



DEGUSTAZIONI

## La riscossa del Vino Nobile di Montepulciano e le Pievi



di **Paolo Valente** pubblicato il 30 ottobre 2022

Punta su due pilastri la volontà del Nobile di Montepulciano di riprendersi quel posto di primo piano nel panorama dei vini italiani che gli compete e che da qualche tempo era andato perso.

Come ha sottolineato **Andrea Rossi**, Presidente del Consorzio riconfermato in giugno per un secondo mandato, il primo triennio, nonostante il pesante impatto dalla pandemia, ha consentito di mettere le basi per il futuro. Tra produttori si è riflettuto su dove vuole andare la denominazione e sono state ricompattate le fila contenendo le fughe in avanti a cui si era assistito nel recente passato.



La riflessione ha consentito di identificare politiche di sviluppo coerenti con il posizionamento sul mercato oggi ancora molto diverso tra i produttori, che guardano al settore Ho.Re.Ca., e gli imbottiglieri che sono maggiormente attratti dalla grande distribuzione.

Ecco allora i progetti per il futuro e per il rilancio della denominazione.

### **Una nuova tipologia**

Il rilancio della denominazione passa anche attraverso la creazione di una tipologia di vino di fascia alta che contempli le caratteristiche territoriali insieme all'alta qualità. È infatti in fase di approvazione da parte del Ministero una modifica al disciplinare che introduce le unità geografiche aggiuntive “**Pievi**”, di cui vi abbiamo già parlato ([link](#)).

Sono state identificate, nel territorio della denominazione dodici aree omogenee, già state censite nel catasto Leopoldino dell'inizio del XIX secolo. Ogni area, di fatto, fa riferimento a vecchi insediamenti urbani identificati ognuno da una Pieve. Una scelta nel segno della tradizione ma ricercando, come l'attuale tendenza richiede, una segmentazione zonale che identifichi al meglio il territorio di provenienza delle uve.

Per poter indicare in etichetta la menzione “**Pieve**” occorrerà che vi sia coincidenza tra vignaiolo e imbottigliatore e che il vino sia composto per un minimo del 90% da uve Sangiovese. Il rimanente può essere rappresentato da altre uve autoctone escludendo quindi i vitigni internazionali. Anche il periodo di sosta in legno viene elevato a 30 mesi oltre a 12 mesi di affinamento in bottiglia.



Tra gli obiettivi del Consorzio vi è anche il riposizionamento del **Rosso di Montepulciano** quale vino di facile beva che possa far avvicinare al territorio anche consumatori non particolarmente esperti. Il rosso potrebbe e dovrebbe, nelle intenzioni, poi condurre a una beva più complessa rappresentata dal Vino Nobile. Ai consumatori più attenti e a coloro che vogliono invece osservare le caratteristiche del territorio sarebbe dedicata la menzione “Pieve” che si porrebbe così all’apice della piramide qualitativa della denominazione. divenga esso stesso un’icona e che il nome della cantina sparisca dall’immaginario collettivo.

## La sostenibilità

Il Presidente del Consorzio conferma come la sostenibilità sia un percorso e una presa di coscienza e non una semplice e distaccata applicazione di regole.

Sono infatti molti anni che il Consorzio insieme ad altre componenti della comunità locale stanno lavorando per rendere **sostenibile** l’intero territorio.

Il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad avere ottenuto la certificazione di sostenibilità **Equalitas**. Un onore ma anche un grande atto di coscienza dei produttori che insieme a tutta la filiera si sono impegnati al rispetto del territorio e della sua salvaguardia. Già alla fine degli anni '80 fu installata una serie di stazioni meteorologiche per razionalizzare gli interventi di difesa fitosanitaria in vigneto. Poi ancora negli anni '90 fu lanciato un progetto di zonazione che ha portato alla realizzazione di una mappa tematica per la gestione del territorio. Intorno al 2006, in collaborazione con il comune, si è provveduto al recupero degli scarti biologici delle vigne per realizzare biomassa combustibile per il supporto energetico di scuole e uffici comunali.

Nel 2015 tramite il progetto Carbon Footprint si è cercato di definire la quantità di anidride carbonica emessa nella produzione dei vini al fine di poter identificare azioni di riduzione o di compensazione.

Altri progetti vanno nel senso di una sostenibilità diffusa.

Il progetto #portamiconte, realizzato in collaborazione con l’amministrazione comunale e gli esercenti, consiste nella predisposizione e distribuzione di doggy e **wine bag** destinate ai turisti e ai consumatori che potranno utilizzare per evitare ogni forma di spreco alimentare.

Inoltre, è stato siglato un protocollo d’intesa con **PEFC Italia**, l’organizzazione impegnata a promuovere l’utilizzo responsabile delle foreste. L’intesa è volta a promuovere in tutta la filiera del vino l’utilizzo di materie prime certificate ovvero che tutelano il patrimonio forestale.



<https://vinodabere.it/la-riscossa-del-vino-nobile-di-montepulciano-e-le-pievi/>