



Data: 25 Febbraio 2016

Autore: Andrea Gori

### **Anteprima Vino Nobile di Montepulciano 2016: nuovo logo e nuovi orizzonti**

Per l'occasione dei 50 anni della DOC (anche questa tra le prime denominazioni d'Italia) si annunciano festeggiamenti in autunno. Nel frattempo cambia il logo e la grafica, più moderna e spigliata, e si mette anche mano alla cartografia del territorio con una bella edizione delle mappe di Masnaghetti: Enogea aiuta così a districarsi in uno dei territori più storici ma meno noti del nostro paese (anche in ebook).

Un comparto che vale 500 milioni di euro tra vigneti, fatturato e patrimonio e che ruota attorno a quasi 7 milioni di bottiglie di Nobile e 2,5 milioni di Rosso da 2200 ettari vitati, con la "solita" proporzione nelle vendite, 80-20 tra estero e Italia, con quasi la metà delle bottiglie italiane commercializzate in Toscana: troppo poco per garantirgli davvero visibilità sul mercato. Annunciate le previste 5 stelle per l'annata 2015, in effetti davvero promettente come in tante altre denominazioni toscane e nazionali, sul tavolo di assaggio sono presenti vini soprattutto 2013, annata tutto sommato felice, e le riserve 2012, per le quali la vendemmia è stata più complicata, come già visto lo scorso anno nei nostri assaggi. L'annata 2013 verrà ricordata, in anni di forti squilibri e ondate di calore, come un'annata vecchio stile, senza colpi di calore, con parametri analitici che ricordano le vendemmie della fine degli anni '90: maturazione senza scosse, alcol tranquillo e tannino che è potuto maturare con la dovuta calma. L'effetto nella degustazione si è sentito, con una media sensibilmente più elevata dello scorso anno, e una piacevolezza diffusa di beva. Assaggiando i vini delle cantine più grandi, l'impressione è che il territorio stia maturando consapevolezza e capacità di gestione dei legni, e che ci sia più attenzione ai vitigni autoctoni (prugnolo gentile *aka* sangiovese, canaiolo e altri) piuttosto che cabernet e merlot, peraltro ammessi anche in percentuali elevate. Risultano così vini meno importanti dal punto di vista del corpo e soprattutto meno ambiziosi e di più facile beva: sarà davvero interessante assaggiare il prossimo anno la temuta 2014 per capire se il trend è confermabile. La 2012 al contrario riporta poche eccellenze e premia i produttori che hanno effettuato vendemmie in vari momenti (anche fino a 20 passaggi diversi in vigna) perché la siccità prima e il caldo poi hanno portato le uve a maturazione ad intervalli molto ampi: la media complessiva non è comunque certo all'altezza di una denominazione che punta ad accrescere il valore delle bottiglie sullo scaffale.[.....]

### **Nobile di Montepulciano 2013**

**Le Bertille** è fine e preciso, frutto scuro molto intenso, pregevoli tannino e sapidità, bocca che parte molto solida e corposa ma mantiene un bel ritmo **90**