



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Si è conclusa oggi con la proclamazione delle "stelle" l'Anteprima del Vino Nobile

4 STELLE PER IL NOBILE 2010 FIRMATO DALLE GIOVANI LEVE

Il 2010 fa segnare il "sold out" nelle cantine del Nobile dove l'avvicendamento generazionale è in movimento: giovani e "autoctone" sono le cantine di Montepulciano secondo un'indagine presentata durante l'Anteprima.

Carletti (Presidente Consorzio): «Un Nobile "classico" che parte dal territorio»

Le stelle. 2010: un'annata d'eccellenza per Montepulciano marchiata **4 stelle** (il massimo è rappresentato da 5). Con questo il giudizio la commissione tecnica incaricata di valutare i campioni prelevati dalle botti in cui il vino Nobile sta maturando ha "promosso" la più recente vendemmia.

La proclamazione è avvenuta questa mattina, giovedì 17 febbraio, davanti agli oltre 150 giornalisti provenienti da tutto il mondo per conoscere le nuove annate in commercio (il Nobile 2008 e le Riserve 2007).

«Ancora un giudizio significativo e importante per un vino Nobile che definirei di gusto "classico" – ha affermato il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, **Federico Carletti** – rappresentativo delle massime espressioni del Sangiovese e della nostra terra, elemento che conferma lo sforzo e l'unione dei produttori nei confronti di un prodotto di qualità e fortemente identitario quale il Nobile».

Profumi e consistenza, secondo il giudizio dei tecnici che hanno analizzato i campioni dell'ultima vendemmia, che con l'affinamento come previsto da disciplinare che consentono di parlare di una nuova annata importante per il Vino Nobile.

Il ritorno in Fortezza. Vera novità dell'Anteprima è il ritorno in Fortezza, edificio che storicamente l'ha ospitata ma a cui, negli ultimi 3 anni, si era reso necessario preferire il cosiddetto "Palanobile" ovvero la tensostruttura installata in Piazza Grande. In appena un anno i lavori di ristrutturazione di una parte dell'edificio si sono conclusi e così è stato possibile riportare il programma nella Fortezza. I lavori sono il frutto del forte impegno congiunto di Consorzio dei produttori e Amministrazione Comunale a riprova del buon funzionamento del "Sistema Montepulciano". Anzi il Sindaco Andrea Rossi ha preannunciato l'ormai probabile avvio di una seconda tranches di intervento che dovrebbe consentire di trasferire nello storico edificio anche gli uffici del Consorzio e l'Enoteca, facendo così della Fortezza un autentico punto di riferimento della voce più importante dell'economia del territorio.

Il mercato. Il vino a Montepulciano muove una forza lavoro importante considerando che sono circa 1200 gli addetti del settore (di cui il 60% tra i 20 e 40 anni). Oltre a questi vanno considerati gli stagionali e l'indotto generato dal vino (una stima parla del 70% dell'economia mossa dal settore vitivinicolo). Il valore patrimoniale dei vigneti (1500 ettari quelli iscritti agli albi di Docg e Doc) è stimato intorno ai 200 milioni di euro mentre il valore della produzione (circa 70mila ettolitri tra Nobile e Rosso per anno) si aggira sui 60milioni di euro all'anno. Delle 70 aziende associate al Consorzio il 56% fattura tra 500mila e 1milione di euro. Il mercato del Vino Nobile di Montepulciano ha visto un 2010 positivo: a partire da un dato su tutti che riguarda l'assenza pressoché totale di giacenze in cantina di Nobile e Rosso. Non solo un vero e proprio "sold out", ma anche un incremento dell'immissione nel mercato di bottiglie rispetto al 2009 (circa 200mila tra Nobile e Rosso), con oltre 8 milioni di bottiglie per il Nobile e 2,7 milioni per il Rosso. Per quanto riguarda il mercato del Vino Nobile si conferma la tendenza all'esportazione con il 59% di prodotto mentre il restante 41% è



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

stato destinato al mercato nazionale con in testa Toscana (circa il 60 per cento) e Nord Italia (il 17%), ma significativo è anche il dato della vendita diretta in azienda (11%). L'export del Nobile si è rivolto come al solito soprattutto verso mercati storici come la Germania (37 per cento) e la Svizzera (19%) seguiti dal Regno Unito (11 per cento). Si sono riconfermati in forte crescita anche i mercati Usa (14%) e quello asiatico (oltre l'8%).

Il ricambio generazionale in cantina. Se da un lato, come dicono recenti indagini, il vino di qualità è oggi sempre più apprezzato dai giovani (circa 9 milioni di italiani, collocati tra i 30 e i 40 anni di età, starebbero sempre di più indirizzandosi ad un consumo consapevole del vino), dall'altro sono sempre di più i giovani che lo producono. Il Consorzio del Vino Nobile ha incaricato una società di ricerca, la Rce Consulting, di capire in che misura, a Montepulciano, si stia verificando il ricambio generazionale nelle aziende vitivinicole. In sintesi, da questo studio risulta che oltre il 50% delle imprese intervistate (un campione che ha riguardato circa la metà delle aziende vitivinicole poliziane) ha ad oggi superato con successo la seconda generazione. Il 70% delle aziende ha già affrontato l'argomento ricambio e l'87% di queste pensa all'avvicendamento familiare. E' il caso di dire "tradizione e innovazione" visto che il 63% delle imprese associate al Consorzio vanta una storia ultratrentennale e il 31% tra i 10 e i 30 anni di attività. Il 50% di queste aziende occupa la famiglia o parte di essa e il 67% ha dichiarato di riunirsi periodicamente per parlare del futuro dell'azienda. Anche chi non ha la possibilità di avvicinare a giovani l'azienda ritiene (il 70%) che pur affidandola a un manager esterno non vorrebbe perdere la titolarità di questa.

Il successo della manifestazione. Anche per quest'anno l'Anteprima si riconferma l'evento di maggior respiro organizzato dal Consorzio del Vino Nobile sul territorio di produzione. Tante le iniziative che hanno fatto da sfondo a questa edizione. Tra queste la presentazione in anteprima della mostra "Il Grifo. Il fumetto è arte" che, per la prima volta, apre le porte del ricchissimo archivio della rivista "Il Grifo", pubblicata a Montepulciano dal 1991 al 1995 dagli Editori del Grifo e diretta da Vincenzo Mollica. In rassegna, tra l'altro, le tavole che portano firme di straordinario prestigio come quelle di Federico Fellini, Guido Crepax, Milo Manara e Hugo Pratt. Una mostra della pittrice toscana Elisabetta Rogai: numerose opere dipinte per la prima volta dalla pittrice su tela utilizzando vino al posto dei colori tradizionali. A fare da sfondo alle degustazioni anche immagini della vendemmia a Montepulciano tratte dalle fotografie scattate dai partecipanti al concorso "Nettare DiVino" promosso dal Consorzio del Vino Nobile con la collaborazione del Photoclub Poliziano e della Strada del Vino Nobile di Montepulciano.

Si allegano foto della proclamazione delle stelle e della degustazione comparativa

Montepulciano, 17 febbraio 2011, c.s. 05