

CONSORZIO DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO



1 CHI SIAMO

2 ATTIVITÀ E FINALITÀ DEL CONSORZIO

3 IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO:
UN PRODOTTO PER IL TERRITORIO

4 IL CONSORZIO DEL VINO NOBILE IN CIFRE

5 PRINCIPALI APPUNTAMENTI A MONTEPULCIANO PER IL 2010

6 IL CONSORZIO DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO: CONTATTI

CHI SIAMO

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è nato nel 1965 con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine del Vino Nobile di Montepulciano in Italia e nel mondo e, successivamente, anche quella del Rosso e del Vin Santo; attualmente i soci del Consorzio sono 230 (gli imbottigliatori soci sono 70) e rappresentano oltre il 90% della superficie vitata.

ATTIVITÀ E FINALITÀ DEL CONSORZIO

Tra le varie attività svolte, il Consorzio del Vino Nobile è direttamente impegnato anche nella protezione e valorizzazione del Vino Nobile di Montepulciano in Italia e nel mondo.

Nel 2006 è stato registrato il marchio "Vino Nobile" presso l'U.A.M.I. (Ufficio per l'Armonizzazione del Mercato Interno), l'organismo europeo addetto alla registrazione dei marchi. In precedenza inoltre il marchio "Vino Nobile di Montepulciano" era stato già registrato presso i principali mercati di riferimento al fine di tutelare la Denominazione.

Vigilanza sulla corretta osservanza dei disciplinari da parte dei produttori

Dal 2009, in attuazione del regolamento comunitario "OCM vino", l'attività di controllo è passata dal Consorzio dei produttori, che l'aveva esercitata dal 2003, ad un soggetto terzo, Valorialta.

Uno staff di tecnici e agronomi, in possesso dell'esperienza e della qualificazione necessaria, effettua quotidianamente controlli in vigna, in cantina e sul prodotto finito per verificare l'esatta applicazione dei disciplinari di produzione che fanno riferimento alle denominazioni. I controlli garantiscono l'unicità, il carattere, la qualità del prodotto Vino Nobile di Montepulciano (nonché del Rosso di Montepulciano DOC e del Vin Santo di Montepulciano DOC) in tutto il mondo, permettendo alle denominazioni di mantenere il prestigio e la piena affidabilità che sono il risultato di un lungo percorso storico.

Assistenza e formazione alle aziende associate

Il Consorzio tra le proprie attività offre un servizio di assistenza e formazione alle proprie aziende su vari settori d'interesse agevolando il lavoro burocratico giornaliero dei singoli produttori.



Tracciabilità

Un sistema informatico consultabile su internet e facilmente utilizzabile, permette a chiunque abbia acquistato una bottiglia di Vino Nobile Docg, di Rosso e Vin Santo Doc, di verificarne l'intero percorso produttivo attraverso una semplicissima operazione. Il software, progettato Federdoc per i Consorzi italiani e in funzione ormai da qualche anno, è stato pensato proprio per dare la certezza del prodotto acquistato. Andando sul sito <http://www.consorziovinonobile.it/tracciabilita/it/> da un menu a tendina di facilissima consultazione il consumatore può verificare tutto il percorso di una determinata bottiglia prodotta a Montepulciano. Si sceglie prima il tipo di vino (Nobile, Rosso, Vin Santo), quindi vengono richiesti il formato della bottiglia, il numero di serie e quello dei contrassegni, entrambi posti sulla fascetta. A questo punto con un semplice clic del mouse dopo una breve ricerca di qualche secondo comparirà l'intera storia di quella determinata bottiglia con informazioni dettagliate su anno, luogo, azienda di produzione e alcune indicazioni sul tipo di vino.

Promozione e valorizzazione del prodotto

Oltre all'attività di controllo il Consorzio si occupa anche di promuovere le denominazioni Nobile, Rosso e Vin Santo. Dall'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano (che si svolge ogni anno nel mese di febbraio a Montepulciano) alla partecipazione del Consorzio alle principali fiere di settore e a workshop e degustazioni tematiche in tutto il

mondo. Ogni anno un vero e proprio tour viene programmato dai responsabili dell'area marketing e comunicazione del Consorzio al fine di promuovere la denominazione. Il Consorzio organizza inoltre eventi in loco promuovendo tutto il sistema enogastronomico del territorio. In quest'ambito si ricordi "A Tavola con Il Nobile", concorso enogastronomico riservato alle otto contrade di origine medievale di Montepulciano che, giunto nel 2010 all'8.a edizione, è ormai diventato un "classico" dell'estate poliziana ed anche un grande evento promozionale. Nato da un'idea del giornalista Bruno Gambacorta, il concorso coinvolge ogni anno un numero crescente di giornalisti che compongono le giurie chiamate a valutare i piatti proposti dalle cucine di contrada.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: UN PRODOTTO PER IL TERRITORIO

