



(http://adv.blulab.net/www/delivery/ck.php?oaparams=2__bannerid=914__zoneid=124__cb=0720b82ce1__oadest=http%3A%2F%2Fwww.radeberger.it)

SOSTIENICI >
 (http://donate.slowfood.com/it/)
 ASSOCIATI
 (http://store.slowfood.it/12-diventa-socio)

Slowine

(http://www.slowfood.it/slowine)



(http://www.facebook.com/slowine)
 /pages/slowine/
 /SLOWine/

WINE/14962727841458

Tutti gli argomenti

Banca del
 Vino
 (/slowine/
 /argomenti/
 /banca-
 del-vino/)

Birre
 (/slowine/
 /argomenti/
 /birre/)

Carte dei vini
 (/slowine/
 /argomenti/
 /carte-vini/)

CentoCene
 (/slowine/
 /argomenti/
 /centocene/)

Degustazioni
 Estere
 (/slowine/
 /argomenti/
 /degustazioni-
 estere/)

Degustazioni
 Italiane
 (/slowine/
 /argomenti/
 /degustazioni-
 italiane/)

Didattica
 (/slowine/
 /argomenti/
 /didattica/)

Dossier
 Burocrazia
 (/slowine/
 /argomenti/
 /dossier-
 burocrazia/)

EnoNotizie
 (/slowine/
 /argomenti/
 /enonotizie/)

GLUCK - La

E se provassimo a cambiare il disciplinare del Vino Nobile? Cronaca dell'Anteprima a Montepulciano

22/02/2017 1 commento Scritto da Fabio Pracchia

Mi piace Condividi 69

(http://www.slowfood.it/slowine/assets/2017/02/

Montep.jpg)Ma quanto sarà bello camminare per Montepulciano nell'era del riscaldamento globale? Ricordo che una decina di anni fa il vento gelido di Febbraio sferzava le velleità turistiche del più impavido degustatore; oggi quasi saresti tentato di toglierti il cappotto nella lenta salita che da Porta al Prato dirige verso la splendida Piazza Grande e poi alla Fortezza, sede dell'Anteprima Vino Nobile 2017.



La temperatura non è l'unica cosa a essere cambiata da queste parti. Rispetto a qualche tempo fa, i vini testimoniano un maggiore orgoglio di appartenenza evidenziato da una maggiore presenza nel vino di prugnolo gentile, varietà locale di sangiovese, e un minore accanimento enologico in fase di affinamento in cantina.

Almeno questa è la sensazione che ho provato assaggiando la vendemmia 2014 e la Riserva 2013 del Nobile. A parte qualche ostinata strizzatina d'occhio al modello bordolese (Poliziano) e matrici gustative troppo sbilanciate verso la dolcezza del legno (La Ciarliana o Triacca), il quadro delle degustazioni è più confortante.

(http://www.slowfood.it/slowine/assets/2017/02/Logo-nobile.jpg)Si confermano le aziende che più o meno Slow Wine ha individuato nel corso di questi anni come punto di riferimento della denominazione. **Boscarelli, Palazzo Vecchio, Gracciano della Seta, Godiolo e Il Conventino.**

Stanno emergendo realtà, almeno al mio palato, sulle quali meriterà soffermarsi come **Il Molinaccio, Tiberini e Metinella**. La corazzata **Avignonesi** sta facendo molto bene.

Nella sua diluizione la vendemmia 2014 ha favorito i tratti più gentile del Nobile, consegnando vino di pronta beva, quasi dei Rosso con il turbo. I



per la sua personalità.

migliori esempi di Riserva 2013, come **Il Macchione** o **Bindella "Vallocaia"**, uniscono ampiezza, concentrazione e slancio.

Infine una proposta: dato che i segnali di ripresa ci sono, perché non **alzare il limite minimo di sangiovese imposto dal disciplinare**? Il 70% attualmente previsto rappresenta una maglia troppo larga nella rete del carattere enologico del Nobile. L'eccellenza del territorio passa

bottiglia della sera
</slowine/argomenti/bottiglia-della-sera/>

In Evidenza
</slowine/argomenti/in-evidenza/>

Master of Food
</slowine/argomenti/master-of-food/>

News
</slowine/argomenti/news/>

Parliamo di...
</slowine/argomenti/parliamo-di/>

Slow Spirits
</slowine/argomenti/slow-spirit/>

Slow Wine
</slowine/argomenti/slow-wine/>

Slow Wine World Tour
</slowine/argomenti/usa-tour/>

1 Commento **Slowine**

1 Accedi

Consiglia Condividi

Ordina dal più recente



Partecipa alla discussione...



gp • 2 giorni fa

Tanto più che il disciplinare del 1999, che già prevedeva il 70% minimo di sangiovese, fissava al 20% la percentuale massima di "vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena" -- che vuol dire in pratica di tutto di più, con i c.d. vitigni internazionali in pole position. L'unico modo di produrre un Nobile con il 70% di Sangiovese era impiegare almeno il 10% di canaiolo, vitigno autoctono poco marcante che il disciplinare del 1999 menzionava a parte, prevedendo un massimo del 20%. Quando il disciplinare è stato modificato, è stato eliminato il riferimento al Canaiolo (che fa comunque parte dei vitigni complementari, adesso tutti quelli idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, addirittura 85 tra uve bianche e rosse!) e la percentuale degli altri è stata aumentata dal 20 al 30%, invece di portare all'80% quella del sangiovese. Con molta poca lungimiranza, possiamo dire adesso, se non altro col senno di poi.

^ | v • Rispondi • Condividi

SEMPRE SU SLOWINE

Sangiovese Nicole 2015, Cosimo Maria Masini

1 commento • 2 mesi fa



Francesco De Filippis —

Selvaggio, viscerale e maledetto !
 Uau, che onore per un vino di noi

Quei maledetti geniacci toscani: alcuni video spassosissimi

1 commento • un mese fa



Lorenzo Sieni — Grazie per la condivisione e per aver colto le motivazioni di questo progetto: "Il

Cantina La Versa acquistata da Terre d'Oltrepò e Cavit: vita

2 commenti • 3 giorni fa



Luigi — Con questa operazione,

Dossier Burocrazia: intervista a Stefano Vaccari, Capo

1 commento • 4 giorni fa



Maurizio Gily — In verità una

Tag

Agricoltura

</slowine>

</tags/agricoltura/>

Alice Feiring

</slowine/tags/alice-feiring/> Alto

Adige </slowine>

</tags/alto-adige/> Antonio Galloni </slowine>

</tags/antonio-galloni/> Arianna Occhipinti

</slowine>

</tags/arianna-occhipinti/>

Barolo

</slowine> </tags/barolo/>

Biodinamica

</slowine> </tags/biodinamica/>