



Anteprime Vino Nobile di Montepulciano 2024 | Ricca e potente 2021, interlocutoria 2020, eccezionale 2019

di Andrea Gori

20/02/2024 - 07:25 2 commenti

Se fossimo tutti Master of Wine, basterebbe definire alla anglosassone la vendemmia 2021 del Vino Nobile come **“ricca e potente”** (rich and powerful) ma non descriverebbe in maniera del tutto compiuta la situazione. Dopo 26 assaggi (molto pochi rispetto a qualche anno fa) all'ultima **Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano**, tenutasi dal 16 al 17 febbraio 2024 alla Fortezza Medicea della città, siamo riusciti a venirne a capo ma soprattutto siamo riusciti a capire come si stia evolvendo questa denominazione.

Citata per la prima volta nel **1766** in un documento tra gli archivi dei Gesuiti della città, oggi la **prima DOCG d'Italia** in senso cronologico vale **7 milioni di bottiglie** vendute per il **66% all'estero** e il restante in patria con **tanta vendita diretta (30%)** grazie all'enoturismo che qui fa scuola. Siamo in un territorio dove da tempo si fanno sentire in maniera pesante gli effetti del cambiamento climatico con sempre meno piogge (e concentrate in mesi non sempre ideali per il sangiovese, vitigno principe della DOCG), sempre più gelate primaverili e più giorni sopra i 35 gradi, che oggi valgono come indicatore dell'annata molto più che la vecchia sommatoria termica e altri indici quantitativi.



Grazie all'aiuto e alla visione presentata alla conferenza stampa di apertura da **Andrea Lonardi MW**, alla guida (ancora per un po') di Bertani Domains qui presente con Tenuta Tre Rose, abbiamo capito che proprio l'andamento delle precipitazioni e i giorni di caldo intenso determinano la qualità di una vendemmia. Guardando al territorio poliziano abbiamo avuto **due vendemmie recenti di qualità eccezionale** come la **2016** e la **2019**, probabilmente irripetibili in futuro, e un **trittico 2021-2022-2023** da analizzare a fondo.

La 2021 è infatti ricca e potente ma con meno struttura dura della 2020 e molta di più della tutto sommato fine 2022. La 2023 (che sarà in commercio tra un paio di anni) è stata invece elegante con tannini leggeri e grande bevibilità, un'annata che potrà essere definita contemporanea come gusto e potenziale commerciale, simile per alcuni versi alla 2019 nonostante abbia avuto ben 11 giorni sopra i 35 gradi, elemento che porta il sangiovese a sviluppare durezza tanniche difficili da far evolvere.

L'assaggio in Fortezza ha visto diversi campioni dell'annata 2021 che mostravano potenza ma anche eleganza e finezza insospettabili, con una gestione del legno sempre migliore e una piacevolezza di beva niente male. La 2020 mostra in versione Riserva ma anche nei tanti Nobile in uscita ritardata qualche limite dell'annata che pure ci aveva molto convinto lo scorso anno. Si avvertono maturazioni precoci e tannini che non accennano ad arrotondarsi e uno squilibrio dei vini un poco preoccupante. Godereccia e fine la 2019, che ha fatto vedere alcuni vini straordinari e "contemporanei" capaci di unire esuberanza e controllo tannico.

Nobile di Montepulciano 2021 (anteprima, tutti vini in bottiglia)

Dei piacevolmente fruttato sapido fresco, succosità diffusa e mentolata, morbidezza finale non leziosa ma intimamente dolce. **90**

Fattoria Svetoni prugna, oliva, timo e resina, sorso croccante di frutto e vivido nel tannino. **88**

La Braccessa lamponi maturi fragole e melograno, pepe e salvia, sorso accattivante e intenso. **90**

Le Bertille more e susine mature, oliva e lieve tostatura, sale nel finale in crescendo. **91**

Poliziano ginepro, pepe e more in confettura, sorso di energia pulsante e sostanza senza pesantezza. **91**

Tenuta Golo esordio bellissimo per questa cantina, more e susine mature, oliva e lieve tostatura, sale nel finale in crescendo distintivo per freschezza e gusto pieno allo stesso

tempo. **92**

Vannutelli frutta di bosco, resina, pepe e menta, tannino ben presente ma che stuzzica senza disturbare nella bella lunghezza. **93**

Antico Colle fragole in confettura, olive e senape, sorso carnoso e pieno con qualche dolcezza di troppo nel finale. **88**

