

Sono quattro stelle assegnate al Nobile 2016 per l'evento poliziano che si è appena concluso, mentre il Brunello è pronto a presentare l'annata 2012. Per entrambi i consorzi, nuove sedi alla prova del pubblico

Anteprime 2017. Da Montepulciano a Montalcino

▲ a cura di Andrea Gabbrielli

ANTEPRIMA VINO NOBILE 2017 (Montepulciano 11-12-13 e 16 febbraio)

Si è appena concluso, il XXIV appuntamento poliziano, con l'annata 2016 giudicata da 4 stelle su cinque. Il giudizio è stato comunicato dal presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini, insieme al sindaco di Montepulciano, Andrea Rossi. L'andamento stagionale dello scorso anno, presentato dall'enologo Emiliano Falsini, ha evidenziato che a fronte di un'annata non facile, per ottenere buoni vini è stato necessario operare una rigorosa scelta delle uve. Secondo il parere della commissione tecnica, il 2016 avrà colori molto intensi, una qualità media elevata e soprattutto doti di eleganza e di finezza.

L'anteprima 2017 è stata caratterizzata dalla nutrita partecipazione di professionisti del settore, operatori commerciali internazionali, appassionati di vino, giornalisti italiani e stranieri, che hanno affollato come non mai le sale della Fortezza di Montepulciano, definitivamente operativa dopo la ristrutturazione. Hanno partecipato alla manife-

stazione ben 45 aziende poliziane – numero mai raggiunto in precedenza – che hanno offerto in degustazione il Vino Nobile 2014 (3 stelle), la Riserva 2013 (4 stelle) e il Rosso di Montepulciano 2015 (5 stelle), a cui per la stampa, si è aggiunta una degustazione di annate, fuori commercio, che hanno ripercorso cinquant'anni di storia della denominazione del Vino Nobile a partire dal primo anno di promulgazione.

“Un nuovo primato di presenze – secondo le stime solo gli operatori hanno raggiunto quota 4.000 - che conferma il trend di crescita della nostra denominazione” spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile, **Andrea Natalini**. *“L'Anteprima si riconferma un punto di riferimento per tutta la città con benefici per non solo per il comparto viticolo ma anche per l'intero settore turistico”*.

NOBILE E SOSTENIBILE

Negli ultimi dieci anni le aziende produttrici hanno investito oltre 8 milioni di euro per la sostenibilità ambientale, secondo i dati del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che ha effettuato un'inchiesta sul territorio. Delle 76 aziende consorziate, oltre il 70% ha un im- >>



L'ENOLITECA DELLA FORTEZZA, UN POSTO DA VEDERE

La nuova struttura, circa 300 metri quadri, si affaccia sul chiostro della Fortezza e si articola in un banco di accoglienza, la sala per le degustazioni ed i locali di servizio. Un pavimento di cristallo consente di ammirare i ritrovamenti archeologici - etruschi, romani, medievali - situati nel sottosuolo. Qui è possibile degustare tutti i vini e gli oli prodotti nel territorio poliziano. L'enoliteca (foto), nata dalla ristrutturazione del manufatto mediceo, è un progetto partito nel 2007 e terminato nel 2016, con il sostegno economico delle aziende.

>> pianto fotovoltaico, il 35% si è dotato di un impianto solare termico per la produzione di calore, il 20% ha sistemi di recupero delle acque reflue, mentre un 10% delle imprese ha investito nella geotermia. Attualmente oltre il 40% delle aziende di Vino Nobile pratica un'agricoltura sotto il regime del biologico. Montepulciano, tra l'altro,

vanta il primo caso in Italia di cantina “off grid”, cioè non collegata. Il Comune e il Consorzio inoltre si sono posti il traguardo, entro il 2020, di ridurre o compensare le emissioni di CO2 durante le tre fasi di produzione del Vino Nobile (agricola, aziendale, trasporto), certificando l'impatto zero sull'atmosfera della propria produzione vinicola.

QUANTO VALE IL NOBILE

Il valore complessivo del Nobile tra valori patrimoniali, di fatturato e di produzione è di circa 500 milioni di euro. Il potenziale produttivo si basa su 1250 ettari di vigneto (oltre a 390 ettari di Rosso) dedicato e una produzione di circa 8800 tonnellate. Nel 2016 sono state immesse sul mercato poco più di 6.9 milioni di bottiglie di Nobile e quasi 2.5 di Rosso. Le aziende imbottigliatrici associate al Consorzio sono 76 (oltre il 90% della superficie vitata) che impiegano circa 1.000 lavoratori fissi e altre 1000 stagionali. Nel 2016 l'Italia ha rappresentato il 22% del totale mercato (in Centro Italia il 17%, in Toscana il 48%, in azienda il 19%) a fronte dell'export che raggiunge il 78%. La Germania è il primo mercato (46%), seguito da Usa (21%) e Svizzera (16%); i mercati asiatici ed extra Ue valgono oltre il 7%.

