

slow wine



Slow Food Editore

• MAGAZINE •



●
ITINERARIO

FIANO DI AVELLINO



Uno dei più grandi vitigni bianchi del nostro paese nasce in Iripina, una terra ancora troppo poco conosciuta e valorizzata.

Noi vi porteremo alla scoperta dei suoi segreti e delle sue potenzialità.

●
RETROSPETTIVA

**NOBILE DI MONTEPULCIANO
2005**



Questa volta mettiamo alla prova del tempo (10 anni esatti dalla vendemmia) uno dei rossi più importanti della Toscana a base sangiovese.

●
NUOVE FRONTIERE

CINQUE TERRE



Il modo più intelligente per godere la bellezza di questi cinque borghi e della loro viticoltura è fare un trekking. Proprio quello che abbiamo affrontato per raccontarvi passo passo la denominazione più eroica che abbiate mai visto.

●
VERTICALE

TENUTAE LAGEDER



Il celebre cru Löwengang accoglie i due vitigni francesi più conosciuti a livello mondiale: lo chardonnay e il cabernet sauvignon. Li abbiamo degustati dal primo anno di produzione: 24 annate per ciascuna etichetta.

slow wine

• M A G A Z I N E •

05 | FEB - APR 2015



Slow Food Editore

CURATORI

Giancarlo Gariglio

Fabio Giavedoni

VICE CURATORI

Jonathan Gebser

Fabio Pracchia

REDAZIONE

Paolo Camozzi

Simone Gie

Isabel Oberlin

Davide Panzieri

Elisabeth Sievers

ART DIRECTION E PROGETTO GRAFICO

undesign.it

HANNO PARTECIPATO ALLE DEGUSTAZIONI

Alessia Benini

Luciano Pignataro

Sara Marte

Stefano Ferrari

Fausto Ferroni

Vito Lacerenza

Alessandro Marra

Teresa Mincione

Lello Tornatore

Valentina Vercelli

CON LA COLLABORAZIONE FOTOGRAFICA DI

Mauro Fermariello (www.winestories.it)

