


Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO



Anno 33 · numero 387
mensile aprile 2024
€ 6,50
gamberorosso.it

**“TRA LE SALSICCE
E IL WEST”. BENVENUTI
AI MONDIALI DI BBQ**

**MILANO RISCOFRE
LE ROSTICCERIE**

**CLASSIFICHE
LE MIGLIORI MORTADELLE**



Siete pronti a cambiare il vino?

*Nuovi consumatori, nuove tecnologie, nuovo clima
Il mondo non è più lo stesso, serve una svolta. Ora*



IN EDICOLA IL 28 MARZO 2024 | POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 AUT. N. 188/PA/CI/RI/45/2018 AUSTRIA, GERMANIA E OLANDA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONT.), E SPAGNA € 11,20; PRINCIPATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA, CHE, L. 50; SVIZZERA CANTON TICINO, CHE, L. 50; GRAN BRETAGNA, L. 12,80.

Nobile di Montepulciano 2021 a 5 stelle (quasi)

Aumentano il valore del mercato e delle vendite in Italia. Il 44% delle richieste è per etichette bio

di Divina Vitale e Franco Pallini

L'anteprima del Nobile di Montepulciano compie 30 anni. «Trenta anni di storia di un evento che quest'anno si è rinnovato e ha avuto un particolare successo. Siamo tornati ad annunciare la valutazione dell'annata, quella in commercio e non l'ultima vendemmia (il punteggio attribuito alla 2021 è di 4,5 stelle su 5) – spiega **Andrea Rossi**, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano – Ora continuiamo per il 2024 a raccontare al mondo la storia del nostro vino, che è il valore che ci contraddistingue e che fa la differenza».

Il mercato. Il 2023 è stato un anno di ulteriore crescita in valore per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano. Dall'anno della Pandemia è in continuo sviluppo il mercato interno che cresce nei numeri. Per quanto riguarda l'export lo scorso anno ha rappresentato il 66% (negli anni passati si era arrivati al 78%),

mentre il restante 34% viene commercializzato in Italia. **Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2023 ha ormai superato il 30%.** Per quanto riguarda il mercato nazionale, inoltre, le principali vendite sono registrate in centro Italia (61%) e in particolare in Toscana per il 42%. Al nord viene venduto il 33% e al Sud il 6,30%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. In America (tra Nord e Sud) va il 35% dell'export, in Europa (esclusa Italia) il 29,2%. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 38% della quota esportazioni. In crescita continua, anche rispetto al 2022, è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 27,5% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed extra Ue con oltre il 3% delle esportazioni. Continua

il trend di crescita del Canada che da solo vale circa il 5% delle esportazioni. Un dato davvero significativo è la fetta di mercato del Vino Nobile di Montepulciano a marchio bio che nel panorama italiano vale il 44,7% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta oltre il 70%.

Le annate. Sono uscite in anteprima presentata le annate **2021 del Nobile, la 2020 per la Riserva e la 2023 per il Rosso.** Il 2021 ha avuto un andamento meteorologico decisamente straordinario, sia in termini di piovosità, sia per alcuni picchi termici registrati in primavera. La piovosità totale annua è stata pari a 510 mm, valore decisamente basso, circa il 25% meno della piovosità media annua della zona. Relativamente alle temperature, i mesi che si sono discostati fortemente dalle medie del periodo sono stati marzo e soprattutto aprile, che hanno fatto registrare valori delle minime particolarmente bassi. In aprile, nella notte tra il 7 e l'8, le temperature notturne sono scese sotto lo zero per molte ore, raggiungendo nei fondovalle anche i -7°C, e arrecando criticità in fase di schiusura. Il germogliamento è avvenuto tra il 28 marzo e il 27 aprile; la fioritura tra il 2 e il 15 giugno e l'invaiaitura tra il 27 luglio e il 26 agosto. La vendemmia si è sviluppata tra la metà di settembre i primi di ottobre. Nel calice i vini presentano colori molto decisi, profumi intensi dominati da sentori di frutta matura e una notevole struttura caratterizzata da abbondante tannicità e buona acidità. A livello analitico si rilevano valori elevati di intensità e tonalità di colore, di alcool, di estratti e di polifenoli totali e livelli medi di acidità e pH. Più equilibrata e compiuta la 2020.



