Montepulciano *Uffici tra resti archeologici etruschi e romani e architettura eccellente*

Consorzio del Vino Nobile: sede, inno e la prospettiva di altri mercati

MONTEPULCIANO — Con la prima esecuzione assoluta dell'inno del Vino Nobile scritto da Alamanno Contucci e musicato dal maestro Luciano Garosi che ha diretto anche l'Orchestra Poliziana, si è inaugurata ieri a Montepulciano, nell'antica Fortezza, la nuova sede del Consorzio del Vino Nobile. Una sede prestigiosa che oltre agli uffici ospita anche la fantastica Enoliteca, una struttura che coniuga al meglio i simboli della modernità con la storia del vino, visto che sotto il pavimento, ricoperto da lastre di cristallo, sono visibili le antiche cisterne di epoca etrusco-romana, scoperte proprio in seguito ai lavori di restauro diretti dall'architetto Riccardo Pizzinelli.

"Si completa così - ha detto il sindaco Andrea Rossi - il restauro di una struttura che è il simbolo della città e che nei secoli, è stata: strumento di difesa, stabilimento di bachicultura da seta e fino il secolo scorso, sede del prestigioso liceo Poliziano, fino a rischiare l'abbandono o la vendita a privati, dopo che gli studenti si trasferirono nella nuova città degli studi. La scelta dell'amministrazione è stata invece di investirvi in cultura, facendone una moderna sede di mostre, una università americana e in ultimo la nuova sede del Consorzio del Vino Nobile che grazie all'impegno dei produttori ha completato la ristrutturazione".

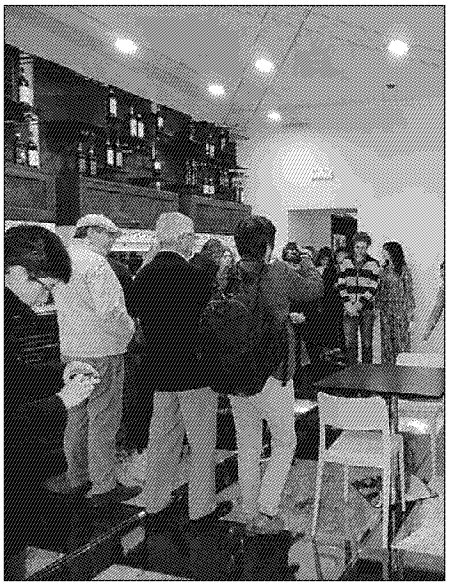
L'inaugurazione della nuova sede è stata concomitante con i festeggiamenti per i 50 anni dell'assegnazione della Doc al Vino Nobile, avvenuta appunto nel 1966. Per ricordare questa data che ha segnato una svolta storica per l'economia del comune poliziano, sono stati realizzati molti eventi commemorativi. In particolare, venerdì c'è stata una degustazione di vini storici, con l'apertura di bottiglie di mezzo secolo, alla quale hanno preso parte giornalisti ed esperti di tutto il mondo. E' da notare che la stragrande maggioranza delle bottiglie aperte, ha conservato i profumi e gli aromi che distinguono e caratterizzano da sempre il Vino Nobile.

Di estremo interesse il convegno di ieri mattina al teatro Poliziano aperto dagli interventi del presidente del Consorzio del Nobile Andrea Natalini e dal sindaco di Montepulciano e moderato dal conduttore Rai Federico Quaranta, al quale hanno partecipato il presidente della Camera di Commercio di Siena Massimo Guasconi, il presidente della commissione Agricoltura della Camera dei deputati Luca Sani, il direttore generale della fondazione Qualivita Mauro Rosati, il presidente di Federconsumatori Riccardo Ricci, Vincenzo Russo, docente in comunicazione e il giornalista sportivo Claudio Pasqualin. Tutti gli interventi sono stati di grande interesse, ma in prospettiva futura, sicuramente quello più interessante sotto il profilo economico e di mercato, è stato quello del senatore eletto nella circoscrizione America del Sud Fausto Longo che risiede in Brasile. Longo, si è impegnato a far conoscere il Nobile nel suo paese adottivo, dove ha detto, ci sono oltre trenta milioni di abitanti di origine italiana, molti dei quali consumano vino, ma non conoscono il Nobile. Si potrebbe quindi, a breve, aprire un altro importante mercato, dopo i tradizionali Germania, Svizzera, Stati Uniti e di recente la Cina, per il prodotto principe di Montepulciano.

