Vino Nobile di Montepulciano menzione “Pieve”: ok della Regione Toscana alla modifica del disciplinare che ora passa in approvazione al Mipaaf

written by Marco Salvaterra | 25 giugno 2021

L’assemblea dei produttori ha dato il via unanime all’introduzione di una terza tipologia di Docg

Andrea Rossi – Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

Approvato dalla Giunta della Regione Toscana il disciplinare che prevede la nascita di una terza tipologia di Vino Nobile di Montepulciano menzione “Pieve” (attualmente il disciplinare prevede Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva). La notizia è stata condivisa dall’assessore all’agricoltura della Regione Toscana, Stefania Saccardi che ha sottolineato l’importanza di questa modifica che è volta a evidenziare i legami con il territorio.

«Questa modifica è la terza di una serie di cambiamenti intrapresi dal Consorzio e dai produttori a partire da Toscana in etichetta, per una migliore identificazione e qualificazione del prodotto, poi di un miglior controllo delle partite di Vino Nobile di Montepulciano, infine, nel caso della terza tipologia Pieve, di riappropriazione della storia che è insita nel nostro vino», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** che continua «l’idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione “Pieve” ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici con un percorso che ha portato alla nascita di una “visione” univoca di Vino Nobile di Montepulciano».

Il disciplinare: dalla stesura alla approvazione destinazione 2024. 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 del disciplinare da parte della Regione Toscana, ora l'iter porterà la richiesta sui tavoli del Mipaaf per passare i controlli della commissione preposta. 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. Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. 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.