



VIGNA D'ALFIERO VALDIPIATTA

Specialissimo cru è il fiore all'occhiello di questa cantina. Questa bottiglia è austera, fresca, elegantissima. Gran vino (euro 32)



NOCIO DEI BOSCARELLI

Una bottiglia storica di Nobile, Sangiovese in purezza, ha nerbo e freschezza. Al palato è carezzevole (euro 45)



CORTONA

■ ■ ■ Bastano una ventina di chilometri in più da Montepulciano per arrivare ad una altra città della storia, del bello e del buon vino: Cortona. Si sconfinava dalla provincia di Siena a quella di Arezzo, ma basti dire che molte aziende hanno vigne in entrambi i territori e un week-end a Montepulciano in questa settimana acquista una va-

La mostra da non perdere "Cortonantiquaria" omaggia Antinori

lore in più se si va a frequentare "Cortonantiquaria" che quest'anno declina anche serate gastronomiche e una iniziativa del tutto particolare.

Cortonantiquaria (che dura fino al 12 settembre: info 0575 630352) propone infatti un'esposizione che

ripercorre le 26 generazioni degli Antinori. Nell'atmosfera elegante di Palazzo Vagnotti la mostra si snoda su tre sale ed espone la storia della famiglia Antinori a partire dal Medioevo, dall'iscrizione all'Arte della Seta prima e dei Vignattieri poi, le acquisizioni rurali, il commercio, la partecipazione attiva alla politica fiorentina, le vite intense dei grandi personaggi, i viaggi, la produzione di vino.



impianti di Antinori un monumento all'architettura contemporanea, ma anche all'efficienza produttiva, passando per produttori storici come Dei e come gli Avignonesi.

La rinascita

Si sente che per il Nobile è arrivato il momento del riscatto. Appena sfiorato da uno scaldaleto sul non rispetto del disciplinare e sui soliti viaggi notturni di cisterne che apportano vini ignobili per impinguare le produzioni, Montepulciano ha reagito con energia rilanciando sulla qualità.

Ha ammodernato il disciplinare così che oggi chi vuole può abbondare in Cabernet e Merlot senza ricorrere a sotterfugi, ha ridato slancio al Rosso puntando sulla competitività del prezzo, mentre fa del Vin Santo (Occhio di Pernice) una gemma esclusivissima che raggiunge in taluni casi quotazioni auree. Ma il Nobile in quanto tale resta ancora tradizionalissimo.

I migliori sono ancora frutto di Prugnolo Gentile (si chiama così il Sangiovese grosso di toscana anche se qualcuno in eccesso di sciovinismo sostiene trattarsi di un clone esclusivo) in declinazio-

ne con Colorino, Canaiolo, Ciliegio.

Prugnolo re

Affinamento biennale per lo più in botti grandi e esaltazione della finezza a dispetto del corpo anche in forza di notevoli acidità conferite da consistenti escursioni termiche che esaltano un naso dove il fiore di geranio, la marmola, la prugna, la mora e la marasca concorrono a dare peculiarissimi sensazioni d'olfatto e a rendere il Nobile riconoscibile tra mille Sangiovese.

CARLOTTA MIGLIORELLI

ON THE ROAD

COME ARRIVARE

Il modo migliore per arrivare è l'auto. Percorrere l'A1 uscire a Bettole-Valdichiana, prendere il raccordo per Perugia e uscire a Foiano.

In treno si arriva ad Arezzo e si prosegue con regolari linee di pullman.

In aereo si atterra a Firenze e si prendono i collegamenti per Siena in pullman e da lì si prosegue per Montepulciano.

DORMIRE

Atmosfera di charme alla Locanda San Francesco (tel. 0578 758725), un palazzo del '300 nel centro di Montepulciano: quattro camere con mobili di antiquariato e wine bar.

Villa Nottola (tel. 0578 708549), della famiglia Giomarelli, è un'antica residenza di campagna immersa nei vigneti. Nel ristorante vera cucina toscana.

Dionora (tel. 0578 717496) è una country house immersa nel verde. A Poggio Etrusco (tel. 0578 798370) quattro appartamenti ricavati un tipico casale toscano.

MANGIARE

Le Logge del Vignola (tel. 0578 717290), ambiente caldo e raffinato tutto legno e mattoni, cucina del territorio con spunti creativi.

