

VINO NOBILE
DI
MONTEPULCIANO
T O S C A N A

A glass of beauty

CARTELLA STAMPA 2022



ZONA DI PRODUZIONE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



La zona di produzione è caratterizzata da peculiarità geologiche e ambientali alle quali si deve la qualità del vino che vi si produce. L'area è strettamente limitata alla parte del territorio del comune di Montepulciano compresa tra i 250 ed i 600 m s.l.m.. Gli ettari di vigneto iscritti all'albo vigneti della DOCG sono circa 1.300, mentre per la produzione di Rosso di Montepulciano DOC gli ettari iscritti sono circa 550.



UNA STORIA NOBILE



Montepulciano e il vino rappresentano un connubio che ha profonde radici storiche ed è proprio in questa area geografica della Toscana, già caratterizzata dalla straordinaria ricchezza di un patrimonio artistico e paesaggistico in cui si incontrano e si fondono un bellissimo territorio ed una conformazione architettonica del centro abitato rimasta inalterata dal 1580, che nascono vini di eccezionale pregio che fanno apparire questa terra quasi come "privilegiata".

Il passato glorioso e l'importanza del legame tra il territorio di Montepulciano, la sua storia e il Vino Nobile sono tuttora gli elementi essenziali per garantire, nel presente come nel futuro, qualità e autenticità a tutto ciò che viene da questa "terra nobile".

55 A.C.



Titolo Livio nelle Storie racconta che i Galli calarono in Italia attratti proprio dal vino di quelle colline che un etrusco di Chiusi, tal Arunte o Arrunte, aveva fatto loro assaggiare per convincerli a varcare le Alpi e vendicarsi così del suo Locumone, per una banale questione di gelosia.

Il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro o di San Salvatore a Lanciniano sull'Amiata, un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano.

789



1350



Un documento che risale a questo anno riporta le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano.

Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, celebrava il vino di Montepulciano "perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicchè è vino da Signori" per le tavole dei nobili, appunto, anche se le etichette più remote indicavano semplicemente Rosso Scelto di Montepulciano.

1500



1685



Francesco Redi, insigne non solo come medico e naturalista, ma anche come poeta, esaltasse, nel suo ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, con tanta efficacia il vino. Il Redi immagina che Bacco e Arianna elogino i migliori vini della Toscana e "Montepulciano d'ogni vino è Re".

All'esposizione internazionale di vino di Vienna l'enologo di Sua Maestà Britannica si lamenta di trovare un solo vino di Montepulciano in degustazione, annoverandolo invece tra i suoi preferiti.

1803

1803 Il presidente degli Stati Uniti, Thomas Jefferson, fa partire un ordine di 123 bottiglie di vino a base Sangiovese proveniente da Montepulciano. Nel 1806 lo stesso presidente scrive ad un certo signor Appleton, residente in Italia, chiedendo 473 bottiglie di vino di Montepulciano dell'annata precedente.

1873

1933

Nasce il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano con l'obiettivo di dare vita alla prima Denominazione di origine controllata (Doc) riconosciuta in quello stesso anno.

1966

Alla prima mostra mercato dei vini tipici svoltasi a Siena viene presentato per la prima volta un vino chiamato Vino Nobile di Montepulciano ottenendo larghi consensi.

1980

Il Vino Nobile di Montepulciano è il primo vino italiano a fregiarsi della fascetta della Denominazione di origine controllata e garantita (Docg)

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. - SIENA

VINO A D.O.C.G. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

serie AA

lt. 0,750

N° 000001



I NUMERI DEL VINO



A MONTEPULCIANO

ESTENSIONE DELL'INTERO TERRITORIO: 16.500 ettari circa
ESTENSIONE COMPLESSIVA VIGNETI (31.12.2021): 2.000 ettari circa

POTENZIALE PRODUTTIVO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO (31.12.2021):

1.210 ettari (fonte Artea)

PRODUZIONE UVE 2021 Vino Nobile di Montepulciano DOCG:

