto fruttato maturo e balsamicità, con una speziatura che fa già capolino; al palato rivela di avere ancora bisogno di tempo per assorbire il legno, la materia è come sempre ottima e di una certa finezza.

~ ~ ~ ~ ~

• **Romeo** - naso ancora impreciso, toni fumé, frutto che deve liberarsi; in bocca è sbilanciato dalla durezza, ha una buona acidità e un tannino che deve integrarsi, work in progress.

~ ~ ~ ~ ~

• **Gracciano della Seta** - riccamente floreale e di erbe aromatiche, legno ben integrato, frutto che arriva dopo a riempire le sensazioni; bocca splendida, vitale, eccellente percorso espressivo e di notevole persistenza.

~ ~ ~ ~ ~

• **Fanetti*** - granato profondo, qui si sente il bisogno di affinamento, molto frutto anche se ancora impreciso; al palato è materico, molto tannico e seccante. Chiede tempo.

~ ~ ~ ~ ~

• **Viola - Cantina Priorino** - prima annata in commercio del Nobile di questa recentissima cantina di Jacopo Valdambrini, impostato su un frutto pieno, sfumature di tabacco e menta; tannino ancora rigido, buona freschezza e corrispondenza aromatica, le basi sembrano buone, vedremo con le prossime annate.

~ ~ ~ ~ ~

• **Le Bertille** - Saverio e Olimpia Roberti, padre e figlia innamorati di queste terre, ci propongono un Nobile dal colore rubino granato intenso, con un bel frutto appena maturo, speziatura delicata e bei riflessi balsamici; al gusto rivela una buona dose di freschezza, c'è energia e una spinta che promette una buona evoluzione.

~ ~ ~ ~ ~

• **Godiolo*** - impatto olfattivo floreale, tabacco da pipa, bel frutto piacevole e non troppo maturo; al gusto ha buona struttura, fresco, trama tannica fine e allungo convincente. Se questa è la premessa quando deve ancora affinare...

~ ~ ~ ~ ~

• **Maestro - Paalazzo Vecchio** - viola, incenso, tabacco e il frutto ad avvolgere le sensazioni; in bocca ha buona risposta, ancora un po' bisognoso di assorbire il legno, finale di liquirizia.

~ ~ ~ ~ ~

• **Il Macchione*** - sfumature di macchia mediterranea, erbe aromatiche, si sente ancora molto il legno; anche al palato ritorna la vena balsamica, la materia è molto buona, con un tannino nitido, vino in crescita.

~~~~~

• **Vecchia Cantina di Montepulciano** - naso di mora, prugna, geranio; al palato è strutturato, ha una certa profondità anche se per ora è sbilanciato, da attendere.

~~~~~

• **Icario*** - uno dei vini più difficili da valutare, in parte perché assaggio di botte, in parte per il carattere piuttosto lontano da quello che ci si aspetterebbe da un Nobile, ha colore rubino granato impenetrabile, profumi di frutta matura ma non pulitissima, legno da assorbire; bocca più o meno sullo stesso percorso, difficile, ancora asciugante, personalità che fatica a farsi largo.

~~~~~

• **Villa Sant'Anna\*** - rubino luminoso, olfatto che richiama la vernice, poi si riprende, c'è una volatile spiccata; al gusto è acidulo, tannico, con una materia che fatica a bilanciare. Troppo presto per un giudizio definitivo.

~~~~~

• **La Ciarliana** - naso molto fruttato ma ben fatto, ribes, menta, erbe aromatiche, bocca ricca, succosa, non elegantissimo ma sviluppa bene e si fa apprezzare.

~~~~~

• **Tenute del Cerro** - granato profondo, naso austero, bocca ancora segnata dal legno, chiude un po' corto, sapido, recupera qualcosa al secondo sorso regalando una buona speziatura.

~~~~~

• **Messaggero - Montemercurio*** - note di ribes nero, agrumi, tamarindo; bocca intensa nell'attacco, buon ritorno fruttato, c'è sapidità e un tannino di ottima fattura, finale lungo e coinvolgente.

~~~~~

• **Podere Le Caggiole - Tiberini** - granato un po' evoluto, naso balsamico, cenere, ciliegia matura; in bocca ha buona risposta, ancora balsamico, cioccolata, trama tannica senza spigoli, vino interessante e affatto banale.

~~~~~

• **Lombardo*** - granato con guizzi rubini, naso non pulitissimo, affiorano note di carruba, frutto scuro, noce; bocca che attacca succosa, poi il tannino si fa sentire deciso, affiancato da una spiccata acidità.

~~~~~

• **Nottola** - spara note di geraniolo e verdura, tabacco, liquirizia; al palato ha buona espressione di frutto e tannino misurato, manca un po' di personalità.