

# Nobile di Montepulciano, il futuro è scritto nelle antiche Pievi

Anteprima con l'assaggio anche della nuova tipologia di vino, in attesa dell'ok del Ministero. E il presente? Premiato chi punta sull'eleganza

21-02-2023

a cura di **Raffaele Foglia**

*L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano: riflessioni sul presente ma soprattutto sul futuro della Denominazione*

Quella del [Vino Nobile di Montepulciano](https://www.conorziovinonobile.it/)

(<https://www.conorziovinonobile.it/>) è stata un'Anteprima di grandi aspettative. Ma soprattutto l'attesa è di poter vedere presto sulle tavole di tutto il mondo le bottiglie con la dicitura *Pieve*. «Siamo alle ultime battute – ha confermato il presidente del **Consorzio Andrea Rossi** – La partita è in mano al Ministero (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/> non ci resta che attendere».

RUBRICHE

## In cantina

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



a cura di  
**Raffaele Foglia**

giornalista de La Provincia di Como (<http://www.laprovinciadico.it/>), sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di *Identità Golose*

Consulta tutti gli articoli dell'autore ([https://www.identitagolose.it/sito/it/412/483/autori/raffael\\_foglia.html](https://www.identitagolose.it/sito/it/412/483/autori/raffael_foglia.html))

## Ultimi articoli pubblicati



20-02-2023

Perché è così importante questo passaggio? Perché il *Vino Nobile di Montepulciano* vuole tornare agli antichi fasti, quando i vini di questa zona erano valutati (e pagati) anche di più del blasonato *Brunello di Montalcino*.

Quella delle *Pievi* non è una semplice zonazione del territorio vitivinicolo, una divisione in *Uga (Unità geografiche aggiuntive)*, ma è un vero passo in avanti alla ricerca della massima qualità possibile. Da un punto di vista geografico, le 12 *Pievi* sono state suddivise secondo quanto descritto dal *Catasto Leopoldino* del 1800, con tanto di precisa toponomastica, che riprende però la suddivisione del territorio risalente già dall'epoca tardo romana e longobarda. Insomma, il futuro della denominazione era stato scritto duecento anni fa.



I banchi di assaggi all'interno della Fortezza di Montepulciano

Ma c'è di più: l'aspetto qualificativo di queste *Pievi* sta in un disciplinare più rigido e territoriale, dove il *Sangiovese* potrà essere completato, ma in parte minima, esclusivamente con vitigni autoctoni complementari. Non solo: è stata istituita una

## La forza luminosa dell'alba: il Grand Vintage 2015 di Moët & Chandon

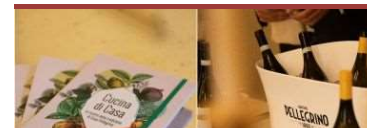
(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32819/in-cantina/la-forza-luminosa-dell'alba-il-grand-vintage-2015-di-moet-chandon.html>)



19-02-2023

## Il Chianti Classico si conferma: è una garanzia. Anche nelle annate più difficili

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32908/in-cantina/il-chianti-classico-si-conferma-e-una-garanzia-anche-nelle-annate-piu-difficili.html>)



18-02-2023

## Vino femminile plurale con le ricette della tradizione e il new vintage di Casa Pellegrino

commissione interna al Consorzio, composta da enologi e tecnici, che avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche corrispondano al disciplinare stesso.

Un “*Super Nobile*”? No, ma probabilmente sarà il *Nobile* più territoriale e identitario. La terza via del Nobile, dopo l’annata e la *Riserva*. Non appena arrivasse il via libera definitivo dal *Comitato Vini* del Ministero dell’agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/>)

si potrebbe anche arrivare a chiedere una deroga per sbloccare la dicitura *Pieve* anche su alcuni vini del 2021 che, come spiegato, sono già stati messi da parte e valutati, e che rappresentano poco meno del 10% della produzione complessiva. Altrimenti è probabile che si dovrà aspettare la 2022.



