Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

written by Rivista di Agraria.org | 14 gennaio 2016

L'Anteprima del Vino Nobile, giunta alla ventiduesima edizione, è in programma dalle 14.00 alle 18.00 del 13 febbraio e **dalle 10 alle 18 del 14 e del 15 Febbraio 2016**. Il 18 febbraio sarà la volta della stampa con l'annunciazione delle stelle (da uno a cinque) all'ultima vendemmia, la 2015. L'evento è riservato agli operatori del settore (ristoratori, enotecari, sommelier, distributori…).

In passerella sfileranno il Nobile 2013 (annata che vanta le 4 stelle), pronto ad essere immesso sul mercato dopo i due anni di evoluzione imposti dal disciplinare di produzione, la Riserva 2012, annata a 5 stelle (il massimo) nonché gli altri vini prodotti nell'area di Montepulciano.

Sede dell'Anteprima sarà la Fortezza di Montepulciano che per l'occasione diventerà un vero e proprio teatro del vino. L'edificio della Fortezza è proprio al termine di un importante progetto di restauro finanziato dagli stessi produttori del Vino Nobile. L'appuntamento dell'Anteprima è anche un'occasione di "festa" per Montepulciano, per i suoi abitanti, per gli enoturisti, gli appassionati e gli estimatori dei prodotti di qualità del territorio.

Storia del vino a Montepulciano

Storia del vino a Montepulciano – Montepulciano e il vino di qualità: un connubio che ha profonde radici storiche e che appare ormai inscindibile.

In questa piccola area del sud – est 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, nascono vini di eccezionale pregio che fanno apparire questa terra quasi come "privilegiata". In realtà il vino, come altri prodotti del lavoro e dell'ingegno dell'uomo, non viene alla luce "per caso" a Montepulciano. Anzi è ormai unanime la convinzione opposta e cioè che solo grazie ad un territorio con queste caratteristiche e ad una cultura, ad una civiltà profondamente sviluppata ed attenta alla tutela ed alla valorizzazione del proprio bagaglio di capacità ed esperienze, poteva nascere una bevanda di pregio come il "Nobile".

La storia di Montepulciano è da sempre intimamente legata alla fama delle sue vigne e del suo vino.

Un' antica leggenda vuole Montepulciano fondata per volontà del re etrusco Lars Porsenna. Si dice, infatti, che egli si trasferì da Chiusi sull'antico colle di Mons Mercurius seguito dagli abitanti di Chiusi che più tardi cambiarono il nome del colle in Mont Politicus.

Fin dalle sue origini remotissime Montepulciano fonde con il vino la sua storia come testimonia una kylix (tazza da vino) a figure rosse di produzione chiusina rinvenuta nel 1868, insieme a numerosi oggetti in bronzo in una tomba etrusca nei pressi del paese toscano. La tazza, infatti, recava la rappresentazione di Flufluns, il Bacco etrusco dio del vino, che gioca insieme ad una menade al cottabo, un gioco in cui il vino era protagonista.

Livio nelle sue "Storie" (V,33), riferisce 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.

Comunque, il documento più antico riferibile al vino di Montepulciano è del 789: 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. In seguito il Ripetti nel suo "Dizionario storico e geografico della Toscana" cita un documento che risale al 1350 nel quale si stabiliscono le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano.

E’ comunque documentato fin dall’Alto Medioevo che i vigneti di Mons Pulitianus producevano vini eccellenti e alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, celebrava il 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.

Passando dal periodo medevale al XVII secolo, ricordiamo come 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:

Bella Arianna con bianca mano
versa la manna di Montepulciano,
colmane il tonfano, e porgilo a me.

Questo liquore, che sdrucciola al core,
oh, come l’ugola e baciami e mordemi!
oh, come in lacrime agli occhi disciogliemi!

Me ne strasecolo, me ne strabilio
e fatto estatico vo in visibilio.

Onde ognun che di Lieo
riverente il nome adora,
ascolti questo altissimo decreto,
che Bassareo pronuncia e gli dia fé:
Montepulciano d’ogni vino è Re!

Il poemetto ebbe un grande successo ed arrivò, di corte in corte, nelle mani di Guglielmo III re d’Inghilterra, di Scozia e d’Irlanda. Forse è proprio al Redi e alla celebrità che procurò ai vini toscani con il suo scritto che si deve la predilezione del re Guglielmo per questi vini. Ne è testimonianza il viaggio compiuto nel 1669 da una delegazione inglese nel Granducato di Toscana per procurare alla corte inglese il Moscadello di Montalcino ed il Vino Nobile di Montepulciano.

La storia di questo vino prosegue fra elogi fino all’ottocento, quando ai successi di alcune cantine enologiche in importanti concorsi alla metà del secolo, si affianca il giudizio severo dell’enologo di Sua Maestà Britannica in occasione dell’esposizione di Vienna del 1873, dove si lamenta la presenza di un solo campione di Montepulciano di una mediocrità che rendeva assai dubbia l’importanza degli encomi del Redi.

All’inizio del 1900 il Vino Nobile di Montepulciano sembra qualcosa appartenente al passato, finchè alla prima mostra mercato dei vini tipici svoltasi a Siena nel 1933, organizzata dall’Ente Mostra-Mercato Nazionale dei vini tipici e pregiati, la Cantina Fanetti, una delle aziende ancora attive a Montepulciano, presenta un vino rosso pregiato che ottiene larghi consensi. L’esempio fu seguito da altre aziende e nel 1937 viene fondata una cantina sociale con l’intento di creare una struttura per la commercializzazione del vino prodotto anche dai piccoli coltivatori. La maggior parte del vino prodotto era Chianti; modeste le quantità del Nobile. Oggi, invece, la cantina sociale produce la maggior parte del Nobile imbottigliato.

Negli anni sessanta si assiste al risveglio della vitivinicultura indirizzata soprattutto verso la produzione di Vino Nobile piuttosto che del Chianti. I contributi dello Stato e della CEE, con i quali le aziende hanno riconvertito gli impianti vitati secondo le esigenze dettate dalla DOC (1966), hanno permesso a nuove aziende di entrare sul mercato.

Il riconoscimento come DOCG arriva nel 1980 e il Vino Nobile comincia una nuova vita.

In aggiunta l’istituzione della Doc Rosso di Montepulciano si affianca a quella del Vino Nobile di Montepulciano, distinguendosi da essa unicamente per quanto riguarda resa per ettaro, gradazione alcolica ed invecchiamento, mentre l’area di produzione è la stessa; è data facoltà ai singoli produttori di indirizzarsi ad una delle due DOC, in considerazione dell’esposizione dei terreni, del decorso climatico della stagione e di tutti gli altri elementi che possono rendere più adatto l’impiego delle uve per la produzione dell’uno o dell’altro vino.

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”.