“Il passaggio successivo” anticipa il sindaco di Montepulciano **Andrea Rossi** *“sarà certificare la sostenibilità del turismo, allargato anche alla ristorazione e al commercio. Una politica che incentivi gli acquisti da fornitori che producono in maniera etica, che inviti al riuso dei materiali, riducendo al massimo i consumi che – in prospettiva – preveda la circolazione dei centri abitati di mezzi pubblici alimentati ad elettricità”*. >>

» **BENVENUTO BRUNELLO, 25esima edizione (Montalcino, 17-20 Febbraio)**

“Il 2017 è per noi un anno importante, non solo per l'elevata qualità dei vini che presentiamo” dice il presidente del Consorzio **Patrizio Cencioni** “ma anche perché quest'anno ricorrono i 50 anni del nostro Consorzio di tutela fondato nel 1967. Da allora alcune cose sono cambiate, le generazioni si sono succedute, ma il vino, la passione e la dedizione dei nostri produttori sono restate le stesse”.

Benvenuto Brunello vuol dire un programma intenso, con la possibilità di degustare i vini di Montalcino in tutte le sfumature, stili e interpretazioni nella cornice del trecentesco complesso di Sant'Agostino, recentemente restaurato e da quest'anno, nuova sede del Consorzio. Sotto i riflettori il Brunello 2012 (5 stelle), il Brunello Riserva 2011, il Rosso 2015 e le altre due denominazioni del territorio, Moscadello e Sant'Antimo. Spiegando le caratteristiche di Benvenuto Brunello 2017, Cencioni

I NUMERI DEL BRUNELLO

Stabile il dato sull'export rispetto allo scorso anno, che si attesta sul 70% della produzione totale. A fare la parte del leone gli Usa (oltre 30%), seguiti da Europa (con Uk, Germania e Svizzera in testa) al 20%, i mercati asiatici (Cina, Giappone, Hong Kong ecc.), che realizzano il 15%, il Canada (12%) e il centro e sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Ed è lecito, che il pensiero vada agli Usa (primo mercato di sbocco) e alla nuova politica nazionalista del presidente Trump, ma Cencioni fa i dovuti distinguo: “Credo ci possa essere qualche rischio di limitazioni – magari doganali – non tanto per il vino importato attraverso i consueti canali con gli importatori, quanto per le spedizioni ai consumatori americani che effettuiamo per loro conto dalle nostre cantine”.

Per quanto riguarda la produzione, le bottiglie prodotte nel 2016 sono state 13.932.000, così suddivise: Brunello 9.100.000, Rosso 4.500.000, Sant'Antimo 300.000 e Moscadello 32.000. Una leggera contrazione rispetto all'anno scorso (- 4,71%) dovuta al minor numero di bottiglie immesse sul mercato, a sua volta dovuto ad una minore produzione di uva nel 2011. Il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino si è quindi attestato sui 170 milioni di euro.

commenta così l'apertura agli appassionati: “Di fatto è una presenza che c'è sempre stata, ma il numero degli abusivi era cresciuto, per cui da quest'anno abbiamo disciplinato sia l'ingresso degli operatori sia dei privati, limitando gli afflussi”. Prezzi: visitatori 35 euro; invitati 15 euro (con biglietto da acquistare sul sito del Consorzio). L'altra novità è che venerdì 17 febbraio sarà una giornata riservata alla stampa, che potrà degustare le diverse annate nel chiostro, appositamente attrezzato, con il servizio dei sommelier. Ma, cena di gala a parte, non ci sarà la possibilità di incontrare i produttori, che invece saranno a disposizione per tutta la giornata di sabato.

Quanto all'annata 2016, a diversi mesi dalla vendemmia, il vino si presenta pulito con profumi e struttura che promettono molto bene. In degustazione il confronto con il 2015 è molto equilibrato, tanto da risultare migliore. Probabile ci sia più un giudizio da cinque stelle che da quattro.

BRUNELLO, UN SUCCESSO DA AMMINISTRARE

“La cosa più difficile è amministrare il successo” sostiene Cencioni “ma l'innalzamento della qualità dei nostri vini è tale che possiamo guardare al futuro con ottimismo. Anche nelle annate meno facili riusciamo a tenere sotto controllo la qualità delle uve, perché spendiamo molto più nel vigneto, investendo in manodopera e curando sempre più la vite. Ciò ci permette di produrre delle grandi uve che nelle annate difficili degli anni Settanta e Ottanta, non sarebbe stato possibile ottenere”.

Le rese produttive dal 2006 sono state ridotte a 65 quintali (rispetto agli 80 quintali previsti dal disciplinare), ma non in modo lineare. Infatti, i piccoli produttori - che l'abbassamento penalizzerebbe rispetto alle aziende più grandi - nel primo ettaro possono produrre 10 quintali di più, non turbando così l'equilibrio produttivo complessivo, ma potendo mantenere la marginalità aziendale. La scelta di riduzione delle rese continuerà anche nei prossimi anni. D'altra parte con il Brunello sfuso a 13 euro al litro - nel 2008 il prezzo era calato sino a 5,5/6,00 €/lt - occuparsi del vigneto conviene, perché oltre a remunerazioni adeguate permette di spendere per incrementare la qualità. Tenendo presente che oggi una bottiglia di Brunello vale circa 18-20 euro.

Parlando di scelte produttive, a parte l'annata 2011 e l'annata 2014 - in quest'ultima c'è stato quasi un equilibrio tra Rosso (4.5 mln di bottiglie) e Brunello (5 mln di bottiglie cioè -40%) - i numeri complessivi della denominazione sono sostanzialmente gli stessi, con la piramide che continua ad essere rovesciata a favore del prodotto di punta.