

Nobile 2005, il vino per chi non vuole aspettare

Un bel frutto, tannini dolci, a volte un po' "lisci", non sempre serrati, una buona (ma non di più) profondità strutturale. Queste le principali sensazioni ricavate dall'assaggio in anteprima del Vino Nobile di Montepulciano 2005, annata a suo tempo valutata a 4 stelle (una di troppo?).

Vini in sostanza già piuttosto godibili ora, anzi forse da cogliere nella loro gioventù, viste le capacità di miglioramento probabilmente non proprio amplissime.

Queste le principali impressioni ricevute dalla tornata di assaggi svolti il 21 Febbraio scorso nella tensostruttura – che a molti colleghi, ed al sottoscritto, ha fatto rimpiangere non poco l'ambientazione nella Fortezza degli anni precedenti, in cui l'ordine ed il silenzio imperavano – posta nella Piazza principale di quel paesino meraviglioso che è Montepulciano.

Una zona che, dopo la "sbronza internazionalizzante" degli anni '90, sta cercando e trovando una propria dimensione ed una più consona fisionomia, che è poi quella, risaputa da secoli, di un vino di sfumature ed eleganza, con una struttura buona ma non imponente, e di grande piacevolezza e serbevolezza.

Un grande vino gourmet insomma, in cui gli esemplari costruiti sull'estratto ed il legno sono costantemente in diminuzione, ed in cui i limiti esecutivi si affacciano solo in casi sempre più rari.

Per il futuro, la nostra impressione è che si dovrebbe cercare di attenuare il gap, attualmente ai nostri occhi eccessivo, esistente tra Nobile "normale", da una parte, e selezioni e riserve dall'altra.

Una situazione in cui le selezioni sono chiaramente (eccessivamente?) più complesse e piacevoli dei vini normali, e in sostanza anche superiori alle più ambiziose e tanniche riserve.

Bene infine i risultati dell'altra annata in degustazione, quel 2004 lento, chiaroscurato, ottimo in prospettiva, sempre più convincente, con una selezione di Boscarelli da brivido, e molto altro di buono. Ma da attendere. Nel frattempo, dunque, stappate tranquillamente i 2005...

Gli assaggi più convincenti – valutazione da 1 a 5 stelle

Vino Nobile di Montepulciano 2005

Le Berne
Torcalvano Gracciano

Poliziano
Quercione – Lunadoro
Vigna d'Alfiero – Valdipiatta
La Ciarliana
Bindella
Tenuta di Gracciano della Seta

**

Lunadoro
Poggio alla Sala
Avignonesi
Fattoria del Cerro
La Braccasca
Casale Daviddi
La Calonica

*

Canneto

Le Casalte
Santa Venere – Casa Vinicola Triacca

Vino Nobile di Montepulciano 2004

Nocio dei Boscarelli – Boscarelli

Tenuta di Gracciano della Seta

Poldo – Villa Sant'Anna

**

Quercetonda – Le Casalte
Salco – Salcheto

*

Poderuccio – Casa Vinicola Triacca

Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2004

Le Berne

Contucci

La Calonica

Il Conventino

**

Lodola Nuova

Bossona – Dei

Bindella

*

Grandi Annate – Avignonesi

Canneto

Vino Nobile di Montepulciano 2003

**

Simposio – Tenimenti Angelini

Vino Nobile di Montepulciano 2001

**

Vigneto Poggio Sant' Enrico – Carpineto