ABBONAMENTO

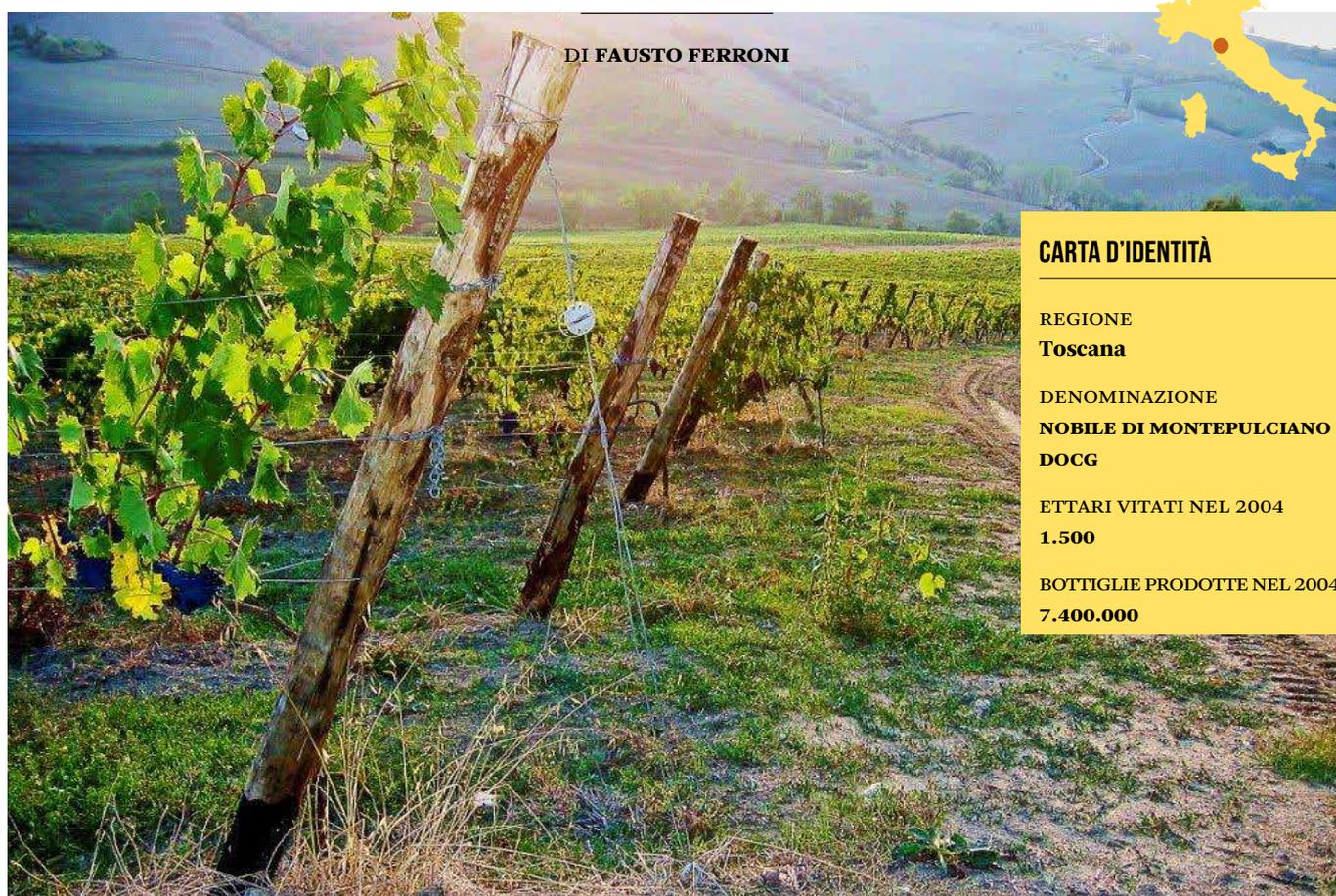
29€ / 6 numeri

Numero unico in attesa
di registrazione



NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

**Questa volta mettiamo alla prova del tempo
(10 anni esatti dalla vendemmia) uno dei rossi
più importanti della Toscana a base sangiovese.**



DI FAUSTO FERRONI

CARTA D'IDENTITÀ

REGIONE
Toscana

DENOMINAZIONE
**NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG**

ETTARI VITATI NEL 2004
1.500

BOTTIGLIE PRODOTTE NEL 2004
7.400.000

La zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano è totalmente all'interno del comune di Montepulciano in provincia di Siena, sulla dorsale collinare tra Val di Chiana e Val d'Orcia, limitata ai soli terreni compresi tra 250 e 600 metri s.l.m. con esclusione della zona della Val di Chiana. La Denominazione è idealmente associata, per blasone e storia, alle altre due principali Docg a base sangiovese della Toscana, Chianti Classico e Brunello di Montalcino, pur nelle sue dimensioni nettamente più contenute. La vocazione di questo territorio è storicamente documentata anche da prima del celebre ed entusiastico "Montepulciano d'ogni vino è il re" nel Bacco in Toscana del 1685 di Francesco Redi. Grazie alla conformazione dei terreni, di origine pliocenica, e, nelle varie sfumature delle diverse giaciture, tendenzialmente di medio impasto, con componente argillo-calcareo e tufaceo consistente, ed alle esposizioni ad altitudini medie significative, i vini ottenuti sono caratterizzati da buoni profumi, struttura tannica importante ed acidità spiccata. Vini di struttura e con qualche du-

