



Patrizia Crociani: il mio Vino Nobile

Perché alla gente piace tanto il Vino Nobile di Montepulciano? Lo chiediamo a Patrizia Crociani, Donna del Vino della Toscana e promotrice di questa etichetta dagli anni 80'. L'intervista si svolge passeggiando tra i vigneti di questo angolo della Toscana. "Il vino è vita, esordisce la Crociani, vedi le piante stanno dormendo (siamo in gennaio), sopravvivono a neviccate, freddi intensi poi per miracolo si risvegliano, germogliano, si arricchiscono di vegetazione, danno pregiati frutti. Solo se vivi il territorio, (l'area di produzione, la sua cultura, l'indotto, i competitors) e lavori qua puoi capirlo e comunicarlo". Perché il Vino Nobile di Montepulciano non soffre di giacenze in tempi non certo rosei?

Innanzitutto direi per l'ottimo rapporto qualità prezzo che ha sempre avuto. E' un vino che si lascia bere, ottimo durante tutto il pasto. La qualità è veramente alta: non si dimentichi che in questo territorio lavorano enologi famosi e di valore, ma sono certa che è il territorio che dà il contributo più importante. Il territorio di provenienza è bellissimo, ricco di storia con un savoir faire importante in termini di accoglienza, ricettività e servizi. Nell'ultimo anno in particolare la gestione della promozione ha imboccato la strada giusta. Il Consorzio sta portando avanti progetti di promozione verso paesi terzi finanziati al 50% da fondi comunitari OCM vino insieme ad altri importanti consorzi: Brunello, Chianti e Prosecco. Aver raggiunto la consapevolezza di affrontare mercati a noi poco conosciuti come l'estremo oriente facendo sistema con altre denominazioni, è fondamentale per lo sviluppo nel breve periodo di fatturati importanti. Possiamo sicuramente dire che il Vino Nobile di Montepulciano sta vivendo un nuovo rinascimento.

Perché gli enologi amano la sfida del Vino Nobile

Lo chiediamo a Riccardo Periccoli, Enologo Fassati, Montepulciano

Il vino Nobile di Montepulciano, questo meraviglioso nettare già famoso al tempo degli Etruschi, da sempre rappresenta un'eccezione nell'enologia italiana e mondiale. Il suo nome deriva dalla sua qualità e perché bandiva a suo tempo le tavole dei signori e nobili di Montepulciano. Quest'anno festeggia i 30 anni della DOCG:

ne ha fatta di strada sia sul territorio che nei confronti di un consumatore sempre più attento ed esigente!

Esso interpreta al massimo la propria zona di produzione grazie ad una forte territorialità. Nel vino Nobile riconosciamo l'amore e l'orgoglio senese, proprio della sua gente e delle istituzioni come il Consorzio valido garante nella tutela e nella promozione del marchio in Italia e all'estero.

30 anni di stili enologici diversi?

In questi 30 anni la percezione del vino è notevolmente cambiata: l'evoluzione di tecnologie sempre più all'avanguardia sia nel vigneto che in cantina, la crescente professionalità dei tecnici, hanno permesso di esprimere nel calice vini consistenti, fragranti, suadenti, di maestosa souplesse e perché no di nitida trasformazione enologica. Il vino Nobile in questi 30 anni non è rimasto ad aspettare, ma è stato precursore dei tempi dotandosi di un disciplinare moderno ed evoluto e soprattutto realistico in grado di proporre ogni anno vini di grande interesse qualitativo. (sotto la prima fascia storica di Vino Nobile conservata al Consorzio)



Vivere Montepulciano: ecco dove

to-be-Nobile
www.stradavinonobile.it



Per la vostra vacanza avventurosa a Montepulciano, ma senza imprevisti, affidatevi alla Strada del Vino Nobile, una delle meglio organizzate in Italia. Prenotazioni tour, strutture recettive, visite ai produttori: tel: 0578 717484.

arte&cibo
made in
MONTEPULCIANO



Le vostre degustazioni, in un' antica grotta scavata nel tufo circondati dalle grosse botti in cui invecchia il Vino Nobile.

Assaggi da barrique, degustazioni vecchie annate, analisi sensoriale in un'atmosfera suggestiva.

I wine tour variano da una durata di 20 minuti, a percorsi guidati di 1h e ½. I Sapori di Toscana a Valdipiatta, includono degustazione di formaggio pecorino di Pienza e di Olio Extra Vergine di Oliva di produzione aziendale.

Dal lunedì al venerdì 9,00-13,00 e 14,00-18,00.

Sabato mattina esclusivamente su prenotazione info@valdipiatta.it tel: 0578 757930.



www.valdipiatta.it

Call now for your private wine tour. In the spirit of a boutique winery, Tenuta Valdipiatta is pleased to welcome guests through special wine experience: Old Vintages Tasting, Barrel Tasting, Sensory Wine Tasting, Flavours of Tuscany: with different duration, from 20 minutes to 1 h ½- Monday to Friday 9AM to 1 PM - 2PM to 6PM Saturday mornings by reservation only.