

*Si chiude la diatriba tra vino senese e d'Abruzzo. Obbligatoria la regione in etichetta*

# Pace fatta tra i Montepulciano

## Al Nobile la dicitura Toscana. Per tutelarne l'export

Pagina a cura

DI ANDREA SETTEFONTI

**I**l Nobile conquista la Toscana. Nella guerra tra i vini «Montepulciano», quello senese e quello d'Abruzzo, la denominazione poliziana potrà indicare «Toscana» in etichetta. La decisione è nell'ottica di maggiore tutela e chiarezza per il mercato. «Un traguardo importante per la nostra denominazione, frutto di un percorso portato avanti con tenacia dal Consorzio e condiviso con la Regione Toscana, che fin da subito ha saputo interpretare le esigenze dei produttori», ha spiegato il presidente del consorzio, **Andrea Rossi**. Con la dicitura obbligatoria *Vino Nobile di Montepulciano. Denominazione di origine controllata e garantita. Toscana*, «ci sarà maggiore chiarezza in tutti quei consumatori, soprattutto stranieri, che ancora oggi fanno confusione con la denominazione abruzzese», ha chiosato.

LA NUOVA ETICHETTATURA è passata attraverso la modifica del disciplinare di Vino Nobile,

Rosso e Vinsanto di Montepulciano. Quella del Nobile è una novità per la Toscana. «Indubbiamente la sinonimia del termine "Montepulciano" con la denominazione "Montepulciano d'Abruzzo" rappresenta per le denominazioni poliziane un motivo di criticità, perché contribuisce a creare confusione sui mercati a danno dei produttori senesi», commenta l'assessore all'agricoltura **Marco Remaschi**. Anche dai produttori arrivano commenti positivi, soprattutto per quanto riguarda la possibilità di far chiarezza tra i due vini. Per **Andrea Contucci** dell'omonima azienda con sede proprio nel centro storico di Montepulciano, «la dicitura identifica ancora meglio da un punto di vista territoriale che siamo in Toscana.

Consorzio e produttori ora dovranno spingere su questa distinzione.

Perché il consumatore, non tutti sono così esperti, capisca che la nostra e quella abruzzese sono due realtà diverse, per zona di

produzione, storia, vitigni e qualità». Scrivere Toscana in etichetta «servirà a fare meno confusione, specialmente quando si parla di Montepulciano. Perché la confusione esiste», sbotta Contucci: «L'americano che viene qui non si rende conto che il Montepulciano che beveva negli Usa era quello d'Abruzzo e non il nostro», aggiunge. «Sono convinti di aver sempre bevuto vini toscani perché erano "Montepulciano"».

Questo perché la clientela è poco esperta, all'estero, ma anche in Italia».

ANCHE ANTONIO MICHAEL ZACCHEO DI CARPINETO è convinto che il termine «Toscana» possa essere un aiuto; anche se ci

vorrà un po' di tempo per capirne la portata: «Noi vendiamo il 90% del nostro vino all'estero dove, è chiaro, che c'è una competenza inferiore sulla materia. Avere scritto su un'etichetta la dicitura Toscana è indubbiamente un vantaggio, in quanto il nome è un brand già di per sé. Penso che questa rappresenti un'ottima opportunità». Il vantaggio starà nel fatto che «questo ci differenzierà dai nostri lontani

cugini, era una mossa da fare tanto tempo fa. Il concetto è che adesso siamo riconosciuti come produttori toscani».

L'EXPORT, CON UNA QUOTA DEL 78%, continua a rappresentare il maggiore mercato per il grande vino di Montepulciano. La Germania resta il primo mercato del Nobile con il 44% della quota esportazioni. Il secondo paese di riferimento sono gli Stati Uniti, che nel 2018 segnano una crescita rispetto al 2017, arrivando a rappresentare il 22% dell'export totale di Vino Nobile di Montepulciano. Ed è un riconoscimento che avrà peso anche sul valore stesso della denominazione che, tra valori patrimoniali, fatturato e produzione, vale circa 500 milioni di euro. In particolare, 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, 150 milioni circa il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato costa sui 150 mila euro) e 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola. Senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino.

© Riproduzione riservata



Andrea Rossi