Celso Pallassini

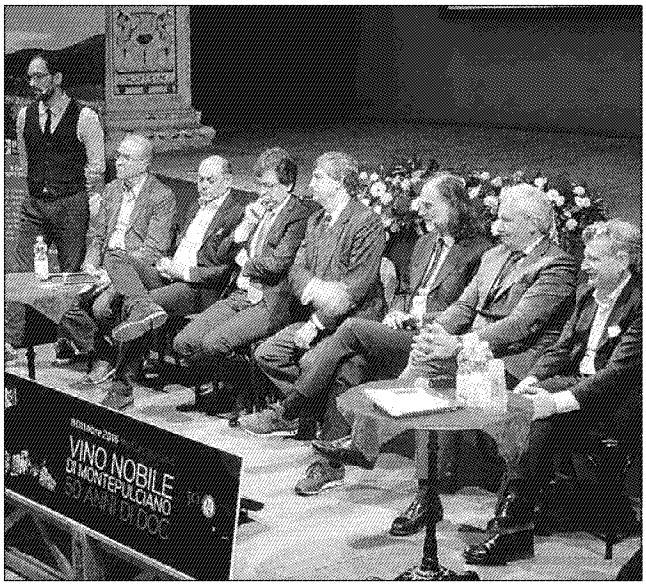
Taglio del nastro Una cerimonia emozionante che ha visto anche la prima esecuzione assoluta dell'inno del Vino Nobile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



La struttura ospita anche una "enoliteca" che coniuga i simboli della modernità con la storia del vino

Convegno
E' emersa la possibilità del mercato brasiliano



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(https://adclick.g.doubleclick.net/pcs/click%253Fxai%253DAKAOjst59mGp-CrchaKMOg3rTrCsPA8m8FFNeAsSQ9M5fIu0WR4jIlFY7FmYGmnmt6kGnJ7j2o8qnCC8vxAR-UlmiYGv-6tDVzRBD3EBH7B4QDAoUvPVsdDAjhLp0Ur0keA4K-4pMGmbVw5gTDPgR2ivm2b_FR76EMo8k8dxShuExB8rsZEEnysLXjgwArErMZVtygqCjU1YWj10VUJvNMxd_h9LaPdIMKqE5Ew1FpR-o7-TwQrURsS_a_00Hqs%2526sig%253DCg0ArKJSzBAQ97RYqRUeEAE%2526urlfix%253D1%2526adurl%253Dhttps://www.facebook.com/ristoranteoasimarina/?fref=ts)

7 OTT 2016 / 17:10

Montepulciano. Un vino Nobile da 50 anni

Ecco come nacque il "modello Montepulciano" destinato a fare scuola: parlano i protagonisti di questo mezzo secolo, tra cui l'ex vicepresidente del Consorzio Elena Contucci, una delle prime donne del vino in Italia. Ma oggi si punta sulle nuove generazioni.

a cura di Andrea Gabbrielli (/it/andrea-gabbrielli)

Nel 1966, quando il Presidente Giuseppe Saragat firmò il decreto che sanciva la nascita della Doc Vino Nobile di Montepulciano, il mondo era molto diverso da come lo conosciamo oggi: l'Urss esisteva ancora e gli Usa bombardavano il Vietnam del Nord;Simon and Garfunkel avevano da poco inciso l'album *The Sounds of Silence*e l'Arno straripato aveva devastato Firenze. Il vino italiano era alle prese con una novità nata appena 3 anni prima, la legge sulle Denominazioni di origine controllata (Dpr 930/63). Il Nobile, insieme ad altri dieci vini, aveva ottenuto il riconoscimento che stabiliva delle regole certe: una zona di produzione delimitata, un disciplinare con tutte le specifiche sulle varietà, sulle tecniche viticole ed enologiche ammesse, regole che garantivano l'origine del vino ai consumatori. *Ad aver compiuto 50 anni, quest'anno sono dieci denominazioni. Oltre al Nobile di Montepulciano, ci sono* Vernaccia di San Gimignano (vedi Tre Bicchieri del 5 maggio; inserire link); Brunello di Montalcino (vedi Tre Bicchieri del 18 febbraio, inserire link); Est! Est!! Est!!! di Montefiascone; Ischia; Frascati; Bianco di Pitigliano; Brunello di Montalcino; Barbaresco; Barolo; Aprilia.