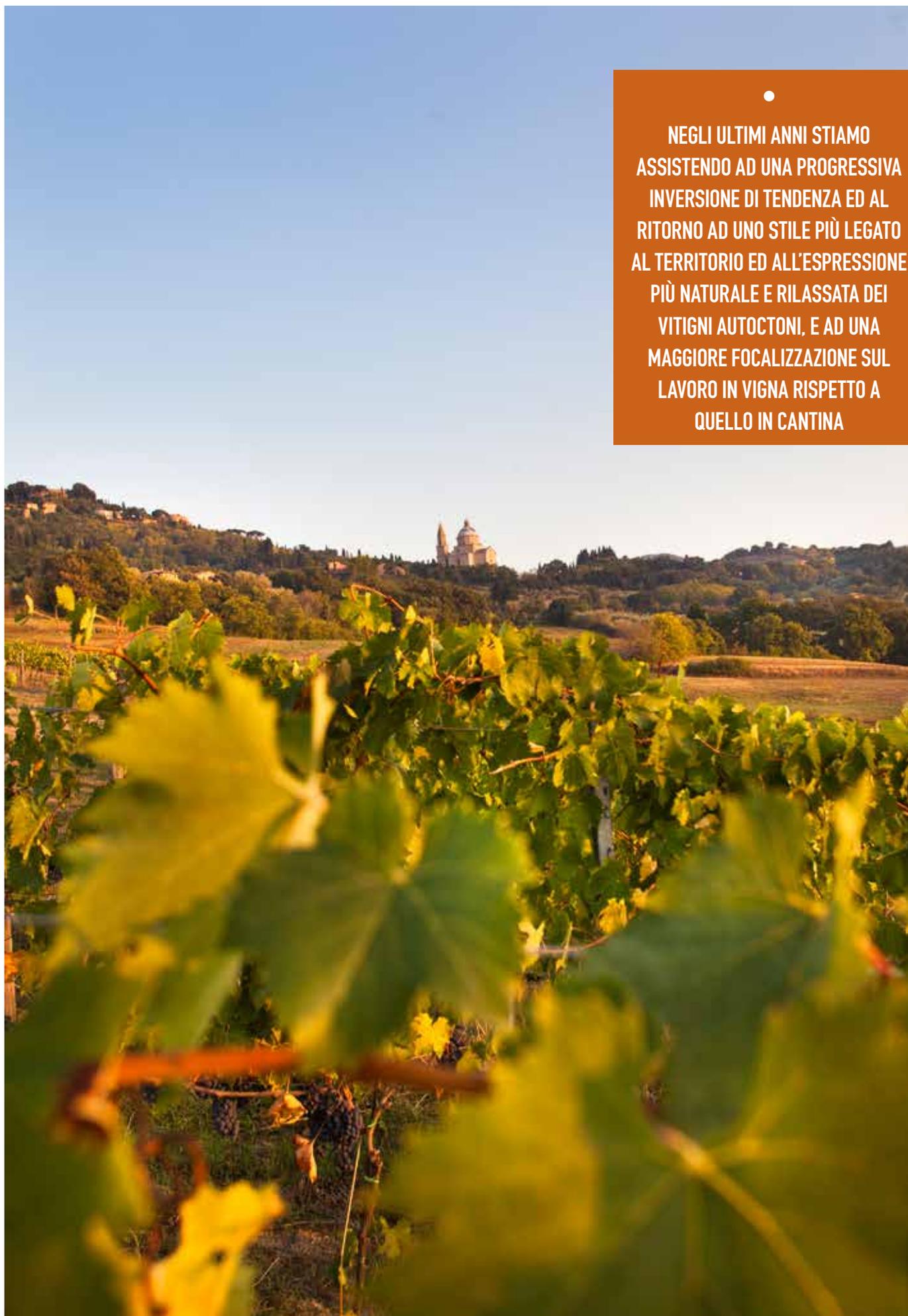
rezza giovanile, ma ben predisposti per un lungo affinamento. **Il periodo dall' ottenimento della Docg (tra le prime in Italia, nel 1980), ad oggi, ha coinciso con quello del risascimento enologico della viticoltura toscana, con gli innegabili progressi in termini di rinnovamento e modernizzazione della gestione dei vigneti e delle pratiche di cantina, e conseguente innalzamento del livello qualitativo medio dei vini prodotti.**

Ne ha condiviso però anche gli eccessi più deleteri legati alla adesione ad un modello di vino "commerciale" e di impostazione orientata verso un gusto più impersonale ed internazionalizzato, che predilige concentrazione, densità, intensità di colore, e che ha imperversato soprattutto negli anni a cavallo di fine millennio. Nello stesso periodo gli ettari vitati sono più che raddoppiati, passando da meno di mille a oltre duemila, andando ad occupare anche zone meno vocate e con maggiori difficoltà di maturazione per il sangiovese, nelle annate più difficili. In questo contesto i vitigni internazionali tipo merlot e cabernet hanno spesso sostituito i classici vitigni autoctoni tradizionalmente complementari al sangiovese (con il clone storico di Montepulciano, denominato "Prugnolo Gentile"), come mammolo e canaiolo. Ricordiamo che l'ultima versione del disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano prevede l'utilizzo di sangiovese minimo 70% e per il resto vitigni a bacca rossa ammessi in Toscana. Dopo anni nei quali si faceva effettivamente fatica ad trovare un filo conduttore nella identità organolettica della Denominazione, negli ultimi anni stiamo assistendo ad una progressiva inversione di tendenza ed al ritorno, da parte di un sempre più consistente gruppo di validi produttori, ad uno stile più legato al territorio ed all'espressione più naturale e rilassata dei vitigni autoctoni, e ad una maggiore focalizzazione sul lavoro in vigna rispetto a quello in cantina.



