

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO

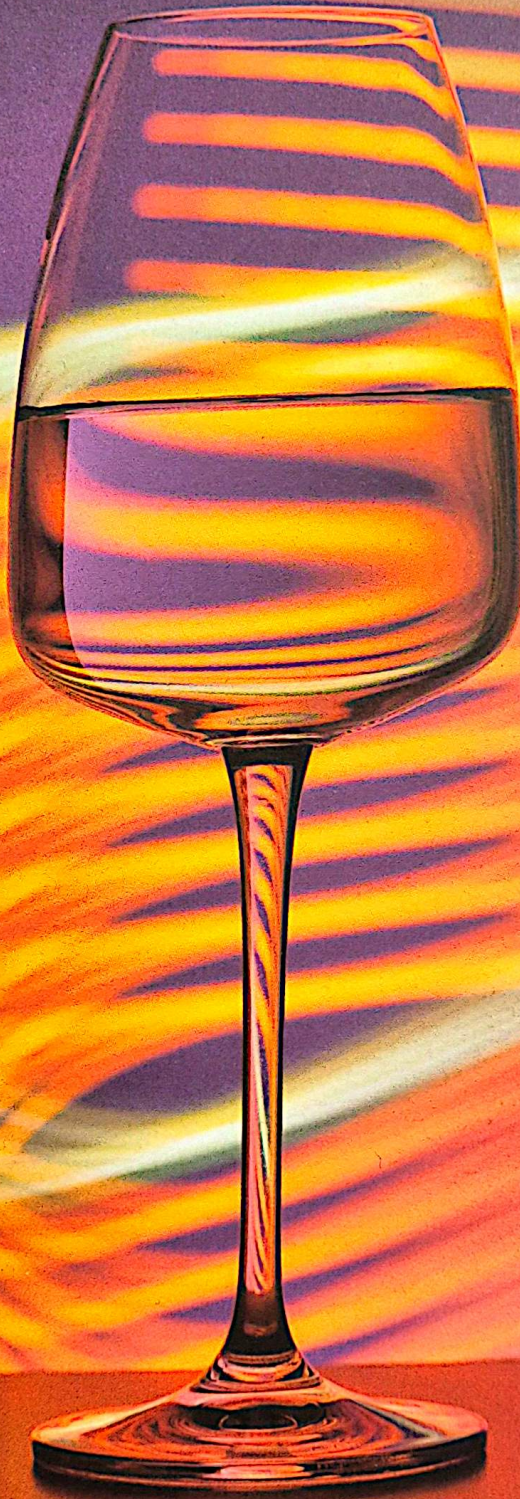


Anno 35 - numero 411
mensile aprile 2026
€ 6.50
gamberorosso.it

IL WINE BAR 2.0

ABRUZZO NASCOSTO

**LA CLASSIFICA
DELLE ALICI**



Vino
domani

Cambiano luoghi, rotte e consumi: siamo pronti?



IN EDICOLA IL 28 MARZO 2026. I POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 35/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004, N. 46) ART. 1 COMMA 1 AUT. N. 4894/04/04. AUSTRIA, GERMANIA E OLANDA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONT.) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPIATO DI MONACO € 13,80; SVIZZERA CHF 15,30; SVIZZERA CANTON TICINO CHF 14,30; GRAN BRETAGNA € 12,80.

Il Nobile ha ritrovato sé stesso

*Con le svolta delle Pievi il Vino Nobile
di Montepulciano smette di inseguire
modelli esterni: dodici sottozone
e il carattere vivo del Sangiovese*

di Raffaele Mosca



Il nome fa già molto: evoca classicismo e fascino d'antan. Ci aggiungi la bellezza di un borgo rinascimentale intatto che attrae centinaia di migliaia di visitatori ogni anno, le odi al vino di Francesco Redi che riaffermano un primato storico, e fai presto a costruire l'immagine di una denominazione senza tempo, che non ha bisogno di troppi slanci verso l'innovazione per attrarre attenzione.

