



Data: 3 marzo 2016

Autore: Umberto Gambino

Vino Nobile di Montepulciano, la ritrovata identità di un rosso austero e moderno

“Montepulciano, comune di 14.234 abitanti in provincia di Siena, posto a 605 metri di altitudine, a cavallo della Val di Chiana e la Val d’Orcia. Origini etrusche, dal quarto secolo avanti Cristo, è nota soprattutto per i suoi ottimi vigneti, da cui si ricava il Vino Nobile di Montepulciano DOCG”. Fin qui la sempre utile *Wikipedia* che in poche righe fotografa il chi e il che cosa. Ma **Montepulciano** è ben altro. Quando mi sono arrampicato, in auto, fin sul borgo medievale a forma di S, ancora racchiuso fra le antiche mura (fondato – secondo la leggenda – da *Porsenna*, il mitico condottiero etrusco che guerreggiò contro i romani), mi sono ritrovato all’improvviso immerso nel mistero. No, non era mistero: era nebbia, per fortuna non troppo fitta. Una cappa grigia che, man mano che si saliva il colle, scendeva infida e circondava il borgo, nascondendolo e svelandolo al tempo stesso. Dovete sapere che il nome **Montepulciano** è composto da *Monte e Policiano o Pulciano* che deriva dall’etrusco “*purth*”, che a sua volta significa comandante: termine da cui trae origine anche il nome *Porsenna*. Insomma *Monte Pulciano* potrebbe significare *Monte di Porsenna* e gli abitanti del paese si definiscono perciò *Poliziani*. *Wikipedia* docet!

Ma dovevo parlarvi di vino, giusto? **Il Vino a Montepulciano** si fa praticamente da sempre. Tutto, fra le contrade e le viuzze che si attorcigliano ad esse o a zeta, parla e profuma di vino (ma anche di ottimo olio extra vergine di oliva). Non poche aziende possiedono ancora **le cantine storiche sparse fra il centro e le contrade del paese**: sono tutte visitabili e scavate nel tufo, il materiale ideale per conservare al fresco botti di tutte le dimensioni e bottiglie in affinamento. Il vino rosso di queste parti è stato chiamato **Nobile** a partire dal 18° secolo. Oggi, che siamo nel terzo millennio, il **Vino Nobile di Montepulciano** sta faticosamente cercando una propria precisa identità, stretto com’è fra i due colossi dell’enologia toscana: da una parte il Chianti Classico, dall’altra il Brunello di Montalcino. Come il vaso di coccio fra i due vasi di ferro. Ci sta riuscendo? Penso proprio di sì, anche grazie all’**ottimo gioco di squadra**, ben orchestrato dal **Consorzio di tutela presieduto da Andrea Natalini**. A lui e a tutti i viticoltori del Nobile debbo fare i **più sinceri complimenti** per la perfetta organizzazione dell’**Anteprima del Vino Nobile Docg 2013**. Dalla gestione delle degustazioni, nelle ampie sale della fortezza restaurata, alla comunicazione puntuale dell’evento; dalla qualità dei vini assaggiati (davvero molto alta) alle visite nelle cantine e per il territorio; dal servizio sommelier (a cura di **Ais Toscana**), professionale e preciso come un orologio alla qualità dei prodotti tipici offerti in abbinamento ai vini, fino alla scelta degli **hotel** nei quali gli ospiti sono stati trattati con tutti gli onori. Bravissimi! Vieni voglia di tornarci presto nella bella e accogliente Montepulciano

Nobile di Montepulciano Docg 2013 – I top 10 scelti fra i 43 presentati in anteprima

Balsamico e integro

Le Bertille – Note nettamente speziate di rosmarino e balsamico, poi frutti scuri e un piacevole tartufo. Prevalgono comunque i colori freschi. Scorre corposo, concentrato, senza spigoli, confermando eleganza e classe. Bel finale balsamico. Finale balsamico. Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo e Colorino 10%.