●

NEGLI ULTIMI ANNI STIAMO ASSISTENDO AD UNA PROGRESSIVA INVERSIONE DI TENDENZA ED AL RITORNO AD UNO STILE PIÙ LEGATO AL TERRITORIO ED ALL'ESPRESSIONE PIÙ NATURALE E RILASSATA DEI VITIGNI AUTOCTONI, E AD UNA MAGGIORE FOCALIZZAZIONE SUL LAVORO IN VIGNA RISPETTO A QUELLO IN CANTINA



L'ANNATA 2005

La 2005 a Montepulciano è stata una annata non facile, caratterizzata da un clima piuttosto imprevedibile, che ha costretto i produttori ad un lavoro in vigna non indifferente, sia in termini di interventi di sfogliatura e diradamento, che nella cernita delle uve all'arrivo in cantina. Dopo un inverno abbastanza rigido e nevoso, la primavera è stata caratterizzata da un repentino innalzamento delle temperature, con rigogliosa fase vegetativa e piena fioritura nei primi giorni di giugno. La prima parte dell'estate è stata abbastanza calda ma non torrida, regolare almeno fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto il tempo è stato molto incostante, con rovesci di pioggia alternati a giornate soleggiate, e con estrema variabilità nelle varie zone del territorio: in alcune zone dove non è piovuto affatto si è quasi sofferto lo stress idrico, nelle altre si è registrato un ritardo nelle fasi di maturazione. Il mese di settembre, dopo una partenza abbastanza regolare, è stato caratterizzato da abbondanti acquazzoni nella parte centrale, che hanno fatto da spartiacque nella vendemmia, proseguita poi con tempo caratterizzato da belle giornate soleggiate, con qualche nebbia mattutina che ha favorito la sporadica presenza di attacchi di botrite.





L'ASSAGGIO

C'era un po' di curiosità nel vedere come si sarebbero comportati i vini di questa annata a dieci anni di distanza. La 2005 (classificata dal Consorzio con una valutazione di 4 stelle su 5) è considerata in Toscana annata tendenzialmente fresca, che ha dato vita a vini più esili e nervosi, dalla componente acido-tannica un po' scoperta, componente della quale peraltro il Vino Nobile di Montepulciano è solitamente ben provvisto. **Uno degli aspetti che hanno maggiormente impressionato nella degustazione, è stato la complessiva integrità di tutti i vini assaggiati, che spaziavano fra le versioni annata, selezione, riserva. Raramente abbiamo avvertito segni di stanchezza o eccessiva evoluzione, ed i vini assaggiati hanno mostrato buona freschezza ed un corredo acido-tannico considerevole, con componente di polpa fruttata non molto spiccata, finali di bocca talvolta stretti e leggermente amarognoli, in un contesto di buona tensione e predisposizione ad ulteriore affinamento.** Le caratteristiche di maggiore godibilità, espressività, rilassatezza, leggibilità territoriale, in linea generale, sono meglio declinate nei campioni della tipologia annata. Come abbiamo potuto verificare, soprattutto negli anni scorsi, anche in occasione degli assaggi delle anteprime o in quelli della guida Slow Wine, le versioni più pretenziose, selezioni e riserve, hanno spesso quel quid di sovrastruttura dovuta ad impostazione più estrattiva e maggiormente lavorata in cantina, che nei casi più estremi ne appesantisce considerevolmente la dinamica e ne compromette il profilo gusto-olfattivo, amplificando le più omologanti e impersonali componenti legate alle tecniche di vinificazione e affinamento. Di seguito il dettaglio degli assaggi effettuati con le relative note di degustazione.