In effetti il vino Nobile di Montepulciano ha proprio questa prerogativa: l'essere sempre stato conosciuto, ma mai troppo in vista. Non ha vissuto l'exploit internazionale dirompente del Brunello; non è diventato un feticcio per gli eno-nerd come il Chianti Classico. Il nome Nobile è solitamente sinonimo di vini affidabili e longevi, anche se non sempre coerenti stilisticamente. Questo perché il Prugnolo Gentile, clone locale di Sangiovese, ha una tendenza naturale alla variabilità espressiva, ma anche per la relativa disomogeneità del territorio e la quota impattante di uve diverse dal Sangiovese ammesse dal disciplinare (fino al 30%).

Si spazia dal classicismo d'antan di alcune cantine storiche del centro — più sulla complessità terragna che sulla precisione e la purezza del frutto — al modernismo di aziende acquisite da imprenditori venuti da fuori che hanno puntato sull'export. Fino a 3-4 anni fa l'anteprima annuale restituiva proprio questo quadro: un panorama intrigante quanto confuso. Poi il cambio di passo, avvenuto - non per caso - in concomitanza con l'introduzione delle nuove sottozone chiamate Pievi.

Uno scorcio di Montepulciano



Il peso delle sottozone

E qui veniamo a uno dei più grandi crucci attuali: in un mondo del vino in crisi, con i guru del marketing che ci dicono di semplificare tutto, dividere un territorio già piccolo in sottozone - burocraticamente denominate Unità Geografiche Aggiuntive (U.G.A.) - ha senso o è un'ulteriore complicazione? Dalle Pievi del Nobile di Montepulciano può venire una risposta. O meglio, due. La prima è che le aziende, per questioni di posizionamento, hanno bisogno di un vino di punta a tiratura limitata ed esiste una nicchia di curiosi, peraltro con un buon budget, interessati a prodotti parcellari. La seconda è che lavorare sulla sottozona è utile innanzitutto per

il produttore, che è "costretto" ad approfondire la conoscenza del luogo in cui opera, a confrontarsi più direttamente con il vicino e a lavorare sul dettaglio, rafforzando la propria identità.

Il progetto Pievi nasce durante il Covid su iniziativa del Consorzio del Nobile di Montepulciano e consiste nella creazione di un sistema di 12 unità geografiche - Ascianello, Badia, Caggiole, Cerliana, Cervognano, Gracciano, Le Grazie, San Biagio, Sant'Albino, Sant'Ilario, Valardegna e Valiano - corrispondenti a territori ben delineati fin dall'epoca medievale. Zone abbastanza larghe, più storiche che geograficamente accurate, ma con matrici geologiche e



*Piazza Grande
a Montepulciano dall'alto*

paesaggistiche sufficientemente omogenee per avere una logica. Alla suddivisione, poi, si aggiunge un disciplinare più stringente: minimo 85% Sangiovese, rese limitate a 60 quintali/ettaro, 36 mesi di affinamento e una commissione d'assaggio che ne valuta la tipicità prima del rilascio. «L'aver deciso di rimettere al centro il Sangiovese è fondamentale, così come lo è l'obbligo di fare il vino con le proprie uve. Ma ancor più importante è l'aver messo al tavolo i produttori per assaggiare i vini che



vengono fatti: lo scambio porta a una crescita culturale della denominazione» spiega Matteo Giustini, amministratore delegato di Avignonesi.

Montepulciano è zona di grande enoturismo, con percentuali di vendita diretta o nel circondario impressionanti. C'è chi sostiene che la via maestra dovrebbe essere produrre poche bottiglie da vendere alla fonte o nell'alta ristorazione – specie locale – a un prezzo abbastanza elevato. Un'idea giusta, a patto che non si perda la bussola del territorio per l'ambizione di fare il super-vino. «Abbiamo commissionato una ricerca a Nomisma, da cui abbiamo ricavato una soglia di prezzo di partenza in Italia di 60 euro -

riferisce Andrea Rossi, presidente del consorzio del vino Nobile di Montepulciano - poi ogni azienda sceglie in base al proprio posizionamento, ma per ora quella è la cifra di riferimento. E il mercato sembra recepire bene».

