

## La difficile, ma possibile, risalita del Nobile di Montepulciano

Perché un titolo del genere, dopo la degustazione in anteprima del Nobile 2013? Perché, inutile nasconderselo, rispetto a Brunello di Montalcino e Chianti Classico, che con il tempo si sono ripresi, è la denominazione che negli ultimi vent'anni ha maggiormente aperto le braccia ad un approccio internazionale, con un sempre più sostanziale contributo di uve alloctone e una interpretazione di cantina orientata a ottenere vini più apprezzabili dal mercato estero, ma un po' meno caratteristici di un pur nobile territorio come quello intorno a Montepulciano.

Sono scelte, che evidentemente hanno portato benefici (e premi dalle guide, comprese buona parte delle nostre), del resto le percentuali parlano chiaro: nel 2015 ben l'80% del Nobile è uscito dai nostri confini, finendo per quasi il 50% in Germania, seguito dagli USA con il 20% e dalla Svizzera con il 17%.

Ma sappiamo bene che il mercato è volubile, che tutto ciò che fa moda dura poche stagioni, poi bisogna reinventarsi, o riaccostandosi alle tradizioni o cercando nuovi percorsi che, comunque, ne tengano conto. L'impressione, già parzialmente percepita nelle ultime due anteprime, è che i vini comincino ad avere un profilo più riconoscibile e caratterizzante, meno prevedibile, liberato almeno in parte da certe derive un po' troppo generalizzate. Del resto, nonostante il disciplinare sia stato più volte modificato fino all'attuale uvaggio che consente un massimo del 30% di altre uve a fianco del sangiovese, sembra che stiano aumentando sempre di più le aziende che preferiscono per il loro Nobile utilizzare o sangiovese in purezza, o accompagnato da piccole quantità di canaiolo, mammolo e colorino, piuttosto che di merlot e cabernet. Segno anche questo di modifiche in atto, di scelte diverse, se queste siano dovute a ragioni climatiche (da tempo si dice che il merlot non maturi così bene in buona parte del territorio di Montepulciano), a convinzioni maturate nei produttori, o più semplicemente alla consapevolezza che il mercato sta cambiando, non sta a me stabilirlo, non sono in grado di farlo, ma rilevo questo progressivo cambio di percorso e un approccio in vinificazione che cerca di ritrovare la finezza e l'eleganza del sangiovese, più che morbidezza e potenza, anche i colori dei vini sono decisamente meno fitti e impenetrabili che in passato(...)

***• Le Bertille - Saverio e Olimpia Roberti, padre e figlia innamorati di queste terre, ci propongono un Nobile dal colore rubino granato intenso, con un bel frutto appena maturo, speziatura delicata e bei riflessi balsamici; al gusto rivela una buona dose di freschezza, c'è energia e una spinta che promette una buona evoluzione.***