



Pievi: storia del Nobile di Montepulciano, una denominazione che ha avviato una rivoluzione interna

Il progetto Pievi ha condotto all'introduzione della terza tipologia del Nobile di Montepulciano, puntando sulla promozione dell'intero territorio e non alla valorizzazione del singolo. La nostra degustazione dell'annata 2021 delle Pievi

Negli anni di degustazione a Montepulciano durante le anteprime, scrivevamo di come la denominazione avesse bisogno di un profondo ripensamento. L'inserimento dal 2010 del 30% dei vitigni internazionali sul prugnolo gentile previsti a disciplinare del **Vino Nobile** ha generato una serie di interpretazioni diverse, che hanno portato a una perdita di identità della denominazione (considerando anche la tendenza a puntare su vini muscolosi e concentrati e ad eccessive dosi di

legno che ingabbiano l'espressività del vino).

Qualche produttore ha cominciato a rendersi conto della deriva, **alcuni puntando il dito contro la cantina sociale** che produce il 30% del Vino Nobile, possiede il 30% dei vigneti e una predominanza in consiglio tale da poter attuare politiche che bloccavano lo sviluppo.



Paesaggio di Montepulciano (Foto © Ufficio stampa).

Pievi: la terza tipologia del Nobile di Montepulciano

Oggi la [Vecchia Cantina](#), anche grazie al suo presidente [Andrea Rossi](#), presidente anche del consorzio Vino Nobile di Montepulciano, si è inserita in questo **percorso di miglioramento della qualità**, rendendo tutto più semplice e concretizzando la **comprensione tra grandi e piccoli produttori**. Tutto questo grazie al **progetto Pievi**, partito da un'analisi critica interna sulla denominazione, che ha condotto all'introduzione di una **terza tipologia** (*Nobile di Montepulciano e Riserva* le altre due), le **Pievi**, che rappresenta l'apice della piramide.

La vera rivoluzione però è stata **puntare alla promozione dell'intero territorio** e non alla valorizzazione del singolo, tanto che il **disciplinare delle Pievi** è stato approvato all'unanimità dall'assemblea dei soci il 31 marzo 2021, ricompattando il tessuto produttivo.

Un lavoro corale di promozione del territorio e le 12 UGA

Il percorso di approfondimento all'interno della denominazione stessa, attraverso momenti di incontro, confronto e analisi collettiva ha dato vita a un **nuovo inizio per la denominazione**. Lo studio della geologia e della geografia del territorio, unitamente ad un'analisi di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo, ha individuato **12 zone**, le Uga (Unità geografiche aggiuntive), riferibili alle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda.



Le 12 Uga sono riferibili alle antiche Pievi in cui era suddiviso storicamente il territorio (Foto © Ufficio stam

La degustazione dell'annata 2021 delle Pievi

Durante l'**anteprima del Nobile di Montepulciano**, abbiamo assaggiato l'annata 2021 delle Pievi, presentata dagli enologi Mary Ferrara, Luano Bensi, Maurizio Saettini, Lorenzo Landi, Franco Bernabei, Riccardo Cotarella, notando alcune tendenze generali.



I relatori della degustazione (Foto © Alessandra Piubello).

I vini delle Pievi che si trovano nel **versante est di Montepulciano** (Valiano, Argiano, Gracciano, Badia) sono generalmente caratterizzati da **media concentrazione**, tannicità sottile, in qualche caso graffiante, e profilo aromatico dominato da sentori floreali, di frutta gialla e rossa, di agrumi e di vegetale secco (paglia, tè).

Le **Pievi Cervognano, Caggiolo, Valardegna, Ascianello, Sant'Albino** presentano vini di media o elevata concentrazione, tannini serrati e compatti, un corredo olfattivo incentrato su frutta rossa e frutti scuri, note agrumate e floreali.

L'elevata concentrazione, un bagaglio olfattivo di frutta rossa e di frutti scuri, tratti balsamici e speziati distinguono i **vini delle Pievi Cerliana, San Biagio e Le Grazie**. Quindi da est a ovest aumenta la concentrazione e il timbro olfattivo tende verso i frutti scuri, probabilmente per il fatto che si va da zone argilloso-sabbiose e leggermente calcaree alle aree tendenzialmente più argillose.

Abbiamo trovato particolarmente centrate Pieve Valiano, Pieve Gracciano, Pieve Argiano e Pieve Cervognano, ma **il lavoro fatto su tutte e 12 le Pievi è stato impressionante**. Rispetto all'assaggio dell'annata 2020 delle Pievi, fatto l'anno scorso, i produttori hanno messo ancora più a fuoco le caratteristiche delle differenti zone e valorizzato il patrimonio vitivinicolo territoriale.



Le etichette delle Pievi 2021, presentate in degustazione (Foto © Alessandra Piubello).

Va sottolineato che i produttori stanno lavorando molto, e questo l'abbiamo notato anche nelle **degustazioni dei Nobile 2020** (mentre le Riserve 2019, a parte qualche raro produttore, sono purtroppo ancora troppo segnate da legni invasivi), per dare un'impronta di maggior freschezza e finezza alla loro denominazione. Finalmente si è imboccata la via per un **Rinascimento enico di questa storica denominazione**.



Le annate 2021 delle Pievi, assaggiate all'Anteprima del Nobile di Montepulciano (Foto © Alessandra Piu)

Sintesi del disciplinare

Le **12 Pievi sono**: Cervognano, Cerliana, Caggiole, Sant'Albino, Valiano, Ascianello, San Biagio, Le Grazie, Gracciano, Badia, Argiano, Valardegna.

I vigneti da cui si possono ottenere le Pievi devono avere **almeno 15 anni di età e una resa produttiva massima di 70 qli/ha**. Sono ammessi **solo i vitigni autoctoni**: minimo 85% sangiovese (denominato a Montepulciano prugnolo gentile) e massimo 15% di mammolo, ciliegiolo, canaiolo, colorino (solo per quest'ultimo massimo 5%).

I vini delle Uga Pieve devono essere ottenuti esclusivamente dalla vinificazione delle uve prodotte dai vigneti condotti dall'azienda imbottigliatrice. L'affinamento è di 36 mesi totali, di cui un minimo di 12 mesi in legno e 12 mesi in bottiglia.

Il vino dovrà superare il vaglio della commissione di degustazione dell'ente di certificazione Valoritalia e poi un secondo giudizio della commissione di assaggio del Consorzio di tutela, composta da enologi e tecnici del territorio, che permetterà l'accesso alla menzione Pieve. Se il vino passerà solo la prima delle due commissioni di assaggio e non la seconda, potrà sempre fregiarsi della **Docg Vino Nobile**, ma non potrà essere una Pieve. La messa in commercio della prima annata, la 2020 (il disciplinare è retroattivo) potrebbe essere tra il 2024 e il 2025.

Data di creazione

28/02/2023

Autore

alessandra-piubello