La prima uscita delle Pievi è stata nel 2025 con l'annata 2021, particolarmente positiva: ha restituito vini superiori ai Nobile "classici" per definizione e precisione. La 2022 in arrivo quest'anno è, invece, più altalenante, complice la calura che in alcuni casi ha sfocato l'espressione territoriale. Siamo comunque in una fase embrionale: ancora poche le Pievi con un campione statistico sufficiente. Tra tutte spicca Cervognano: zona suoli franco-argillosi e di

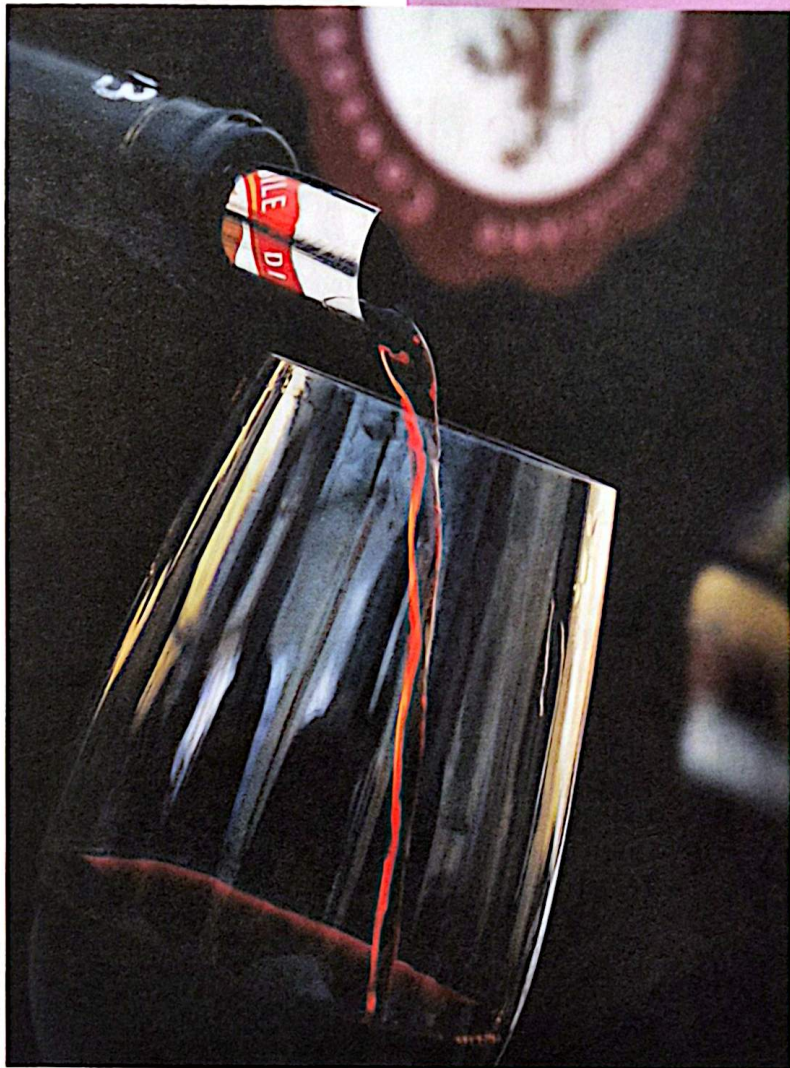
vini classici, con tannini importanti e acidità sostenute. Agli antipodi di Valiano e Valardegna, dove sabbie e microclimi freschi creano espressione delicate, sottili, contemporanee. Di compromesso i vini de Le Caggiole, che uniscono generosità del frutto e freschezza; Cerliana fa di densità e morbidezza i suoi punti di forza.

La svolta 2023

Ma non è solo dalle Pievi che si vede il cambio di passo: anche i Nobile 2023 mostrano un'identità più precisa, fatta di succosità del frutto, estrazione meglio dosata e più scorrevolezza rispetto al passato. Sono meno austeri in media di un Chianti Classico, ma anche più leggeri e immediati di un Brunello. L'annata non è stata facilissima. Eppure sembra più centrata che in altre parti della Toscana. Meno omogenea, ma con ottimi picchi, anche la 2022, mentre la tipologia Riserva è ancora in chiaroscuro.