Prima della legge 930/63, il nome del Nobile, di fatto, poteva essere sfruttato impunemente, al di fuori di ogni controllo. Anche il Vino Nobile era molto diverso: basti pensare che le uve bianche potevano rappresentare il 20% dell'uvaggio, mentre oggi possono raggiungere al massimo il 5%. E se, allora, le botti di castagno andavano per la maggiore, oggi è il rovere, in tutte le sue sfumature, a farla da padrone. Nonostante queste particolarità, il vino di quegli anni, assaggiato adesso, mantiene un colore vivissimo e un'invidiabile personalità.

I primi anni

Appena un anno prima dell'approvazione della Doc – nel 1965 – nove viticoltori di Montepulciano avevano costituito il Consorzio di tutela (presidente Adolfo Gamberucci), che aveva posto le basi per la collaborazione tra produttori, diventando un laboratorio per i primi tentativi di promozione collettiva del vino.

Elena Contucci, vicepresidente del Consorzio dal 1966 al 1969, è una delle prime donne del nostro Paese a essere stata eletta in una carica direttiva consortile: "*Non solo ero l'unica donna nel Consiglio, ma ero puro molto giovane. Occuparsi di vino e di Consorzi, non era proprio usuale. L'atteggiamento inizialmente fu educato ma guardingo, poi arrivò il rispetto. Fu una bella esperienza e una grande soddisfazione*".

Elisabetta Fanetti, erede di due storici presidenti del Consorzio, Adamo Fanetti (1968-1978) e Giuseppe Fanetti (1978-1981), continua tuttora l'attività di famiglia. Di quegli anni ricorda le visite in cantina dei giornalisti Mario Soldati e Luigi Veronelli, di politici come Alcide De Gasperi e tanti attori tra cui Vittorio Gassman e Ugo Tognazzi. "*Ho iniziato a partecipare alle fiere quando avevo vent'anni, ma ero terrorizzata perché ogni tanto arrivava qualcuno che mi faceva delle domande tecniche – quanti rimontaggi fate? - a cui non sapevo rispondere. E allora dicevo di passare dopo e nel frattempo telefonavo al babbo per chiedere spiegazioni. Oggi mia figlia lavora con me e sa rispondere*".

La burocrazia

Il Consorzio, nella metà degli anni Settanta, contava solo una ventina di aziende associate, attualmente sono 75. Il Vino Nobile è anche una storia di tempi lunghi della burocrazia. "*Basti pensare*" racconta **Alamanno Contucci**, presidente (1995-2004) "*che le pratiche per ottenere la Docg, risalgono al 1978. Il decreto, firmato dal presidente Sandro Pertini, arrivò nel 1980, ma ci vollero altri 3 anni per ottenere il contrassegno di Stato. Le prime bottiglie di Docg furono presentate nel marzo 1983*".

Nonostante la farraginosità delle procedure, fu una grande soddisfazione dei poliziani battere in velocità Barolo, Barbaresco, Brunello e Chianti Classico, in attesa di presentare le prime bottiglie Docg.

"*In quel periodo iniziammo seriamente a confrontarci con gli altri vini italiani importanti, a partire dai nostri cugini di Montalcino*" dice **Massimo Romeo**, presidente del Consorzio dal 2004-2007. "*La lunga presidenza di Contucci riuscì a portare il Vino Nobile nella modernità, affermando il principio che anche noi avevamo uno spazio autonomo alla pari degli altri vini toscani. Anche perché per il Vino Nobile c'è sempre stato un però...*".

Il modello Montepulciano

Il "modello Montepulciano", che tanto caratterizza i rapporti tra istituzioni e mondo del vino poliziano, ha avuto origine alla fine degli anni Novanta quando i produttori, associati nel Consorzio, decisero di investire – era il 1997 – nella loro città, finanziando il restauro del Pozzo dei Grifi e dei Leoni oltre che del Palazzo del Capitano, entrambi in Piazza Grande. Fu l'inizio di una collaborazione con il Comune che non è mai cessata e che ha permesso di arrivare a un altro importante investimento, come il restauro della Fortezza di Montepulciano, uno dei simboli della città. **Piero Di Betto**, sindaco di Montepulciano dal 1995 al 2004, ricorda che inizialmente i rapporti tra Comune e Consorzio, erano "*così così, quasi refrattari*", poi lentamente si fecero sempre più saldi.

