

Nobile di Montepulciano, annata da ricordare: 5 stelle per 50 anni

nobile-937f18c3

L'annata 2015 del **Vino Nobile** sarà memorabile: la commissione di degustazione, composta da tecnici e sommelier, ha assegnato il **massimo del punteggio, cinque stelle**, all'ultima vendemmia a **Montepulciano**. "La qualità media dei vini del 2015 è elevatissima. Dopo le malolattiche, a livello analitico si rilevano ottimi valori di intensità e tonalità di colore, gradazioni alcoliche medio alte, buona dotazione di polifenoli totali e di sostanze estrattive, acidità e pH medi. All'assaggio i vini presentano colori intensi, ottima espressività aromatica varietale, concentrazione, equilibrio e una trama tannica di pregevole fattura".

Il miglior modo per celebrare un anno importante durante il quale si festeggiano i **50 anni dall'ottenimento della Denominazione di origine controllata (Doc)**. E' il 1966, un anno dopo la nascita del Consorzio dei produttori, precisamente a primavera, quando sul mercato per la prima volta in Italia esce il Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. Mettendo in atto il decreto del presidente della Repubblica 930 del 1963 infatti, il pregiato vino toscano è tra i primi dieci vini italiani a dotarsi di questo marchio di qualità. Sono passati cinquanta anni da quel primo traguardo che segnò la crescita della denominazione fino ad arrivare, ancora una volta primo vino in Italia, a ottenere nel 1980 il massimo riconoscimento, la **Docg**. Da allora ad oggi il Consorzio dei produttori è cresciuto di pari passo con la qualità e la notorietà del Vino Nobile.

Per tutto il 2016 sono in programma **vari eventi** per ricordare e ripercorrere la **storia di uno dei vini italiani più apprezzati al mondo**. "Colore granato, sapore asciutto leggermente tannico, profumo di mammola, gradazione alcolica non inferiore ai 12 gradi". E' così che il primo disciplinare, firmato il 12 luglio 1966 dall'allora presidente della Repubblica Saragat, vuole il Vino Nobile di Montepulciano. Da allora ci saranno ulteriori modifiche a questo, a partire da quello del 1980 con il quale il presidente della Repubblica Sandro Pertini sancisce l'arrivo della **DOCG**; ancora quello del 1989 a firma Francesco Cossiga. Poi ancora il 1999 e infine il 2010, al momento ultima modifica al disciplinare.

Dalla mappa alla app: il Nobile è “5.0” - Dal 2015 il Consorzio del Vino Nobile ha in atto un processo di “restyling” da diversi punti di vista. A partire dall’aspetto più importante: **il logo**. Durante l’Anteprima è stato infatti presentato il “sigillo” che accompagnerà i prossimi anni l’immagine coordinata del Vino Nobile. Resta il simbolo di Montepulciano, il grifo, ma si propone sotto un altro aspetto, seduto sopra la città, Montepulciano, a salvaguardia di questa, ma con le ali spiegate, pronto a spiccare il volo, così come ha fatto negli ultimi anni il suo vino. Oltre a questo, con la collaborazione del giornalista Alessandro Masnaghetti, il Consorzio ha realizzato la **mappa della produzione sia in versione cartacea che in ebook**. Uno strumento questo che non intende solo sottolineare le differenze organolettiche dei vari segmenti di produzione, ma che nasce per aiutare il consumatore, come detto, a ritrovarne le caratteristiche principali. Una mappa che inquadra il territorio della Docg a livello internazionale, per far capire soprattutto all’estero dove si produce il Vino Nobile, fa da prologo al quadro più ampio della zona di produzione studiato e riportato su carta da Enogea. Nel 2016 sarà presentata anche la **applicazione per i principali smartphone in commercio**.

I numeri del Vino Nobile di Montepulciano

Il patrimonio “Nobile” - Cinquecento milioni di euro. E’ questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Nello specifico in oltre 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, 150 milioni circa il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato costa sui 150 mila euro) e 65 milioni di euro è valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell’economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 76 associati al Consorzio dei produttori). Oltre mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2015 sono state immesse nel mercato circa 7 milioni di bottiglie di Vino Nobile (in linea con l’anno precedente) e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano Doc.

Il mercato - In linea con gli ultimi anni, anche **il 2015 si conferma anno dell’export** con una quota destinata all’estero pari all’80 per cento di prodotto, mentre il restante 20% viene commercializzato in Italia. Per quanto riguarda il mercato nazionale le principali vendite sono registrate in Toscana per il 47%, dato al quale si aggiunge il 19 per cento delle vendite al Centro. Al Nord è stato venduto il 16% del totale, mentre è cresciuta del 4% toccando quota 17 per cento. Per quanto riguarda l’estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. La Germania torna a crescere del 3 per cento con il 46% per cento della quota esportazioni e resta il primo paese per le vendite del Nobile. Strepitosa performance anche per la Svizzera (+7%) che con il 17 per cento rappresenta un

importante sbocco. Il dato più significativo arriva ancora una volta dagli Stati Uniti che segnano un + 10% nel 2015 arrivando a rappresentare il 20 per cento dell'export del Nobile. Successo anche per i mercati asiatici ed extra Ue con oltre il 7 per cento delle esportazioni.