>Nobile di Montepulciano 2021



Maria Caterina Dei
Montepulciano (SI)

Dal 1985, anno della prima uscita del suo Nobile, la cantina ha vissuto un'importante evoluzione segnata da un crescendo produttivo guidato da Caterina Dei. Il Nobile 2021 è un vino dai profumi di petali di rosa arricchiti da una

delicatissima speziatura, leggiadro d'impatto, in bocca regala un sorso di grande piacevolezza e sapidità.

>Vino Nobile di Montepulciano 2021



Cantina del Redi
Montepulciano (SI)

La coop. vinicola più grande della Toscana (Vecchia Cantina di Montepulciano, nata nel '37) ha recentemente inaugurato la nuova enoteca con un progetto di potenziamento dell'enoturismo e presenta un vino in chiave moderna

e molto ben riuscito a marchio Redi: preciso nella definizione aromatica e piacevolmente contrastato in bocca.

>Nobile di Montepulciano 2020



Godiolo
Montepulciano (SI)

Siamo in un podere a gestione familiare che sorge a sud di Martina con una bella vista su Montepulciano. Il Nobile 2020 di Godiolo, che gioca tutto sulle note della leggiadria, si fa però incalzante e molto reattivo al palato sfoderando un bel compendio dolce-acido

e correndo in finale con vivacità e brillantezza. Bel sorso, davvero.

>Asinone Vino Nobile di Montepulciano '21



Poliziano
Montepulciano (SI)

Siamo di fronte al vino di una cantina fondamentale per la denominazione, dati anche i suoi numerosi ettari vitati tutti condotti in regime biologico certificato, che ha contribuito a rafforzare il fenomeno del Nobile nel mondo. Asinone 2021 è

un vino completo, di grande eleganza e magistrale gestione tannica. Al palato è agile e di ottima bevibilità.

>Nobile di Montepulciano Riserva Vallocaia 2020



Bindella — Tenuta Vallocaia
Montepulciano (SI)

Ha da poco celebrato 40 anni di presenza sul territorio quella di Rudi Bindella sr. e della sua famiglia, che oggi vede il passaggio generazionale al figlio Rudi, è l'archetipo della storia enologica toscana. Il Nobile Riserva 2020 di Bindella,

possiede tratti di frutta rossa e nera molto fragranti a cui fa eco un sorso sapido e profondo.

>Nobile di Montepulciano Cervignano Alto '20



Le Bèrne
Montepulciano (SI)

Risulta solido ed elegante il sorso del rosso cru di Le Bèrne, cantina artigiana della famiglia Natalini a Cervignano. I primi vigneti risalgono agli anni Sessanta del secolo scorso, alcuni dei quali sono ancora in produzione. Il vino è

dominato da profumi fruttati freschi e rigogliosi che si adagiano su un tappeto di fine speziatura.

>Vino Nobile di Montepulciano Vigna Le Caggiole 2021



Tiberini
Montepulciano (SI)

La lunga tradizione familiare del Podere Le Caggiole della famiglia Tiberini consegna, con il millesimo 2021, un Nobile verace ma ben articolata. Dal frutto rosso ben maturato con cenni terrosi e di sapori

di macchia. In bocca condensa una ottima vitalità per una progressione molto ritmata.

>Nobile di Montepulciano 2020



De' Ricci
Montepulciano (SI)

La famiglia Trabalzini ha iniziato il percorso enoico nel 2015 e da allora è in continua ascesa con un focus molto personale e approfondito attorno al sangiovese. Bella personalità si riscontra nella versione 2020 del Nobile con un bellissimo frutto

centrale, croccante e un godibilissimo sviluppo al palato. Raffinato e deciso dal lunghissimo finale.

>Rosso di Montepulciano Prugnolo 2023



Boscarelli
Montepulciano (SI)

La cantina è di proprietà della famiglia De Ferrari, genovese di origine, e produce vino a Montepulciano dall'inizio degli anni Sessanta. Merita una menzione a sé il Rosso di Montepulciano Prugnolo nell'annata '23: un vino delizioso dai profumi

immediatamente fruttati e dal sorso che ineluttabilmente ne chiama un altro.