

Vino Nobile di Montepulciano 2021: un'ottima annata

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Marzo 2022



L'ultima vendemmia del Vino Nobile di Montepulciano, la 2021, sarà ricordata non solo per una conclamata qualità, ma soprattutto per la scelta del Consorzio di aspettare a dare il punteggio a stelle dall'anno in cui l'annata entrerà in commercio, quindi dal 2024. La presentazione della vendemmia, con l'annuncio di questa grande novità, si è svolta nella Fortezza di Montepulciano, in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che nella giornata di giovedì 24 marzo ha accolto la stampa internazionale e nazionale per la degustazione anche delle nuove annate in commercio, il Vino Nobile di Montepulciano 2019 e la Riserva 2018. Ora i riflettori sono puntati sull'apertura al pubblico e agli operatori, dal 26 al 28 marzo. Un'annata quindi ottima, anche dal punto di vista delle vendite. «Numeri che, al di là della qualità dell'annata appena messa in cantina, ci fanno capire

che il mercato sta riprendendo e che il lavoro di promozione che il Consorzio ha fatto sta dando i suoi frutti – ha commentato il **presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi** – senza dimenticare che nonostante le difficoltà che la pandemia ha imposto a tutto il sistema economico mondiale, il Vino Nobile di Montepulciano era già cresciuto nel 2020».

La vendemmia e i vini in divenire. Il 2021 ha avuto un andamento meteorologico decisamente straordinario, sia in termini di piovosità, sia per alcuni picchi termici registrati in primavera. La piovosità totale annua è stata pari a 510 mm, valore decisamente basso, circa il 25% meno della piovosità media annua della zona. **Relativamente alle temperature, i mesi che si sono discostati fortemente dalle medie del periodo sono stati marzo e soprattutto aprile**, che hanno fatto registrare valori delle minime particolarmente bassi. In aprile, nella notte tra il 7 e l'8, le temperature notturne sono scese sotto lo zero per molte ore, raggiungendo nei fondivalle anche i -7°C, e arrecando criticità in fase di schiusura. Il germogliamento è avvenuto tra il 28 marzo e il 27 aprile; la fioritura tra il 2 e il 15 giugno e l'invasatura tra il 27 luglio e il 26 agosto. **La vendemmia si è sviluppata tra la metà di settembre i primi di ottobre.** I vini del 2021, degustati dopo le fermentazioni malo-lattiche, presentano colori molto decisi, profumi intensi dominati da sentori di frutta matura e una notevole struttura caratterizzata da abbondante tannicità e buona acidità. A livello analitico si rilevano valori elevati di intensità e tonalità di colore, di alcool, di estratti e di polifenoli totali e livelli medi di acidità e pH.

Le "Pievi", il nuovo disciplinare. Sono oltre 40 le aziende di **Vino Nobile di Montepulciano** che con la vendemmia 2021 hanno selezionato una partita di Vino Nobile di Montepulciano atto a divenire "Pieve". Circa 500 mila le bottiglie previste in uscita per la prima annata disponibile (la 2024), pari al 10%

circa della produzione di Vino Nobile di Montepulciano. Rispetto allo scorso anno, data di presentazione del disciplinare, dopo la delibera positiva da parte della Regione Toscana (primo step dell'iter), ora **il Consorzio aspetta l'ok definitivo dalla Comitato Vini del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**. Nella giornata dedicata alla stampa sono state degustate le 12 Pievi al loro secondo anno di maturazione. Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato alla individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione **UGA (Unità geografiche aggiuntive)**, che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda, nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo. In particolare **la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica**, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo.

Il patrimonio "Nobile". Un miliardo di euro circa. E' questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro è il 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, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite.** Di questi 1.210 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg, mentre 305 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli

imbottiglieri in tutto dei quali 75 associati al Consorzio dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2021 sono state immesse nel mercato 6,8 milioni di bottiglie di Vino Nobile (+21,4% rispetto al 2020) e 2,6 milioni di Rosso di Montepulciano (+6,4% rispetto al 2020).

Il mercato. Il 2021 è stato un anno importante per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano rispetto a quello precedente caratterizzato dalle chiusure di ristoranti e ridimensionamento dell'export. Ebbene il mercato del Vino Nobile di Montepulciano nell'anno appena scorso ha visto un incremento significativo del mercato interno. **Le esportazioni, che tuttavia restano il principale canale di sbocco, hanno fatto segnare un 70% (negli anni passati si era arrivati al 78%), mentre il restante 30% viene commercializzato in Italia.** Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2021 ha raggiunto il 30%. Per quanto riguarda il mercato nazionale inoltre le principali vendite sono registrate in Toscana per il 40%. Al nord viene venduto il 34,4% (+20% rispetto al 2019). Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 39% della quota esportazioni. Il secondo Paese di riferimento è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 26% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano (+4% rispetto al 2019). Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed extra Ue con oltre il 4% delle esportazioni. **Continua il trend di crescita del Canada che da solo vale il 4% delle esportazioni.** Un dato davvero significativo è la fetta di mercato del Vino Nobile di Montepulciano a marchio bio che nel panorama italiano vale il 42% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta il 69%. Un dato che rispecchia anche la produzione biologica a Montepulciano (più della metà dei soci del Consorzio è ormai biologico o in conversione) e va nella direzione della

certificazione Equalitas.

L'Anteprima come detto riprenderà da sabato 26 pomeriggio e fino a lunedì 28 marzo con l'apertura agli operatori e agli appassionati. Nel programma anche la premiazione del Concorso "Belle Vetrine" in collaborazione con la Pro Loco di Montepulciano. Per l'accredito (obbligatorio) alle giornate aperte al pubblico è disponibile il portale www.anteprimavinonobile.it