📍
**NOBILE
DI MONTEPULCIANO**
2005

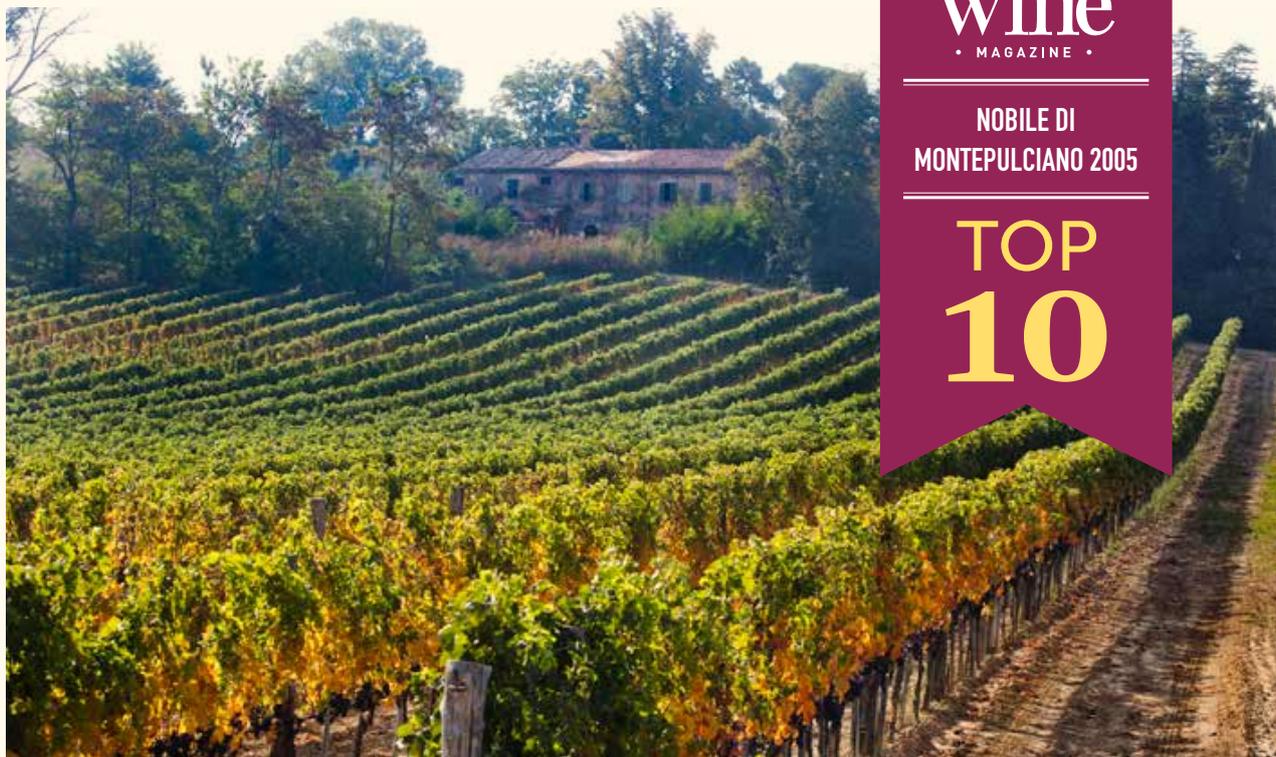


NOBILE DI
MONTEPULCIANO
2005
**TOP
10**

- 01 Poderi Sanguinetto 1 e 2
- 02 Godiolo
- 03 Contucci
- 04 Gattavecchi
- 05 Tenuta di Gracciano della Seta
- 06 I Cipressi
- 07 Bindella
- 08 Poliziano
- 09 Le Casalte
- 10 Casale Daviddi



LA DEGUSTAZIONE



1 PODERI SANGUINETO 1 E 2 NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005



Naso soffuso e floreale, quasi dolce, dai toni di pesca gialla con sfumature agrumate, bacche di ginepro, terra, delicato nella sua ricchezza fruttata. Il tannino è ben risolto e carezzevole, notevole il sapore e completamente rilassata la dinamica, chiusura pulita e senza sbavature. Vino di rara compiutezza e discrezione, privo di eccessi, che dimostra classe, stoffa, e bevibilità estrema.



SLOW: *l'azienda guidata da Dora Forzoni e Patrizia Brogi rimane, volutamente, un po' ai margini del circuito mediatico del mondo del vino, ma rappresenta la quintessenza dell'espressività e delle delicate sfumature del prugnolo gentile di Montepulciano. L'approccio agronomico è rigoroso e totalmente naturale, teso alla massima valorizzazione del patrimonio di vitigni autoctoni presenti e delle potenzialità del territorio, e quindi focalizzato principalmente sulle vigne, con le quali Dora vive praticamente in simbiosi, senza alcuna forzatura in cantina.*



2 GODIOLO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005



Parte abbastanza in sordina, fatica ad esprimersi, ma l'ossigenazione ne svela ben presto il carattere indomito ed una freschezza fruttata notevole. Si assesta progressivamente nel bicchiere e impressiona per integrità e gioventù. Bocca di grande tensione, la durezza del tannino è ben mitigata dalla polpa fruttata, bella l'acidità che conduce la dinamica, con finale pulito e gustoso. Vino di vocazione gastronomica spiccata e in sicura crescita evolutiva.