Grande interesse attorno al *Nobile*

Sono gli stessi 2021 che sono stati assaggiati durante una degustazione tecnica di 12 campioni (uno per *Pieve*) che si è svolta

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32906/in-cantina/vino-femminile-plurale-con-le-ricette-della-tradizione-e-il-new-vintage-di-casa-pellegrino.html>)



16-02-2023

**Chianti e Morellino, la Toscana del vino cresce. Ma non riesce a conquistare i giovani**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32888/in-cantina/chianti-e-morellino-la-toscana-del-vino-cresce-ma-non-riesce-a-conquistare-i-giovani.html>)



14-02-2023

**L'Amarone e la sfida dell'appassimento, dalla candidatura all'Unesco ai dubbi sul futuro**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32871/in-cantina/amarone-la-sfida-dell-appassimento-dalla-candidatura-all-unesco-ai-dubbi-sul-futuro.html>)

nell'ambito dell'*Anteprima*, alla Fortezza di Montepulciano, alla presenza di alcuni enologi. Oltre a notare le differenze tra le varie zone, di certo si è potuto apprezzare un *Vino Nobile di Montepulciano* di grande pulizia e qualità, anche se ancora non pronto (serve comunque ancora un anno di affinamento), ma che mostra una potenzialità elevata.

Se il futuro si chiama *Pieve*, com'è la situazione del presente? Durante l'*Anteprima* è stato possibile assaggiare il *Vino Nobile di Montepulciano* annata 2020, le *Riserve* 2019 e alcuni vini delle annate precedenti messi in commercio solo ora.



Una delle batterie di degustazione dei vini presentati durante l'*Anteprima*

Per quanto riguarda l'annata 2020, abbiamo trovato una situazione abbastanza altalenante: ci sono piaciuti i vini che hanno puntato su freschezza e pulizia, meno quelli che hanno avuto delle concentrazioni eccessive che, al momento, rendono il vino ancora un po' sgraziato. Sui 25 campioni presentati, ci sono piaciuti *La*

cantina/lamarone-e-la-sfida-dellappassimento-dalla-candidatura-allunesco-ai-dubbi-sul-futuro.html)



23-01-2023

**Messina: terra di vino amata da Giulio Cesare, che evolve negli occhi delle nuove generazioni**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32640/in-cantina/messina-terra-di-vino-amata-da-giulio-cesare-che-evolve-negli-occhi-delle-nuove-generazioni.html>)



22-01-2023

**Gianni Tessari a Roncà: tre terroir e una cantina nel segno della modernità**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32617/in-cantina/gianni-tessari-a-ronca>)



*Spinosa* del [Molinaccio \(https://www.ilmolinaccio.com/\)](https://www.ilmolinaccio.com/), *Podere Le Caggiole* di [Tiberini \(https://www.tiberiniwine.com/it/wine-enthusiast/\)](https://www.tiberiniwine.com/it/wine-enthusiast/), *Le Bèrne* (<https://www.leberne.it/>) e *Alboreto* di Fattoria della Talosa (<https://www.talosa.it/>).

Solo 13 le *Riserve* presentate e tra queste segnaliamo [Boscarelli \(https://www.poderiboscarelli.com/\)](https://www.poderiboscarelli.com/) e [Tenuta di Gracciano della Seta \(https://www.graccianodellasetta.com/it/\)](https://www.graccianodellasetta.com/it/): due aziende che hanno puntato molto sull'eleganza, evitando eccessi di legno.

Eccessi di legno che invece abbiamo trovato in molti campioni della categoria "Annate precedenti", sia per l'annata 2019 che per la 2018: tra queste segnaliamo, come migliori assaggi, *Pasiteo* 2019 di [Fassati \(https://www.cantinafassati.it/it/\)](https://www.cantinafassati.it/it/) e *Riserva Bossona* di [Dei \(https://www.cantinedei.it/\)](https://www.cantinedei.it/), annata 2018.

(<https://www.addtoany.com/share>)

### **Leggi anche**

**Il Chianti Classico si conferma: è una garanzia. Anche nelle annate più difficili**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32908/in->

[ronca-tre-terroir-e-una-cantina-nel-segno-della-modernita.html](#))



20-01-2023

**Nero d'Avola da valorizzare: ecco tre esempi dove l'identità viene premiata**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32619/in-cantina/nero-davola-da-valorizzare-ecco-tre-esempi-dove-lidentita-viene-premiata.html>)



17-01-2023

**Graspo, l'associazione che riscopre i vitigni abbandonati**

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/32590/in-cantina/graspo-lassociazione-che-riscopre-i-vitigni-abbandonati.html>)