Non solo con il finanziamento dei restauri, ma anche con il sostegno annualmente garantito dal Consorzio al Cantiere Internazionale d'Arte, la rassegna di musica, balletto, prosa e anche attraverso l'ospitalità agli inviati della stampa, nazionale e internazionale. "*Agli inizi del 2000, dopo aver ospitato l'Anteprima del Vino Nobile nella Sala Comunale e nel Teatro Poliziano, il sodalizio è andato avanti*" ricorda Di Betto "*all'insegna di una collaborazione sempre più stretta. D'altra parte il Vino Nobile è stato un importantissimo veicolo di conoscenza della città, della sua storia. Non solo ha valorizzato la nostra economia ma tutto l'indotto sul territorio*".

Un modo di fare sistema molto concreto a partire dalla fase strategica: il sindaco partecipa alle sedute del consiglio del Consorzio del Nobile e il presidente del Consorzio ha un ruolo fondamentale in tutte le fasi programmatiche delle diverse attività pubbliche (Brescello, Bravìo delle botti, ecc.). Così, i due enti possono agire di concerto fin dalle fasi programmatiche di ogni evento. I lavori nella Fortezza, classificata centro espositivo europeo, sono terminati; nei suoi locali hanno trovato posto sia la nuova sede del Consorzio sia l'Enoliteca. Per raggiungere il risultato e contribuire alle spese negli anni, i produttori hanno raccolto 350 mila euro. Ma già si parla di nuovi investimenti per ampliare i parcheggi e per rendere la Fortezza sempre più fruibile.

La sinergia vincente tra vino territorio

Federico Carletti, presidente del Consorzio dal 2008 al 2012, sostiene che "*non si può scindere la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto. Per questo le nostre risorse vanno indirizzate nella valorizzazione della denominazione: dobbiamo continuare ad investire perché abbiamo dei margini di crescita molto ampi, a partire*

dall'incremento del valore del nostro vino". Per il futuro, i produttori poliziani auspicano ci sia sempre più un rinnovamento di idee e di progetti per il Vino Nobile e per il Consorzio, favorito dall'ingresso delle nuove generazioni. Magari nell'ottica di risolvere un vecchio e mai dimenticato problema legato al nome del vino, che non favorisce l'immediatezza dell'identificazione - non solo all'estero - a causa della sinonimia tra la città poliziana e il vitigno abruzzese. Chissà se i nativi digitali sapranno trovare una soluzione che le vecchie generazioni non sono mai riusciti a risolvere. A cinquant'anni, una ripartenza - anche sul nome- è sempre rivitalizzante. Vale, a maggior ragione, per il Vino Nobile di Montepulciano.

I numeri oggi

Il Vino Nobile di Montepulciano, secondo le stime del Consorzio, vale 500 milioni di euro. Oltre 200 milioni è il valore patrimoniale delle aziende agricole, 150 milioni circa quello dei vigneti (mediamente un ettaro vitato vale 150 mila euro) e 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola. Un patrimonio che muove il 70% dell'economia locale. Su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa. A coltivare vigneti, oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottigliatori di cui 76 associati al Consorzio). Oltre mille i dipendenti fissi del settore vino, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali.

Nel 2015, sono state immesse nel mercato circa 7 milioni di bottiglie di Vino Nobile (in linea con l'anno precedente) e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano Doc. Anche nel 2015 l'export è pari all'80% mentre il restante 20% viene commercializzato in Italia del quale il 47% in Toscana. Da sola la Germania assorbe il 46% dell'export, la Svizzera il 17% e gli Usa il 20%.

I festeggiamenti

Sabato 8 ottobre 2016, ore 9.30 al Teatro Poliziano l'incontro 1966 -2016: Il Vino Nobile dalla Doc a oggi. Ore 12.30 alla Fortezza di Montepulciano, l'inaugurazione della Enoliteca consortile e sede del Consorzio del Vino Nobile. L'Enoliteca consortile per tutta la settimana promuove degustazioni guidate gratuite su prenotazione; mentre nelle enoteche cittadine, sempre per tutta la settimana, degustazioni di Vino Nobile. Infine nei ristoranti di Montepulciano sono presenti i menu dei 50 anni della Doc Vino Nobile.

a cura di Andrea Gabbrielli

Abbiamo parlato di:

Nobile Di Montepulciano, 50 Anni

Precedente

Appunti di degustazione. Dal 1958 al 2011: 11 annate di Chianti Classico della Tenuta di Lilliano