La storia

La stessa storia di Montepulciano è da sempre intimamente legata alla fama delle sue vigne e del suo vino come testimoniano (caso unico in Italia e nel mondo) le cantine secolari presenti nel Centro Storico. Tale legame è confermato anche dai documenti che nel 790 d.C. attestano la donazione di un vigneto alla chiesa e dalla testimonianza del Repetti (“Dizionario storico e geografico della Toscana”) che cita un documento del 1350 in cui sono stabilite le clausole per il commercio e l’esportazione del Vino di Montepulciano. Sante Lancerio (1530), bottigliere di Papa Paolo III, definì il vino di Montepulciano “vino perfectissimo” mentre celebre è il ditirambo di Francesco Redi che nella sua opera “Bacco in Toscana” (1685) scrive “Montepulciano d’ogni vino è Re”. Voltaire, nel “Candido” (1759), accenna ai “maccheroni, pernici di Lombardia e vino di Montepulciano”. Una recente ricerca ha consentito di far risalire al 1787 la denominazione ufficiale di Vino Nobile di Montepulciano utilizzata in una “nota spese” da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S. Girolamo, storica istituzione di Montepulciano, per un viaggio a Siena.



Il Disciplinare di produzione

Il 12 luglio 1966, tre anni dopo la promulgazione della legge sulle Denominazioni di Origine, è stato emanato il Decreto del Presidente della Repubblica che ha riconosciuto la Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) “Vino Nobile di Montepulciano”, regolamentandone la produzione. Dal 1 luglio 1980 il “Nobile” si è fregiato del più importante riconoscimento, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) che lo ha classificato tra i vini più prestigiosi d’Italia. Il Vino Nobile è stata inoltre la prima D.O.C.G. nazionale ad essere immessa in commercio il che ha consentito al Consorzio di ottenere le prime “fascette” di Stato: la serie dalla n. 1 alla n. 50 è custodita dal Consorzio stesso. Secondo il disciplinare di produzione attualmente vigente, la resa massima per ettaro ammessa è di 80 quintali dai quali si possono ricavare 56 ettolitri di vino; la commercializzazione può avvenire solo dopo due anni di maturazione. Tanto la vinificazione quanto l’invecchiamento devono avvenire obbligatoriamente nel territorio del Comune. Il Vino Nobile è sottoposto a rigidi controlli tanto che solo superando una serie di esami chimici ed organolettici, espletati da una commissione ministeriale, può essere commercializzato con tale denominazione e fregiarsi della D.O.C.G. Nel 2009 il Consorzio dei produttori ha provveduto a presentare la modifica dei disciplinari del Nobile e del Rosso di Montepulciano. Nel giugno 2008 era stata avviata la procedura di modifica anche del disciplinare del Vin Santo di Montepulciano.

La zona di produzione

La zona di produzione si riduce ad una piccola porzione del territorio con specifica vocazione vitivinicola alle cui caratteristiche geologiche e ambientali si deve la qualità del vino che si produce; l’area è infatti strettamente limitata alla parte del territorio comunale compresa tra i 250 ed i 600 m s.l.m.

Gli ettari di vigneto iscritti sono 1.207 mentre per la produzione di Rosso di Montepulciano D.O.C. gli ettari iscritti all’albo vigneti sono 350ca.

Il Consorzio del Vino
Nobile di Montepulciano
in cifre

ESTENSIONE DELL'INTERO TERRITORIO

16.500 ettari circa

ESTENSIONE COMPLESSIVA VIGNETI

(al 31.12.2009)

1.963 ettari (di cui circa 400 di Chianti Colli Senesi)

NUMERO DI IMBOTTIGLIATORI

90 di cui 70 soci consortili

VIGNETI ISCRITTI ALL'ALBO DEL VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO (al 31.12.2009)

1.207 ettari (61,5% del totale)

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

56.000 hl c.a.

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2009

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

8.077.822

VIGNETI ISCRITTI ALL'ALBO DEL ROSSO
DI MONTEPULCIANO (al 31.12.2009)

350 ettari (17,8% del totale)

PRUDUZIONE MEDIA

Rosso di Montepulciano

17.000 hl c.a.

