Vino Nobile di Montepulciano “Pieve”: il Ministero approva il disciplinare

written by Marco Salvaterra | 5 agosto 2023

Il Comitato Nazionale Vini ha approvato la proposta di disciplinare Pieve

Ora la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale e l’iscrizione al Registro delle Denominazioni Europee. Prima annata la 2021 in uscita a gennaio 2025. Si potranno utilizzare solo uve di proprietà, da vigneti di almeno 15 anni di età e solo vitigni autoctoni con un invecchiamento di almeno 3 anni

E’ una notizia che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano aspettava con ansia ed è arrivata in seguito alla riunione plenaria del Comitato Nazionale Vini che il 3 agosto ha dato l’ok definitivo al testo di Disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano “Pieve”, la nuova tipologia della prima Docg d’Italia che sarà in commercio così dal 1 gennaio 2025 con l’annata 2021. Dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale e quindi l’iscrizione presso il Registro

delle Denominazioni Europee, il progetto di questa nuova tipologia sarà a tutti gli effetti operativo con una prima annata che avrà circa 300 mila bottiglie, mentre già per la 2022 sono oltre 700 mila le bottiglie in cantina (pari a circa il 10% della produzione totale di Vino Nobile di Montepulciano). «Per noi è il compimento di un percorso che vale più di una nuova tipologia di vino, ma che dimostra come tutta una denominazione possa dare vita in maniera unanime a un percorso condiviso che rappresenta una nuova visione di produzione – il commento del Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** – una visione supportata dalla ricerca dal punto di vista geologico e pedologico e dall'approfondimento che è stato fatto anche nelle biblioteche e archivi storici, fino ad arrivare al Catasto Leopoldino del 1800. Devo ringraziare per tutto questo i produttori, in primis, che ci hanno creduto fin dall'inizio, poi le associazioni di categoria, la Regione Toscana, il Ministero dell'agricoltura, il Comitato Nazionale Vini e tutti i professionisti che con il loro apporto hanno reso possibile questo risultato».

Le caratteristiche del nuovo disciplinare. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio (appunto con le sottozone), con un massimo di 70 quintali per ettaro, l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese (85%) e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice e provenienti da vigneti di almeno 15 anni di vita. Tre anni di maturazione (obbligatori 12 mesi in legno e 12 in bottiglia). L'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" (oltre al disciplinare che prevede Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva), nasce da un percorso metodologico che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici. Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa, che grazie a momenti di incontro, confronto e di analisi collettiva, ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano.

Le "pievi" per caratterizzare anche la storicità, oltre alla 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.