

Nobile di Montepulciano: i migliori assaggi all'anteprima 2024

Nell'annata 2021 troviamo ancora ricordi floreali; il 2020 forse è il meno espressivo; nel 2019 troviamo la potenza del territorio.

By **Adriano Guerri** - 26 Febbraio 2024



Lo scorso 17 febbraio si è conclusa l'Anteprima del **Vino Nobile di Montepulciano** edizione 2024, la 30esima come consuetudine nella Fortezza della cittadina poliziana.

Questa è stata l'ultima delle quattro giornate rivolte alla stampa nazionale e internazionale per scoprire le nuove annate. I riflettori erano puntati sull'annata 2021, che ha ottenuto un punteggio di 4,5 stelle su 5. I vini dell'annata 2021 si presentano nel calice con colori decisi, sentori intensi e note di frutta matura, mentre al gusto si rivelano di buona struttura, con una trama tannica e una freschezza apprezzabili. Alcuni cenni sul Vino Nobile di Montepulciano hanno preceduto le note di degustazione di alcuni vini che hanno catturato l'attenzione.

Montepulciano è situata tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, nella parte sud della provincia di Siena, ad un'altitudine di 605 metri sul livello del mare. La città vanta una lunga storia legata ai suoi vigneti, da cui si ottiene uno dei vini italiani più noti. L'affermazione dell'enclave avvenne nel 1685, quando Francesco Redi, nel suo famoso ditirambo "**Bacco in Toscana**", concluse i versi con "Montepulciano d'ogni vino è Re". Consumato durante i pasti nelle tavole dei signori, ha ottenuto il suffisso "Nobile", potendo essere considerato tra i più pregiati vini rossi italiani e tra i più longevi.

La Denominazione di Origine Controllata (DOC) è stata ottenuta nel 1966 e i produttori hanno saputo cogliere l'occasione per adeguarsi alle rigide esigenze del disciplinare con nuovi impianti nei vigneti e ammodernamenti in cantina. Il 1980 è stato l'anno decisivo con l'arrivo della meritata Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), riconoscimento condiviso con il Brunello di Montalcino, il Barolo e il Barbaresco. Il suo periodo minore di invecchiamento gli ha consentito di essere immesso sul mercato con la fascetta di Stato prima degli altri tre menzionati.

Le zone più vocate sono considerate quelle di Caggiole, Sanguinetto e Cervognano. Il vitigno principale è il Sangiovese, localmente noto come Prugnolo Gentile. Possono concorrere al completamento finale vitigni a bacca rossa sia autoctoni sia alloctoni, idonei alla coltivazione. Spesso i produttori preferiscono produrlo con Sangiovese in purezza. Il Vino Nobile di Montepulciano viene prodotto nelle tipologie Annata, Riserva, Selezione e, dal gennaio 2025, anche con la menzione "Pievi".

Alcuni assaggi in sala stampa e ai banchi d'assaggio:

Tiberini Le Caggiole 2021 – Rivela sentori di ciclamino, susina, mora e erbe aromatiche, con un sorso fresco, avvolgente, accattivante e di lunga persistenza. ★★★



La Spinosa Il Mulinaccio 2021 – Rivela note di fiori di campo, melagrana, ribes, fragola ed erbe medicinali, con un sorso accattivante, di buona struttura e persistente. ★★

ValdiPiatto Vigna d'Alfiero 2021 – Rilascia sentori di pervinca, susina, lampone, amarena, senape e polvere di cacao, con un sorso setoso, leggiadro e lungo. ★★

Boscarelli 2020 – Lo spettro olfattivo rimanda a note di fragola, mora di rovo e visciole, con aggiunta di macchia mediterranea, cannella e note balsamiche, accompagnate da una nobile trama tannica e lunga persistenza aromatica. ★★★

Vallocaia Riserva Vallocaia 2020 Bindella – Sprigiona sentori di mirtillo rosso, mora, prugna e ciliegia, che vanno ad allungare una scia di macchia mediterranea, con un palato avvolgente, tannini setosi e finale lungo. ★★

Bossona 2019 Dei – Intensi sentori di ciliegia matura, prugna e viola, uniti a nuances speziate, arancia e sottobosco, con un sorso setoso, equilibrato e coerente. ★★★

Mulinvecchio 2019 Contucci – Al naso un tripudio di frutta rossa, liquirizia e nuances balsamiche, con un gusto pieno e soddisfacente e una notevole persistenza. ★★★

Crociani Riserva 2019 – Emana note di viola mammola, susina, lavanda e spezie dolci, con un palato delicato, energico e armonioso. ★★★

La Combarbia Riserva 2019 – Dipana sentori di prugna, more, mirtillo e sottobosco, con un gusto armonico, coerente e ben equilibrato. ★★★

De'Ricci Soraldo 2019 – Si percepiscono note di violetta, rosa, tamarindo e amarena accompagnate da note speziate, con un palato vibrante, ricco ed elegante. ★★★

Guidotti 2019 – Sprigiona note di ciliegia, susina, arancia, bacche di ginepro e polvere di caffè, con un gusto avvolgente, generoso ed armonico. ★★

Podere Casanova Settecento 2018 – Con note di china, amarena, prugna, mora, cannella e tabacco dolce, al palato colpisce per la sua elegante trama tannica e vena sapida. ★★

Talosa Filai Lunghi 2018 – Libera sentori di violacciocca, mora matura, prugna, pepe e tabacco biondo, con un sorso pieno ed appagante e una persistenza decisamente lunga. ★★

Adriano Guerri

<https://www.rossorubino.tv/>

Lavorando in importanti hotels europei, per approfondire la conoscenza del mondo enoico frequento un corso vini a Londra. Mi appassiono al nettare di Bacco, al ritorno in Italia divento Sommelier Professionista. Un punto di partenza, inizio a partecipare a kermesse enoiche, degustazioni guidate, visite in azienda e areali sia in Italia sia all'estero. Da qualche anno scrivo articoli sul mio blog ed alcune riviste di settore nazionali.

FOLLOW US ON INSTAGRAM

@ILVINOSECONDOMO