7.270 tonnellate circa

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2021 Vino Nobile di Montepulciano DOCG

6.886.784 bottiglie (+1.224.364 bottiglie rispetto al 2020)

POTENZIALE PRODUTTIVO

ROSSO DI MONTEPULCIANO (31.12.2021)

305 ettari (fonte Artea)

PRODUZIONE UVE 2021 Rosso di Montepulciano DOC

1.775 tonnellate circa

BOTTIGLIE IMMESSE SUL MERCATO NEL 2021 Rosso di Montepulciano DOC

2.667.920 bottiglie (+142.427 bottiglie rispetto al 2020)

CARTA D'IDENTITÀ DEL VINO NOBILE

75 aziende imbottigliatrici socie (che rappresentano oltre il 90% della superficie vitata)

ADDETTI AL SETTORE VINO

Circa 1.000 lavoratori fissi e circa 1.000 stagionali

VALORI MEDI DELLA PRODUZIONE DI VINO A MONTEPULCIANO

65 milioni di euro circa

VALORE PATRIMONIALE DELLE AZIENDE VITIVINICOLE

1 miliardo di euro circa

INCIDENZA VINO SU ALTRI SETTORI (INDOTTO)

Oltre il 70%



MERCATO 2021 DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



ITALIA 30 %

CENTRO	57%	DI CUI TOSCANA 40 %
SUD E ISOLE	8,50 %	
NORD ITALIA	34,30 %	DI CUI BIOLOGICO 42 %

ESTERO 70 %

CONTINENTE	%	DI CUI BIOLOGICO
AMERICA	35 %	42 %
EUROPA (escluso Italia)	31 %	25 %
ASIA	3 %	1,9 %
OCEANIA	1 %	0,2 %

10 MAGGIORI NAZIONI PER EXPORT

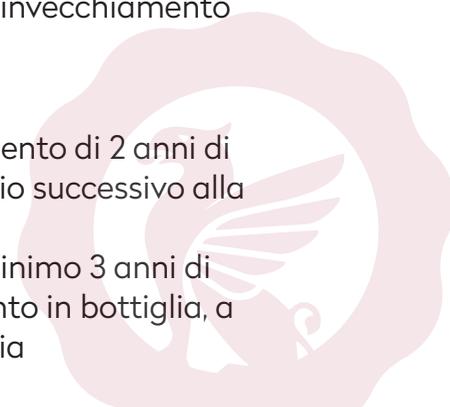
NAZIONE	%	DI CUI BIOLOGICO
GERMANIA	39 %	15 %
STATI UNITI	26 %	41,4 %
PAESI BASSI	8 %	21,5 %
BELGIO	5 %	4,2 %
CANADA	4,5 %	3,7 %
SVEZIA	4 %	3,7 %
SVIZZERA	4 %	2,1 %
DANIMARCA	3 %	2,1 %
RUSSIA	2,5 %	1,8 %
REGNO UNITO	2,5 %	2,3 %
GIAPPONE	1,5 %	2,2 %

LE NORME DELLA DOCG



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE	Vino Nobile di Montepulciano Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
LEGGE	Decreto del Presidente della Repubblica 5 Agosto 1980 e successive modifiche
ZONA DELIMITATA	Invariata dal 1966 ad oggi (DPR 12.7.1966), comprende il territorio del Comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante della Valdichiana.
NATURA DEL TERRENO	Terreni collinari con altitudine compresa tra 250 e 600 m. s.l.m. La composizione litologica dei terreni è per lo più rappresentata da sabbie e argille-sabbiose poco cementate con intercalazioni lenticolari di ciottoli e con presenza di fossili (pettinidi e ostreidi) del Pliocene medio-inferiore.
VITIGNI	Sangiovese, denominato a Montepulciano "Prugnolo Gentile", per un minimo del 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.
DENSITÀ MINIMA CEPPI A ETTARO	Per i nuovi impianti (a partire dal 1999) deve essere di 3.300 ceppi
INIZIO PRODUZIONE DEI VIGNETI	A partire dal 3° anno dell'impianto con il 60% del potenziale. Dal 4° anno vegetativo, 100% del potenziale
PRODUZIONE MASSIMA DI UVA	8 tonnellate a ettaro
RESA MASSIMA DI UVA IN VINO	Non deve essere superiore al 70%
CARATTERISTICHE ANALITICHE ED ORGANOLETTICHE	Gradazione alcolica minima al consumo: 12,5% vol; per la Riserva: 13,0% vol. Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento Odore: profumo intenso, etereo, caratteristico Sapore: asciutto, equilibrato e persistente
IMMISSIONE AL CONSUMO	Vino Nobile di Montepulciano: Dopo il compimento di 2 anni di maturazione obbligatoria a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia. Vino Nobile di Montepulciano Riserva: Dopo minimo 3 anni di maturazione di cui almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia, a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia



IL CONSORZIO



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 e, successivamente, anche quella delle due Doc Rosso e Vin Santo, in Italia e nel mondo; attualmente i soci del Consorzio sono circa 270 (gli imbottigliatori soci sono 75) rappresentando oltre il 90% della superficie vitata. In virtù di questa rappresentatività ampia, il Consorzio dal 2011 svolge, tra l'altro, il ruolo di gestione della denominazione, di controllo dei vini in commercio, di tutela legale del marchio in Italia e a livello internazionale, di promozione e valorizzazione dell'intera denominazione.

Il Consorzio per il territorio

Sono tante le iniziative che il Consorzio e i suoi soci hanno realizzato a sostegno del territorio d'origine. Oltre al rispetto dell'ambiente con pratiche non invasive e attività di manutenzione di strade e vigneti, le aziende di Vino Nobile di Montepulciano si sono rese protagoniste negli anni anche di attività a sostegno del patrimonio artistico e architettonico. Tra i tanti spicca tuttavia il restauro della Fortezza di Montepulciano, dove per altro oggi hanno sede anche gli uffici consortili e sede di mostre internazionali.

ATTIVITÀ E FINALITÀ DEL CONSORZIO

La promozione e la tutela della denominazione in Italia e nel mondo. Tutela, vigilanza e promozione dell'intera denominazione. Sono le funzioni che per indirizzo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali il Consorzio esercita su tutti i produttori di Vino Nobile Docg. La tutela e la vigilanza sono estese al marchio e avvengono costantemente in tutto il mondo attraverso l'analisi di mercato e vendita del prodotto. Da questo punto di vista il Consorzio negli anni si è reso protagonista della registrazione del marchio in oltre 50 stati internazionali per tutelare da contra azioni il prodotto guardando così al consumatore finale e alle imprese vitivinicole del territorio. La promozione del marchio è l'altro importantissimo compito del Consorzio. Promozione che avviene sia in Italia con tanti eventi e partecipazione a fiere, che nel mondo attraverso delle vere e proprie "missioni" che in questi ultimi anni hanno visto le aziende di Vino Nobile di Montepulciano protagoniste in diversi continenti da est a ovest del pianeta.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE



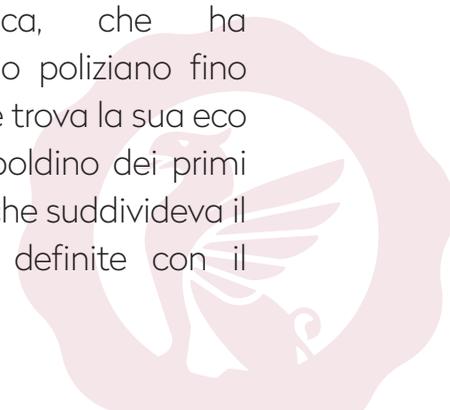
NASCE UNA TERZA TIPOLOGIA



E' il risultato di tutto il percorso di analisi e ricerca compiuto dal Consorzio in oltre un anno di lavoro. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio (appunto con le sottozone, Unità geografiche aggiuntive), l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. L'altra novità è che verrà istituita una commissione interna al Consorzio composta da enologi e tecnici la quale avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche corrispondano al disciplinare stesso. Con l'approvazione unanime del disciplinare da parte dell'assemblea e in seguito dalla Regione

Toscana, il documento è attualmente all'esame del Comitato Vini del Mipaaf che dovrebbe dare un responso entro il 2022. Vista la possibilità di rendere retroattivo alla vendemmia 2020 il disciplinare, considerati i tempi di affinamento che sono di 36 mesi, la messa in commercio della prima annata dovrebbe essere il 2024. Le "pievi" per caratterizzare anche la territorialità del vino. 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. 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.