SLOW: *Franco Fiorini è vignaiolo schietto e sincero, di quelli che difficilmente cercano facili scorciatoie. Da una delle zone più fresche di Montepulciano, produce vini di sicuro carattere, per niente facili, e che spesso faticano ad esprimere il loro potenziale da giovani o nelle batterie di degustazione. Per chi ha la pazienza di attenderli nel tempo, possono regalare grandi soddisfazioni.*



3

CONTUCCI**NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA 2005**

Impatto inizialmente rustico e terragno, un po' da assestarsi ma di gran carattere. Ferro, terra bagnata, humus, amarena, caratterizzano un profilo olfattivo austero e di bella naturalezza espressiva. Al palato la materia è imponente ma ben calibrata, si allarga e avvolge, con dolcezza alcolica che smussa le asperità di un tannino robusto e ancora mordente. Bella sapidità e buona dinamica, finale pulito e lungo.



SLOW: *Contucci è una delle aziende che meglio incarna la storia del Vino Nobile di Montepulciano. Il fascino autentico che emanano le cantine storiche nel centro di Montepulciano è del tutto coerente con l'austera e talvolta ruvida schiettezza dell'impostazione enologica. Raro esempio di fedeltà ad una filosofia produttiva del tutto tradizionale e classica, che ha saputo resistere e rimanere indenne alle ventate di modernismo enologico degli anni a cavallo della fine dello scorso millennio.*



4

GATTAVECCHI**NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA DEI PADRI SERVITI 2005**

Naso di impatto, ricco e potente, un po' compresso ma molto pulito sul frutto, emerge netta l'amarena matura. Polposo, largo, avvolgente, ha buon nerbo acido a sostegno, tannino già ben risolto, buona spinta nel finale, saporito e molto integro. Bella lettura dell'annata, con ancora strada da percorrere.

5

TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA**NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005**

Naso un po' ondivago, ma molto sul frutto, che lascia poi spazio a note terrose più rustiche e veraci. Non perfettamente a fuoco ma intrigante. Austera e dritta la bocca, lascia poco spazio all'esuberanza fruttata e all'avvolgenza, ha grande sapidità e tensione e spinge bene fino al finale, lungo. E' un vino di sostanza e pochi fronzoli, teso e quasi ossuto, che ha ancora tanto da dire.



6

I CIPRESSI**NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005**

Profilo ampio ed intrigante, fatto di fiori, ciliegia matura, terra, erbe aromatiche, con qualche accenno animale. Di carattere, seppur ingentilito da una velatura speziata da legno, non invadente. Bocca di spessore, ben modulata, sapida e ricca, solo un po' asciugato il tannino, ma la materia è di buon livello. Nonostante l'irrigidimento nel finale, è vino integro e di sicura aderenza territoriale.

7

BINDELLA**NOBILE DI MONTEPULCIANO
I QUADRI 2005**

Abbastanza reticente, si concede poi con toni fruttati e terrosi e leggera speziatura pepata, in attesa del miglior equilibrio olfattivo. Bocca ben articolata, con tannino robusto e ben sagomato. Ha equilibrio e slancio, finale leggermente caramellato e con speziatura da legno, ma pulito e lungo. Vino che va oltre la sua impostazione di pulizia tecnica e precisione in virtù di una materia prima di tutto rispetto.

8

POLIZIANO**NOBILE DI MONTEPULCIANO
ASINONE 2005**

Profondo e scuro, dal fruttato pulito, accompagnato da note erbacee e balsamiche, il tutto in un contesto di grande pulizia e assenza di sbavature. Coerente al palato, ricco e con tannino fitto e levigato, legno avvertibile ma ben calibrato, finale pulito e lungo. Sfoggia la sua sostanza e la maestria della sua impostazione tecnica, ma perde qualcosa in termini di carattere e aderenza territoriale.