Ma addirittura più importanti della prova dell'assaggio sono i momenti conviviali: l'atmosfera che si respira a Montepulciano è rilassata. Ci sono giovani figure al timone di aziende storiche che si confrontano, nuovi vignaioli che dicono la loro senza essere snobbati dai "grandi"; un senso di apertura al dialogo che, nella Toscana dei campanili e delle contrade, non è scontato. Sarà il "miracolo Pievi". Oppure è l'evoluzione naturale di un territorio solido, affermato, ma non "drogato" dal successo come altri. Classico quanto basta, Nobile di sicuro, ma con energia ritrovata che scongiura il rischio che diventi stantio!

Il cambio di passo è avvenuto con l'introduzione delle nuove sottozone Pievi



Nobile di Montepulciano 2023 in 8 etichette

95 >Nobile di Montepulciano 2023



Avignonesi

Susina, pepe rosa, liquirizia e accenti boschivi. Dinamico e slanciato, ha frutto fresco e una freschezza vibrante che agevola la beva. Il tannino è ben estratto e il finale si distende con garbo e senza cedimenti. Il ritorno di un grande classico della denominazione dopo anni di silenzio, all'insegna di uno stile trasparente e improntato sulla precisione.

95 >Nobile di Montepulciano 2023 La Spinosa



Il Molinaccio

Irrisistibile per cifra stilistica, con un esordio floreale e officinale, quasi borgognone. Sorso con registro perfettamente coerente: ben evocativo della zona fresca in cui si trovano le vigne. Ha sviluppo snello, frutto di straordinaria purezza e un finale molto elegante, con guizzi di arancia rossa, ribes e un soffio balsamico a dare ritmo e allungo.

94 >Nobile di Montepulciano 2023



Le Berne

Lampone e arancia sanguinella, con un leggero fondo di salamoia. Vibrante, succoso, scorre agile fino a una chiusura altrettanto fresca su toni di erbe aromatiche e lamponi. Anche questo evita la concentrazione per puntare su una beva scattante e saporita,

riflettendo uno stile in "sottrazione" di successo in questo momento.

93 >Nobile di Montepulciano 2023



Boscarelli

Registro classico, incentrato su ciliegia fresca, cipria, liquirizia e accenni ematici. Snello e dinamico, meno espressivo di altri, ma agile e saporito, lungo e composto nei rimandi salini e sottilmente terrosi. Un vino classico e di prospettiva, che non rinuncia a una

certa austerità iniziale.

92 >Nobile di Montepulciano 2023



Fattoria Svetoni

Moderno, ma senza eccessi: nonostante il primo impatto leggermente alcolico, riesce a divincolarsi bene tra ciliegia succosa e rimandi balsamici. Materico, avvolgente, ma senza eccessi, con buona freschezza a sostegno del frutto ricco

e maturo. Finale potente, pieno, ma comunque dotato di buon equilibrio e scorrevolezza.

92 >Nobile di Montepulciano 2023 Santa Caterina



Tenuta Trerose

Leggera riduzione in apertura, poi pepe, frutto rossi freschi, iodio e macchia mediterranea. Moderno, reattivo, con ottima acidità e tannino incisivo al punto giusto, chiusura relativamente snella, contemporanea per dinamica. Versatile e gastronomico.

91 >Nobile di Montepulciano 2023 Arya



Manvi

Profilo appena cupo tra tabacco, china e cioccolato, con frutto appena intuibile sul fondo. Meglio delineato al palato dove si rivela salino, con un tannino fitto e un ritmo piacevolmente austero. La chiusura è appena asciutta, ma non scomposta, anzi di

discreta agilità e persistenza.

90 >Nobile di Montepulciano 2023



Poderi Sanguinetto I e II

Stile piuttosto "nature", con un esordio decisamente selvatico e boschivo. Seguono frutti neri appena raccolti, iodio ed erbe aromatiche. Volutamente scapigliato, a tratti sopra le righe, ma anche originale. Salino, sferzante e poi di nuovo terragno e selvatico nel finale. Valido per chi cerca un'espressione di Sangiovese un po' vecchia scuola e senza filtri.