Boscarelli vivido pieno e croccante, macchia mediterranea, lavanda, rose e pepe, sorso di fattura squisita e cesellata di tannino. **93**

Fattoria del Cerro mora e pepe, cassis, resine, mallo di noce, sorso spedito con levità finale. **89**

Tenuta di Gracciano della Seta sale e susine, rosa e melograno, freschezza nel finale salino e speziato che mantiene il frutto sempre vivido. **93**

Tiberini Podere le Caggiole molto fruttato e deciso, more, olive, prugna, timo e sale, finale di buona lunghezza. **89**

Manvi Arya macchia mediterranea, susine mature, sorso morbido e accattivante, tannino di croccantezza e gusto. **91**

Cantina Chiacchera intensità floreale, rosa, viola e agrumi, frutto pieno, solare, sorso carnoso e di buona leggiadria. **91**

Crociani vigoroso e scuro, lavanda iris e arancio rosso, sorso grintoso con bellissime note rinfrescanti, da attendere ma rivela in nuce benissimo l'annata. **93**

Fattoria della Talosa Alboreto ampio e fruttato, more e fragole in confettura, sorso con guizzi speziati interessanti e bella beva. **90**

Tenuta Tre Rose Santa Caterina acceso e floreale, rosa canina e mentuccia, sorso leggero già pronto e scattante. **90**

Tenuta Valdiplatte more di rovo, ribes nero e senape, olive, sorso di piacevolezza, non molta intensità e struttura. **88**

Vecchia Cantina Redi lieve floreale, susine, ciliegie e giuggiole, sorso appena diluito. **88**

Guidotti ricco e pieno, oliva in tapenade e cassis, sorso *metamoderno* che unisce rigore e bizzesze appena avvertibili, finale di compattezza notevole. **90**

Il Molinaccio La Spinosa scattante, floreale, balsamico, tratti di eleganza distintiva che si riflettono in un bicchiere potente ma controllato, dolce nel finale e salino quanto basta. **93**

La Ciarliana susine mature, olive, sottobosco fruttato, cacao e torrefazione, ribes nero al sorso con qualche contrasto. **88**

Le Bèrne ampio e fine, susine, mirtillo e oliva, sorso di ampiezza e convinzione, struttura e salinità su agrumi bellissimi. **92**

Frescobaldi Tenuta Calimala fitto e scuro, cassis, prugne, menta, sorso con energia grintosa e quel tocco di ruffianeria che non stona. **90**

Poggio Uliveto fresco e fruttato rosso, balsamico e zenzero, sorso di grazia ed energia briosa, molto moderno e agile insospettabilmente, interpretazione azzeccata, asciutta, essenziale ma profondamente territoriale. **93**

Poggio Alla Sala pieno intenso scuro e speziato, prugne e ginepro, sorso con qualche pesantezza. **88**

Bindella I quadri fresco, sottile, forza e rigore, sale e fragole nel sorso, finale di iodato salino incantevole. **94**

Tenuta Valdiplatte Vigna d'Alfiero more e susine in confettura, sale e senape, ricchezza e bella freschezza al palato comunque molto deciso. **91**

Lunadoro Pagliareto susine in confettura, more di rovo, cassis, soavità nel finale comunque giocato in potenza. **91**

Nobile di Montepulciano Riserva 2020

Lunadoro Quercione ricco e pieno, legno e mirtillo, cannella e arancio candito, finale ben condotto anche se non leggerissimo. **90**

Godiolo more in confettura, tostatura, sorso deciso in alcol con tannino ancora in evoluzione. **89**

Carpineto pepe e sale, mirtilli e fragole in confettura con rabarbaro, sorso solido e roccioso. **92**

Le Bérne distinzione e nettezza, arancio rosso e bergamotto, mandarini e pesca in confettura, sorso cesellato ricco con tannino preciso e sinuoso. **94**

Frescobaldi Tenuta Calimaia visciole, ematico, susine in confettura, lavanda e ribes nero, sorso ricco con nervatura tannica non molto domata per ora. **87**

Bindella Vallocaia menta e olive, amarene scioppata, timo, macchia mediterranea, sorso brillante e forzuto. **91**

Boscarelli fragole e olive, amarene e mela rossa, mallo di noce e tocco di cassis, il sorso brilla per compattezza, energia e profonda lunghezza fruttata sempre sulle punte. **94**

Canneto ribes nero e rosso, menta e cumino, pepe nel sorso di discreta distensione. **89**

Cantina Chiacchiera Mahti ricco e scuro, cassis e mirtilli, sorso con tannino ben presente e frutto maturo. **88**