SOSTENIBILITÀ



E' il macro obiettivo che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, insieme ad alcuni partner istituzionali e scientifici, sta cercando di raggiungere attraverso le buone pratiche produttive messe in pratica dalle proprie aziende e che porterà, al termine dell'iter del progetto, a determinare il territorio di produzione della DOCG Vino Nobile di Montepulciano come il primo distretto vitivinicolo in Italia in grado di poter certificare la sostenibilità territoriale in base alla norma Equalitas certificata dall'organismo terzo Valoritalia.

Oltre il 70% delle imprese ha già investito in progetti sostenibili, mentre il 90% ha in corso progetti di realizzazione

di impianti. Entrando nel dettaglio, oltre il 70% delle aziende di Vino Nobile di Montepulciano ha un impianto fotovoltaico e il 35% si è dotato di solare termico per la produzione di calore. Il 20% ha sistemi di recupero delle acque reflue, mentre un 10% delle imprese ha investito nella geotermia.

Negli ultimi anni circa la metà delle aziende ha sviluppato pratiche naturali, come la fertilizzazione, l'inerbimento, l'utilizzo di metodi di coltivazione meno impattanti. Questo si lega al concetto di biodiversità che vede gran parte delle aziende di Vino Nobile praticare una agricoltura sotto il regime del biologico, alcune biodinamiche.



LE ANNATE DEL VINO NOBILE



2020	★★★★★
2019	★★★★★
2018	★★★★
2017	★★★★★
2016	★★★★★
2015	★★★★★
2014	★★★
2013	★★★★
2012	★★★★★
2011	★★★★
2010	★★★★
2009	★★★★
2008	★★★★
2007	★★★★★
2006	★★★★★
2005	★★★★
2004	★★★★
2003	★★★★
2002	★★
2001	★★★★
2000	★★★★
1999	★★★★★
1998	★★★★
1997	★★★★★
1996	★★★
1995	★★★★★
1994	★★★
1993	★★★★
1992	★★
1991	★★★★
1990	★★★★★

