

Home Rubriche In cantina Nobile di Montepulciano, il futuro parla ancora di cambiamento

21-02-2024

# Nobile di Montepulciano, il futuro parla ancora di cambiamento

Durante l'Anteprima l'intervento del Master of Wine Andrea Lonardi: «Serve modificare l'approccio anche in vigna». Presentata l'annata 2021: i nostri assaggi



L'Anteprima del *Vino Nobile di Montepulciano*: nei bicchieri l'annata 2021 e le riserve 2020

La parola cambiamento, dopo Verona, riecheggia anche a Montepulciano. Ed è sempre il *Master of Wine* Andrea Lonardi a portare avanti questa "missione", affinché anche il *Nobile di Montepulciano* possa stare al passo con i tempi, in un periodo di contrazione

dei consumi del vino rosso nel mondo. Così come già fatto pochi giorni fa

durante *Amarone Opera Prima* ([leggi qui l'articolo](#))

«In questo periodo – ha spiegato Lonardi durante la giornata dedicata alla stampa

dell'*Anteprima del Nobile*, che si è svolta alla Fortezza di Montepulciano – sto parlando

molto del cambiamento del vino, in questo caso si tratta di un cambiamento di

approccio».



## L'Anteprima si è svolta presso la Fortezza di Montepulciano

Lonardi non è entrato nello specifico di un cambiamento stilistico, bensì punta su un cambiamento di approccio, legato soprattutto al cambiamento climatico. «Dobbiamo passare da una valutazione quantitativa – ha sottolineato – che era dettata da un sistema economico di grande crescita, a una valutazione qualitativa».

Sul cambiamento climatico ha voluto sottolineare in particolare al fatto che non si tratti

semplicemente di innalzamento delle temperature medie, ma da tutta una serie di

fenomeni meteorologici che devono portare – appunto – anche a un cambiamento di

approccio delle vigne.



## La degustazione tecnica riservata alla stampa

Il *Master of Wine* ha fatto presente come le annate 2017, 2021 e 2023, prendendo i dati analitici usati finora, potrebbero sembrare due annate molto simili. Ma in realtà si tratta di situazioni differenti, soprattutto per i periodi e i picchi di piovosità. «Alla fine l'annata 2021 risulta essere un'annata più ricca e strutturata rispetto alle precedenti, ma con tannini meno duri rispetto alla 2020 – ha evidenziato Lonardi – Mentre la 2023 è stata una vendemmia elegante e leggera».

Cambiare approccio significa quindi un'evoluzione in vigna, che potrebbe solo giovare al *Nobile di Montepulciano*. «Forse questa è la zona della Toscana che più delle altre potrebbe subire meno il cambiamento climatico – ha chiosato Lonardi – Forse questa è la zona della Toscana che potrebbe subire meno rispetto ad altre l'effetto del cambio climatico è una carta che va giocata con attenzione che va spiegata che va soprattutto intrapresa da un punto di vista agronomico».



## Le degustazioni ai banchetti

Ed è un cambiamento che ci si augura arrivi anche nei bicchieri, magari anche attraverso la tipologia *Pievi*, appena introdotta, con parametri che tendono proprio alla valorizzazione dell'identità territoriale. L'evoluzione deve passare dall'identità, ma soprattutto da vini più agili, moderni e bevibili rispetto a un recente passato – che in alcuni casi è anche il presente – di vini importanti, strutturati, corposi e tannici, di sicura longevità, ma meno pronti nel breve periodo.

L'assaggio del *Nobile di Montepulciano* 2021 ha mostrato un po' di difficoltà nella gestione dell'annata che, come spiegato anche da Lonardi, si presentava come strutturata e ricca. In diversi casi il tannino risulta essere particolarmente invadente, in alcuni casi anche "verde" e astringente, con finale amaro. Chi ha trovato un buon equilibrio è comunque riuscito a fare vini piacevoli e con una buona longevità. Tra questi ci piace citare [Fattoria del Cerro](#) con *Silineo*, *Crociani*, *Il Molinaccio di Montepulciano* con *La Spinosa* e *Le Bèrne*.



## Il tramonto visto dalla Fortezza di Montepulciano

Sulle *Riserve 2020* la perplessità maggiore riguarda l'utilizzo dei legni, spesso sovrabbondanti e "coprenti" rispetto ai sentori principali del *Nobile di Montepulciano*. Tra i 12 campioni presentati, segnaliamo Bindella Tenuta Vallocaia – *Vallocaia* e Tenuta Gracciano della Seta.

Infine, sulle annate precedenti, due vini hanno dato un buon segnale di vitalità: [II](#)

[Macchione](#) 2020 e [Contucci](#) 2019. In attesa del cambiamento evocato da Lonardi.