9

LE CASALTE**NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005**

erragno e umorale, molto sangiovese verace, floreale e sul frutto maturo, con accenni di erbe aromatiche e terziarizzazione che comincia ad essere intrigante. Bocca matura e snella, di buona sapidità e ben distesa, con sbuffi di alcol avvertibili. Non ha grande peso ma spinge bene fino alla chiusura, lunga e pulita sul tannino. Di impostazione classica, si dimostra ben articolato e molto coerente con l'annata ed il territorio.



SLOW: Chiara Barioffi è interprete fedele del territorio e della sua espressività. L'approccio rispettoso e sensibile nella gestione di una vocatissima posizione, unito alla passione ed ad una non comune dose di grinta, sono gli elementi che hanno permesso alla sua piccola azienda di affermarsi nel comprensorio come uno degli indirizzi più frequentati dagli appassionati più esigenti.



10

CASALE DAVIDDI**NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005**

Terziario, austero e roccioso, il frutto rosso è maturo e integro, ha discrezione e misura. La bocca è tesa e nervosa, sapida e con acidità spiccata, tannino affilato e ancora mordente, andamento stretto e verticale con finale pulito sul frutto. Classico ed austero, ha ancora nerbo e integrità, di rilievo profondità e dinamica, ancora giovane.



GLI ALTRI NOBILE DI MONTEPULCIANO 2002



POGGIO ALLA SALA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005



Naso che non nasconde la maturità e lo stato evolutivo: floreale, sul frutto rosso maturo e dolce, con sensazioni che portano verso legno vecchio, cipria e pout-pourry. In bocca fanno capolino note al limite dell'ossidazione, ma la componente acido/sapida è ben pronunciata e mantiene equilibrio e dinamica, il tannino è affilato e stringe sul finale. Vino di buona impostazione e di composta piacevolezza, da non attendere ulteriormente.

LUNADORO

**NOBILE DI MONTEPULCIANO
QUERCIONE 2005**



Impatto iniziale esuberante ed esplosivo, accattivante su note fruttate dolci, poi terra e humus. Il contatto prolungato con l'aria ne ridimensiona l'ampiezza, lasciando spazio alle note più speziate e vanigliate del rovere. La bocca ha energia e nerbo, il tannino non molla mai la presa e l'acidità conduce bene la dinamica, si apprezza la sapidità. Finale rimane un po' contratto e ruvido.

LE BERNE

**NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA 2005**



Dolce, ricco e maturo, speziatura da legno avvertibile, impostazione moderna seppur non sbracata. Coerente, al palato: ricco, largo, avvolgente, sul limite della surmaturazione, legno che si avverte, fatica abbastanza a distendersi, finale comunque pulito. Buono lo spessore della materia, ma rimane l'impressione di un vino po' troppo interpretato in cantina.

LA CIARLIANA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005



Fruttato di amarena un po' laccato, etereo, accenni di terziarizzazione, un velo di vaniglia, naso assertivo e ben assestato. Impatto gustativo ricco e avvolgente, il tannino è robusto ma già ben risolto, ha un buon equilibrio, leggera amaritudine a centro bocca, chiude pulito, con alcol avvertibile. Piace per integrità e definizione, pur se non molto complesso e profondo.

FATTORIA DEL CERRO

**NOBILE DI MONTEPULCIANO
ANTICA CHIUSINA 2005**



Profilo scuro, ricco, compresso, sentori da sangiovese abbastanza amplificati da una presumibile estrazione spinta, speziatura da legno ben avvertibile. La bocca è imponente per struttura e spessore, il tannino è denso e fitto, avvolge e riesce anche a spingere nel finale, nonostante le dimensioni un po' ingombranti.



Sicuramente un buon vino, in generale tecnicamente ben fatto, ma perde il contatto con il territorio, rimanendo abbastanza anonimo.

VALDIPIATTA

**NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA 2005**



Impatto aromatico inizialmente spiazzante con note di riduzione evidente, frutto abbastanza nascosto. Molto meglio la bocca, in termini di sapidità, tensione e dinamica. Rimane sempre un po' in sordina la componente fruttata e aromatica, ma il finale è pulito e convincente. Vino austero, asciutto, un filo rustico e spogliato, ma integro e nervoso.