(/it/vini/1025625-appunti-di-degustazione-dal-1958-al-2011-11-annate-di-chianti-classico-della-tenuta-di-lilliano)

Successivo

Versi di vini. Pablo Neruda

(/it/vini/1025637-versi-di-vini-pablo-neruda)

Partecipa alla discussione

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

NOTIZIE WINE

(/it/vini/1025637-versi-di-vini-pablo-neruda)

Versi di vini. Pablo Neruda (/it/vini/1025637-versi-di-vini-pablo-neruda)

(/it/vini/1025634-montepulciano-un-vino-nobile-da-50-anni)

Montepulciano. Un vino Nobile da 50 anni (/it/vini/1025634-montepulciano-un-vino-nobile-da-50-anni)

(/it/vini/1025625-appunti-di-degustazione-dal-1958-al-2011-11-annate-di-chianti-classico-della-tenuta-di-lilliano)

Appunti di degustazione. Dal 1958 al 2011: 11 annate... (/it/vini/1025625-appunti-di-degustazione-dal-1958-al-2011-11-annate-di-chianti-classico-della-tenuta-di-lilliano)

(/it/vini/1025317-viaggio-tra-i-vitigni-autoctoni-il-pigato)

Viaggio tra i vitigni autoctoni: il pigato (/it/vini/1025317-viaggio-tra-i-vitigni-autoctoni-il-pigato)

(/it/vini/1025576-dai-tappi-ai-progetti-di-riciclo-la-via-del-sughero-secondo-amorim)

Dai tappi ai progetti di riciclo: la via del... (/it/vini/1025576-dai-tappi-ai-progetti-di-riciclo-la-via-del-sughero-secondo-amorim)

© Gambero Rosso Spa 2016 - Questo sito usa i cookies.

LA NAZIONE
SIENA

MONTEPULCIANO

Americani e tedeschi tutti pazzi per il Nobile che compie 50 anni

E' REALE: la Fortezza di Montepulciano è rinata grazie all'impegno dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano. Con il taglio del nastro di ieri per l'inaugurazione dell'Enoliteca del Consorzio e della nuova sede degli uffici consortili, l'edificio ha raggiunto il suo completo restauro ed è stato restituito completamente alla cittadinanza per essere sede ideale per mostre, eventi culturali, meeting di vario genere. «Un'opera che ha visto l'unanime adesione dei produttori di Vino Nobile – spiega il presidente del Consorzio, Andrea Natalini – che in questi anni hanno di tasca propria investito in questa struttura continuando quel percorso di attenzione e sostenibilità per il territorio, per la sua storia e per la città di Montepulciano, che è il nostro valore aggiunto». In linea con gli ultimi anni, anche il 2015 si conferma anno dell'export con una quota destinata all'estero pari all'80 per cento di prodotto, mentre il restante 20% viene commercializzato in Italia. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. La Germania torna a crescere del 3 per cento con il 46% per cento della quota esportazioni e resta il primo paese per le vendite del Nobile. Strepitosa performance anche per la Svizzera (+7%). Il dato più significativo arriva ancora una volta dagli Stati Uniti che segnano un + 10% nel 2015 arrivando a rappresentare il 20 per cento dell'export del Nobile.

CASTELNUOVO BERARDENGA
Sorpresa: una volpe nel chiostro E' la mascotte della Certosa
Le spose di mori
La Scala - S. Miniato
www.leposedimori.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

E a Montepulciano si festeggia il mezzo secolo della 'Doc'

MONTEPULCIANO (Siena)

ERA il 1966 quando per uscì sul mercato il Nobile di Montepulciano con l'appellativo Doc: a 50 anni di distanza, il territorio festeggia la ricorrenza. Il Consorzio del Nobile, con la Fondazione Qualivita, ha realizzato vari eventi. Il clou ieri al Teatro Poliziano con un talk show sul futuro del Nobile e alla Fortezza di Montepulciano con l'inaugurazione della nuova sede del Consorzio e dell'Enoliteca. Nel 1966 i produttori erano 7 con 100mila bottiglie, oggi il Nobile conta oltre 80 aziende per 8 milioni di bottiglie l'anno. Il territorio vale 500 milioni tra valori patrimoniali, fatturato e produzione.

TOSCANA & LIGURIA

Il vino del futuro si mette in viaggio
Dopo la Cina rotta verso il Sudamerica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.