Tenuta di Gracciano della Seta arancio rosso, bergamotto e susine, amarene sotto spirito, bocca di grande energia e autorevolezza, tannino di piacere. **93**

Le Bertille ammaliante mix di frutta nera e macchia mediterranea, elicriso e alloro, sorso ricco e piacevole pur non tralasciando struttura per gli anni a venire. **92**

Manvi Ojas fragole in confettura, senape, sandalo e menta, avvolge bene il palato con salinità diffusa. **91**

Nobile di Montepulciano uscita ritardata 2020

De' Ricci fine e delicato, rosa e viola, mandarino e susine, sorso scattante e fine. **92**

Fassati Pasiteo menta e sottobosco, tostatura leggera, cannella e pepe, sorso di visciole ed ematico, leggero. **88**

Godiolo ricchezza di estrazione, frutto rosso in confettura e resine, sorso con tannino che incalza molto. **86**

Il Macchione solare e mediterraneo, fresco di balsamico eucalitpo e timo, fragole fresche e olive, sorso di piacevolezza e ritmo sinuoso. **91**

La Combàrbia more e sottobosco, ribes rosso e tocco di melograno, tannino di grande agilità, un po' di alcol lo ridimensiona nel finale. **89**

Lombardo ciliegia matura, senape, sottobosco, sorso con poca tensione e slancio. **87**

Podere Casanova frutto scuro cassis e mirtilli, tapenade e susine in confettura, ricchezza anche al sorso, discretamente rifinito ma che abbisogna di tempo per mostrare la sua finezza. **90+**

Tenuta Abbadia Vecchia squillante ed energico, ciliegia e susina, ribes nero, senape e cumino, lunghezza e stile saldo in ricchezza. **90**

Poggio Alla Sala Parceto amarene e cacao, liquirizia e cannella, sorso con tannino che si fa sentire bene a sbrogliare il tutto. **88**

Nobile 2019 uscita ritardata e selezioni 2019-2018-2016

Annata 2019

Contucci ciliegia, fragole in confettura, timo e lavanda, frutto dolce e cesellato, finale di energia ed eleganza. **92**

Montemercurio Messaggero lamponi freschi e amarene, pepe e resina, sorso di agilità fruttata salino e agrumi nel finale di grande beva. **91**

De' Ricci Soraldò pieno e succoso, fragole mature e sandalo, cannella e sandalo, sorso di ritmo veloce e sostenuto, lunghezza con frutto croccante che sale benissimo in scioltezza tannica. **93**

La Ciarliana Vigna Scianello amarene, sottobosco, lieve tocco vegetale, sorso di robustezza cui manca un tocco di agilità. **88**

Contucci PietraRossa splendido e intenso, lieve volatile che solleva un manto di frutto

bellissimo tra ciliegie, ribes, mela, arancio, eucalipto, sandalo, cuoio che poi proseguono in un sorso sanguigno e vitale con tannino splendido. **96**

Dei Riserva Bossona classe ed enegia, legno bello, cumino e senape su amarene e arancio, sorso profondo e sontuoso, classicheggiante ma con brio. **95**

Fanetti Riserva frutto scuro, more e ribes nero, olive scure e verdi, sorso con note vegetali e freschezza, non molto corpo. **85**

Fattoria del Cerro Riserva more di rovo, mirtillo in confettura, bergamotto, olive tostate, sorso compatto e fitto, molto fruttato il lungo finale un poco piatto. **90**

La Combàrbia Riserva energico e squillante, roccioso e finissimo di mela, arancio, rosa, viola candita, sorso avvolgente e sontuoso in un finale di grande crescendo. **95**

Vecchia Cantina Riserva susine e pesche in confettura, solarità carnosa, sorso leggero ma con brio che piace. **89**

Altre annate

Triacca Poderuccio 2018 confettura di more, senape, ribes nero, sorso un po' lasco cui manca compattezza. **87**

Podere Casanova Settecento 2018 naso ricco e sfaccettato, spezie e macchia, ebanisteria nobile, pellame nobile, sorso stuzzicante con energia non banale. **90**

Icaro Riserva Vitaroccia 2018 pulsante e vivo, scuro di frutto (cassis, more, prugne, amarene) e di toni ma animato da spirito molto vivo, sorso che cresce alla distanza in maniera molto convincente. **92**

Villa S. Anna Poldo 2016 pieno e ricco, more e succo di susine, deciso ma non finissimo. **88**

@