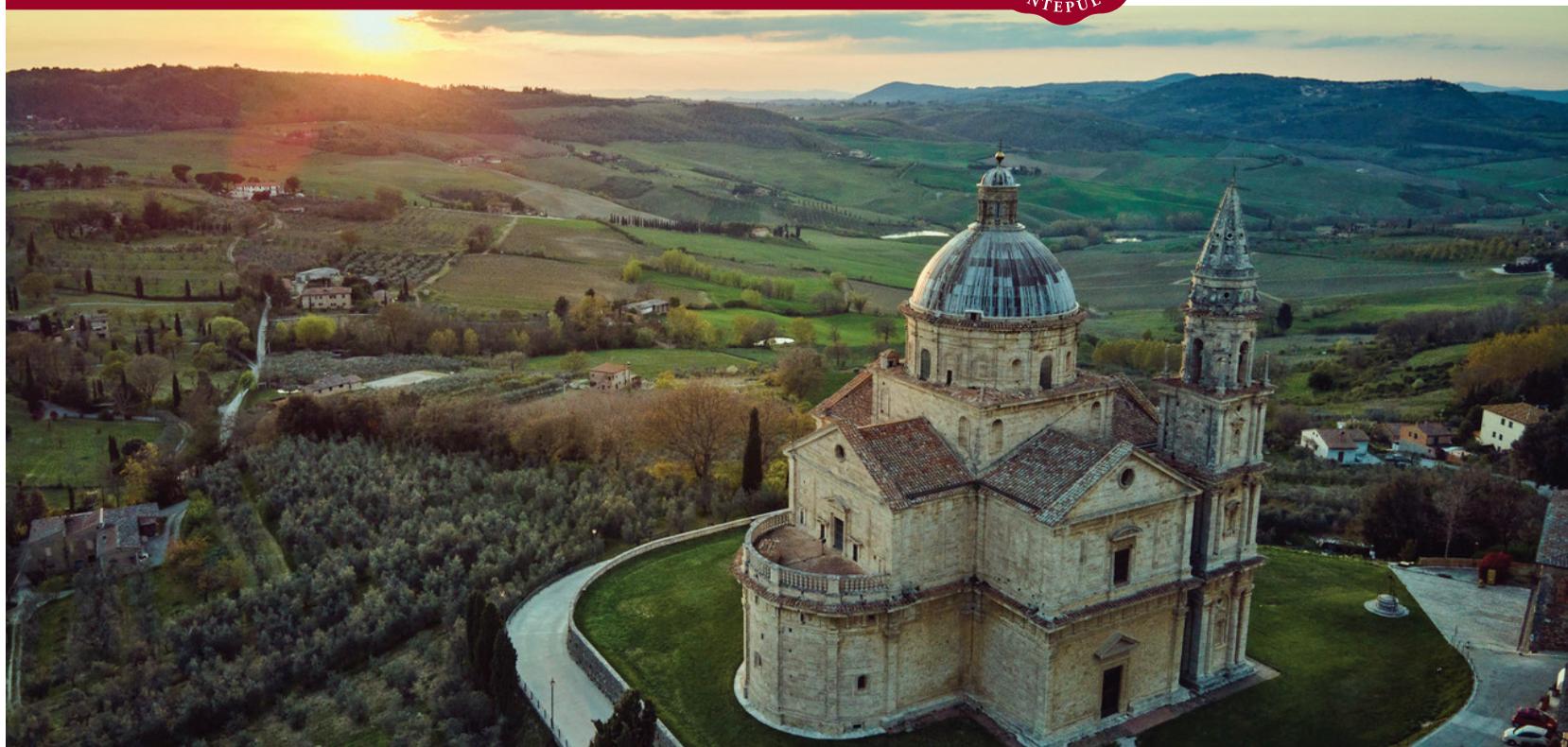
1989	★★★
1988	★★★★★
1987	★★★
1986	★★★★
1985	★★★★★
1984	★
1983	★★★★
1982	★★★★
1981	★★★★
1980	★★★

La valutazione dell'annata è espressa in stelle e corrisponde alla seguente classificazione

★	insufficiente
★★	discreta
★★★	pregevole
★★★★	ottima
★★★★★	eccezionale



10 COSE DA NON PERDERE A MONTEPUCIANO



PIAZZA GRANDE CON IL DUOMO E IL POZZO DEI GRIFI E DEI LEONI



LA FORTEZZA



LA TORRE DEL PALAZZO COMUNALE



IL MUSEO CIVICO PINACOTECA CROCIANI



TERRAZZA PANORAMICA DI PIAZZA SAN FRANCESCO



CHIESA DEL GESÙ



CANTINE SOTTERRANEE DEL CENTRO STORICO



“REGIO” TEATRO POLIZIANO



TEMPIO DI SAN BIAGIO



LAGO DI MONTEPULCIANO







**CONSORZIO
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

UFFICIO STAMPA

ufficiostampa@consorziovinonobile.it
Alessandro Maurilli cell. +39 320 7668222

Fortezza di Montepulciano Via di San Donato, 21
53045 Montepulciano (Siena)
Tel. +39 0578 757812
Fax +39 0578 758213
info@consorziovinonobile.it

www.consorziovinonobile.it

FOLLOW US



@vinonobile
@enotecaconsorziovinonobile



@consorzionobile



@consorzionobile

#vinonobile #nobiledimontepulciano #vinonobiledimontepulciano