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2009

Rosso di Montepulciano DOC

2.469.192



MERCATO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (% BOTTIGLIE VENDUTE)

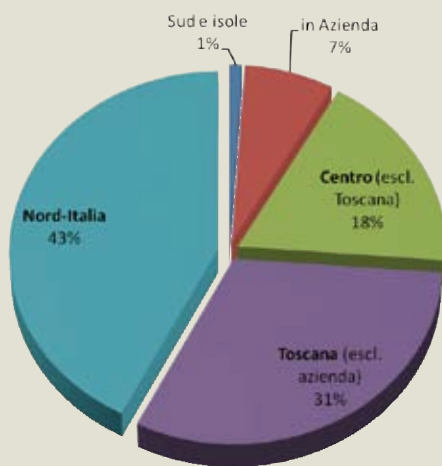
Italia

32%

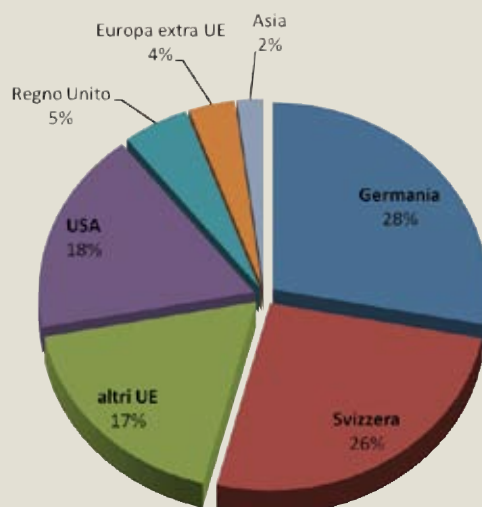
Export

68%

VENDITE ITALIA (% BOTTIGLIE VENDUTE)



PRINCIPALI MERCATI EXPORT (% BOTTIGLIE VENDUTE)



Principali appuntamenti
in programma per il 2010

18-20 Gennaio:
Wine Tasting - Anversa e Rotterdam

1-4 Febbraio:
"The Italian Wine Masters" - Chicago e New York

9 Marzo:
Wine tasting - Milano

21 - 23 Marzo:
Pro Wein – Dusseldorf

8 - 12 Aprile:
Vinitaly - Verona

Maggio:
Cantine Aperte, fine settimana dedicati alla visita delle cantine e degustazione dei vini e prodotti tipici.

9 Giugno- 28 Luglio:
"I Mercoledì del Nobile". Degustazione di Vino Nobile ogni mercoledì.

18 Luglio –1 Agosto:
35° Cantiere Internazionale dell'Arte. Direttore artistico: Detlev Glanert. Opere liriche, concerti sinfonici e da camera, balletti, mostre d'arte, laboratori di spettacolo. A conclusione "Baccanale d'Arte" in Piazza Grande.

10 Agosto, S.Lorenzo:
Centro storico - Calici di Stelle a cura della Strada del Vino Nobile di Montepulciano. Degustazione dei prodotti dalle aziende poliziane, osservazione delle stelle, spettacoli musicali.

Nella settimana di ferragosto:
in Piazza Grande, rappresentazione del Bruscello Poliziano. Melodramma musicale, rappresentazione popolare cantata da artisti locali.

21-22 Agosto:
Cantine in Piazza, concorso enogastronomico "A Tavola con il Nobile", presentazione del panno, prove notturne degli spingitori, proclama del Gonfaloniere, corteo dei ceri, iniziative enogastronomiche.

29 Agosto:
Bravio delle Botti: competizione tra le otto contrade di Montepulciano spingendo botti del peso di 80 kg. In onore del co-patrono S.Giovanni Decollato.

Settembre/Ottobre:
Iniziative varie durante la vendemmia

Ottobre/Marzo 2011:
Stagione di prosa al Teatro Poliziano.

Novembre:
Wine Tasting in Giappone e Cina.

Dicembre:
Settimana dell'Olio novello

Dicembre:
Natale a Montepulciano: concerti, rappresentazioni teatrali, presepe vivente, mercatino natalizio, visite guidate. serate di degustazione promosse dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano

31st December
in Piazza Grande festa di fine anno con apertura dell'Enoteca Consortile.



ZONA DI PRODUZIONE DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Piazza Grande, 7
53045 Montepulciano (Si)

Tel: +39 (0)578 757812
Fax: +39 (0)578 758213

Email: info@consorziovinonobile.it
www.consorziovinonobile.it

Ufficio Stampa:
ufficiostampa@consorziovinonobile.it





CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Piazza Grande, 7
53045 Montepulciano (SI)

Tel. + 39 0578 757812
Fax + 39 0578 758213

info@consorziovinonobile.it
www.consorziovinonobile.it