Vino Nobile di Montepulciano: 5 stelle all'annata 2020

written by Marco Salvaterra | 18 maggio 2021

La cerimonia si è svolta in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano



Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

Nel 2020 il 70% delle aziende della denominazione ha investito in promozione, tecnologia e sostenibilità: il Covid non ferma lo sviluppo della denominazione che rilancia con una terza tipologia di vino. Nei primi 4 mesi del 2021 +45% per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano

Cinque stelle (il massimo) all'annata 2020 del Vino Nobile di Montepulciano. La cerimonia si è svolta martedì 18 maggio, in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che quest'anno si è svolta in via eccezionale in forma ridotta e in un periodo nuovo per la presentazione dei vini. Un'annata quindi ottima, almeno dal punto di vista enologico, quella che è stata rappresentata dal Covid-19. «Il 2020 sarà quindi ricordato per un valore positivo almeno per quanto riguarda la vendemmia a Montepulciano – ha commentato il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** – ma come denominazione non ci siamo comunque mai fermati, anzi, da una indagine è emerso che quasi tutte le aziende della denominazione hanno investito in promozione e miglioramenti e noi come Consorzio, tra le altre cose, abbiamo addirittura lanciato l'iter per la nascita di un terzo tipo di Vino Nobile di Montepulciano, "Pievi"».

La vendemmia. Il 2020 è stato caratterizzato da un germogliamento avvenuto tra il 28 marzo e il 19 aprile; la fioritura tra il 22 e il 31 maggio; l'invaiatura tra il 21 luglio e il 21 agosto. Le piogge, che in parte hanno interferito con le operazioni di raccolta iniziate già verso il 15 di settembre in alcune aree della denominazione, si sono protratte senza interruzione. Per questo la vendemmia, al fine di evitare scadimenti qualitativi da infezioni botritiche, è arrivata fino alla prima settimana di ottobre. **I vini del 2020** all'assaggio presentano colori intensi,

una buona espressione aromatica varietale e una struttura sostenuta da media acidità e tannicità. A livello analitico si rilevano valori medi di intensità e tonalità di colore, di acidità, pH, estratti e polifenoli totali. Le gradazioni alcoliche sono medio alte. In sintesi, le peculiarità dei vini del 2020 sono rappresentate dall'equilibrio e dall'eleganza.

2020: nell'anno della pandemia il 70% delle aziende ha investito. Da una indagine svolta dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano su un rappresentativo campione delle aziende associate, il fatturato medio della denominazione nel 2020 sarebbe sceso del 31,5% rispetto al 2019, in particolare la perdita più importante è stata registrata nel mercato nazionale, -31,1%, complici la chiusura dei canali Ho.Re.Ca., mentre per quanto riguarda l'export la perdita ha fatto registrare un -16,35%. Il dato più importante è quello legato all'enoturismo, -51,4%, anche in questo caso complice il lock down.

Eppure le aziende non si sono fermate, anzi, hanno investito in segmenti diversi dal solito. Per esempio il 35% ha potenziato il delivery durante il periodo di blocco; il 70% ha investito in marketing on line e il 65% ha realizzato degustazioni a distanza. Il 70% delle aziende di Montepulciano ha potenziato i canali social, mentre il 60% ha potenziato l'e-commerce aziendale, anche allargando la presenza a piattaforme di settore (il 60% anche in questo caso). Ci sono poi gli investimenti aziendali che non si sono fermati: il 65% delle imprese che producono Vino Nobile di Montepulciano ha infatti investito in comunicazione e marketing, rinnovando sito internet e attività di pubbliche relazioni. Il 35% ha fatto investimenti in innovazione di prodotto, mentre il 65% ha dato vita a progetti legati a tecnologia in azienda e sostenibilità della produzione. L'enoturismo è una fetta importante secondo il 70% delle imprese che nell'anno della pandemia ha cominciato il potenziamento, tra nuove sale di degustazione e offerta agrituristica.



Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

Il mercato. I numeri del 2020 non possono essere rappresentativi del mercato. Secondo la media degli ultimi tre anni (fino al 2019) l'export è il principale canale di sbocco con una quota destinata all'estero pari al 78% di prodotto, mentre il restante 22% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni

la vendita diretta in azienda che nel 2019 ha raggiunto il 22%. Per quanto riguarda il mercato nazionale inoltre le principali vendite sono registrate in Toscana per il 48,5%. Al nord viene venduto il 14% del totale nazionale mentre nel restante centro-Italia sud e Isole il 15,5%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 43% della quota esportazioni. Il secondo Paese di riferimento è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 22% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed extra Ue con oltre il 7% delle esportazioni. Il Vino Nobile è apprezzato anche in Svizzera dove raggiunge il 14,5%. Tra le grandi novità il mercato canadese dove tra l'altro si sono rivolte alcune importanti iniziative promozionali negli ultimi anni con una quota di export che ha raggiunto il 3,5% nel 2019 era in crescita.

Il mercato riprende nel 2021. Più 45% è infatti il dato in estrema crescita della cessione delle fascette del Vino Nobile di Montepulciano nel primo quadrimestre 2021, in rapporto allo stesso periodo dello scorso anno. Un dato ancor più significativo se calato nello scenario internazionale colpito dal Covid-19. Positivo anche il dato del Rosso di Montepulciano Doc che nello stesso periodo ha fatto segnare un 2% in più rispetto allo scorso anno.

Concorso "Le Belle Vetrine". "La Natura non si ferma, Montepulciano storia di una comunità agricola". Questo il tema scelto per il concorso promosso dalla Pro Loco di Montepulciano, in collaborazione con il Consorzio, che ha voluto ricordare la nostra origine e tradizione agricola, il lavoro delle persone che da anni si impegnano per far grande Montepulciano nel mondo anche attraverso i suoi prodotti di eccellenza. Il primo premio dell'edizione 2021 è andato all'Edicola Sant'Agnese, il secondo in ex aequo a Caseificio Cugusi e Via del Corso 17, mentre il terzo a Rosticceria il Ponte.