



Francesco Paolo Buonvino (Tenuta Gracciano della Seta) è il miglior Cantiniere del Vino Nobile

PROFESSIONE CANTINIERE: A MONTEPULCIANO SI PREMIA IL MIGLIORE DELL'ANNO

Un riconoscimento istituito dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano oltre venti anni fa per promuovere una delle figure più significative nel processo produttivo del vino. La premiazione in occasione della 41° edizione della Fiera dell'Agricoltura di Tre Berte di Acquaviva, a Montepulciano (Si).

È **Francesco Paolo Buonvino** il vincitore della ventunesima edizione del Premio Cantiniere dell'Anno promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. La premiazione è avvenuta giovedì 8 maggio, nella tradizionale cena di apertura della Fiera dell'Agricoltura delle Tre Berte di Acquaviva (frazione di Montepulciano) giunta quest'anno alla 41° edizione. Francesco Paolo Buonvino, di origini campane, è cantiniere dal 1983, prima in una azienda di Sinalunga (Si), La Farneta, poi dal 1999 fino al 2024 nella Tenuta di Gracciano della Seta, storica azienda produttrice di Vino Nobile di Montepulciano. Il Premio ha l'obiettivo di evidenziare il professionista che si è particolarmente distinto nell'attività di cantiniere, una professione antica che possiede un fascino tutto suo, legata per tradizione al territorio poliziano e al Vino Nobile e che resiste nonostante l'innovazione e la meccanizzazione delle tecniche di cantina.

«Ogni anno è una grande emozione nominare il cantiniere, una figura professionale di cui non si parla molto, ma senza la quale sarebbe difficile portare avanti le attività di cantina, oltre che di vigna – spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** – ci teniamo particolarmente a questo riconoscimento perché la forza lavoro nel vino a Montepulciano è importantissima, il valore umano in particolare è quello che vogliamo trasmettere con questa iniziativa che negli anni ha riconosciuto la professionalità di giovani, donne, professionisti con storie diverse, ma accomunati dalla stessa passione per questa professione.».

L'occupazione del vino a Montepulciano tra tradizione e ricambio generazionale. Sono oltre 250 i viticoltori a Montepulciano e oltre mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Oltre il 45% delle cantine è condotto da un giovane (l'età media dei titolari di azienda è di 45 anni). Un dato ancora più significativo è che il 60% degli impiegati a tempo indeterminato nel vino sono sotto i 40 anni. Tra i ruoli maggiormente occupati dai giovani in cantina ci sono proprio quelli di enotecnico e cantiniere, ma anche enologo, mentre l'81% delle imprese vitivinicole di Montepulciano ha un impiegato nel marketing sotto i 40 anni.

L'albo d'oro dei vincitori. Il vincitore di quest'anno, Francesco Paolo Buonvino (Tenuta Gracciano della Seta), va ad aggiungersi all'albo d'oro del premio dove figurano (in ordine di premiazione a ritroso) Daniela Nannotti (La Ciarliana), Andrea Goracci (Fattoria Svetoni), Andrea Della Lena (Icario), Paola Picchiotti (Bindella), Margherita Pellegrini (Fanetti), Moreno Barbetti (Fassati), Fabrizio Savino (Salcheto), Roberta Vannozzi (Boscarelli), i fratelli Carmine e Orazio Capoccia (Avignonesi), Stefano Rubechini (Fattoria di Palazzo Vecchio), Primo Marinelli (Casale Daviddi), Marco Papini (Vecchia Cantina) Urano Carpinì (Tenuta Valdipiatta), Fabrizio Dottori (Fattoria del Cerro), Dino Magi (Cantina Fanetti), Daniele Giani (Vecchia Cantina), Bruna Casagrande (Cantina Gattavecchi), Giorgio Laurini (Fassati), Enzo Barbi (Fattoria della Talosa) fino ad arrivare al primo vincitore del Premio, Adamo Pallecchi, storico cantiniere della Cantina Contucci.

La fiera dell'Agricoltura di Tre Berte (Montepulciano). Giunta alla sua 41° edizione, l'appuntamento si svolgerà nella frazione delle Tre Berte di Acquaviva di Montepulciano, a cura dell'associazione locale. Fino all'11 maggio e poi dal 17 al 18 maggio, all'insegna della tradizione, della gastronomia, della musica e del divertimento. Da sabato a domenica il tradizionale mercato e la mostra degli attrezzi agricoli e con la 14° mostra mercato di vitelloni da carne di razza Chianina, appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati.

Montepulciano (Si), 9 maggio 2025 C.s. 13

Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano - Fortezza di Montepulciano

Via Di San Donato n. 21 Tel. 0578-757812 - Fax. 0578-758213

info@consorziovinonobile.it - www.consorziovinonobile.it

Ufficio Stampa: Alessandro Maurilli cell. 320 7668222 ufficiostampa@consorziovinonobile.it