DEI NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005



Di impronta scura e cupa, pulito sul frutto, declinato nell'amarena matura con accenni di cacao dolce. Al palato è morbido e avvolgente, con tannino affilato e ancora pungente, flette un po' a centro bocca e chiude con dolcezza alcolica. Di impostazione tecnica curata e levigata, non è complesso ma godibile e in fase evolutiva crescente.

BINDELLA NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005



Giovanile e ricco, di impatto fruttato esuberante con note di mora di gelso, scuro e profondo. L'impostazione è moderna, ben calibrata, coerente anche nella parte gustativa, molto centrata sulla polpa fruttata. Flette e tende a calare nel finale, stretto e sul tannino, mantenendo comunque linearità e pulizia. Manca un po' di grinta e di profondità.

IL CONVENTINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005



Impatto olfattivo che denota un approccio di lavorazione in cantina che predilige densità e estrazione, con sensazioni scure, mature e dolci, compresso e poco aperto. In bocca è più disteso, nonostante la dimensione imponente. La componente tannica stringe abbastanza a centro bocca e sul finale, con chiusura un po' cruda. Niente male la materia, complessivamente un po' troppo interpretato.

LE BERNE NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005



La speziatura dolce e vanigliata è ancora abbastanza avvertibile sopra il frutto di ciliegia matura, si compiace nella sua immediatezza fruttata. Grosso, largo, con alcol un po' sopra le righe, rotondeggia a inizio bocca e avvolge, gli manca spinta e dinamica, il tannino frena lo svolgimento, chiude serrato. Da una sensazione di incompiutezza, è integro, ma il tempo non gli ha dato grande equilibrio.

CARPINETO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005



Profilo olfattivo compresso, balsamico, moderno, note di inchiostro e pasta d'olive, tabacco e scatola di sigari. Palato ricco e avvolgente con tannino fitto e denso, anche di buona risoluzione, molto lento nel distendersi, ha profondità ma chiude abbastanza asciugante. Un discreto supertuscan se valutato in termini generali, ha poco a che vedere con il Nobile.

IL FAGGETO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIETRA DEL DIAVOLO 2005



Maturo e terroso, sentori di amarena, resina di pino, cioccolata scura, etereo al limite del surmaturo. Sopperisce ad una mancanza di polpa a centro bocca con buona dinamica, guidata da acidità spiccata e tannino affilato, chiude amarognolo. Nonostante il buono stato di integrità, non lascia un grande ricordo di sé.

PALAZZO VECCHIO NOBILE DI MONTEPULCIANO TERRAROSSA 2005



Austero, terziario ed evoluto, non molto aperto e con note empirematiche da affinamento in legno. In bocca troviamo densità ed estrazione, il tannino è ancora vivo e mordente, ma anche leggermente amarognolo, chiude stretto e un po' asciugato. Tanta materia ma anche tanta lavorazione in cantina, vino un po' sovrainterpretato.

BOSCARELLI NOBILE DI MONTEPULCIANO NOCIO DEI BOSCARELLI 2005



Naso che si appiattisce su toni vanigliato-mentolati, legno avvertibile, frutto rosso un po' laccato in un contesto abbastanza algido e fin troppo tecnico. In bocca ha buona pulizia ma il tannino è scoperto e asciugante, mancano slancio e profondità. Una prestazione decisamente sottotono per una delle etichette di riferimento della denominazione.



CANNETO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005



Inizialmente chiuso, molto centrato sul frutto di ciliegia matura, etereo e con note tostate da legno. Bocca con note scure da vitigni alloctoni ben avvertibili, qualche screziatura amarognola, finale che stringe e si fa piccolo. Interpretato ed estrattivo, perde il contatto con il territorio ma anche con la facilità di beva.

FATTORIA DEL CERRO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005



Naso dolce e scuro, tendente al surmaturo, un po' caramellato e cioccolatoso. Impatto gustativo di nuovo dolce, imponente e materico, poi si assottiglia e lascia pieno spazio al legno che domina sia la parte aromatica che la componente dinamica, il finale è asciugante. Tirato oltre le possibilità della materia.

SALCHETO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO EVOLUZIONE 2005



Sul cliché ricco-fruttatone-dolce, di buona pulizia, si apre su toni floreali e di erbe aromatiche, mostrando una discreta profondità. Polposo e denso all'impatto gustativo, cala a centro bocca ed il tannino si fa asciugante, frenando la dinamica, stretto e amarognolo il finale. Non male la materia, discreta integrità, ma un po' troppo estrattiva.