A Valiano, a pochi km da Montepulciano, la Piccola Trattoria Guastini (tel. 0578 724006), propone una vera cucina casalinga.

Un tuffo nel Liberty al suggestivo Caffè Poliziano (tel. 0578 758615), uno dei Locali Storici d'Italia.

All'Osteria del Conte (tel. 0578756062) cucina tradizionale.

SHOPPING

Utensili di rame lavorati a mano, alla Rinomata Rameria Mazzetti (tel. 0578-758753), laboratorio artigianale nato nell'800.

Da Maledetti Toscani (tel. 0578 757130) si trovano accessori, scarpe e valigeria, tutti in cuoio e realizzati a mano dalla famiglia Quadri.

Al Caseificio Cugusi (tel. 0578-757558) si produce pecorino con il latte che arriva dagli allevamenti dell'azienda.

All'Enoteca del Consorzio del Vino Nobile (tel. 0578-757812) c'è la possibilità di degustare e acquistare i vini delle cantine associate al Consorzio.

Per tour guidati e informazioni: Strada del Vino Nobile (tel. 0578-717484, www.stradavinonobile.it). Per chi cerca di tutto e di più a Foiano c'è il Valdichiana Outlet Village (Info: 0575/649926).

La parola a Miriam Caporali

«Modernità e territorio»

Da Tenuta ValdiPiatta il decalogo per il Rinascimento delle vigne

CARLO CAMBI
MONTEPULCIANO

Finalmente! Esclamazione liberatoria sentendo una vignaiola di esprit, pari alla sua grazia e alla qualità dei suoi vini, dire: «Si sentono sintomi di ripresa, sì il Rinascimento delle nostre vigne è possibile».

Miriam Caporali è la dinamicissima spalla di papà nella conduzione di Tenuta ValdiPiatta - centomila bottiglie d'eccellenza tra Nobile, Rosso e Chianti Senese - che si è caricata anche della responsabilità della promozione del Consorzio del Nobile.

«Credo - afferma - che si apra, almeno per noi di Montepulciano, una nuova stagione positiva. Faccio solo notare che in un paio d'anni il prezzo alla sfusa del Nobile è incrementato del 25%. Si può ripartire da qui».

E la formula del successo quale sarebbe?

«Semplicemente il fatto che qui abbiamo coniugato modernità e territorio, tradizione e gusto nuovo del consumatore. Avere un disciplinare più elastico con il 30% di vitigni rossi internazionali ammessi consente ai produttori di gestire al meglio le opzioni in vigna e in cantina. Gli imbottigliatori fanno massa e aprono la strada, poi ognuno di noi, le piccole aziende di qualità, coltiva una domanda specifica. Certo i grandissimi Nobile sono ancora quelli legati al Prugnolo gentile».

Ma in un momento di crisi dei rossi perché lei è così ottimista?

«Lo sono per natura, anche se ammetto che abbiamo attraversato un deserto commerciale di due anni, ma lo sono perché i dati ci dicono che il Nobile riconquista mercato. In fin dei conti stiamo tutti nella fascia 5-15 euro che è quella che tira di più. E anche la flessione del consumo dei rossi ci preoccupa meno perché da sempre qui si fanno vini più eleganti che potenti».

Una rivincita verso certi critici che volevano i vini o da profumeria o da falegnameria?

«Beh sì. Io sempre pensato che un grande rosso dovesse tendere alla finezza. Prima ci bastonavano, ora sono costretti a premiarci perché i consumatori chiedono vini eleganti».

E l'export? «Va meglio anche se i nostri concorrenti, soprattutto quelli del Nuovo Mondo, ci preoccupano un po'». Ma il Nobile ha riguadagnato in immagine e questo ci agevola. Siamo sempre un grande di Toscana. E questo conta».

Già la promozione. Ma non è un po' stantia anche quella? «Verissimo. Abbiamo bisogno di dialogare con il consumatore finale. Basta tirannie e compromessi mediatici, basta degustazioni un tanto al chilo. Anche nel marketing servono modernità e territorio. Come stiamo facendo spingendo sull'enoturismo. Il futuro se facciamo questo è Nobile».



Miriam, figlia di Giulio Caporali

DEL SOMMELIER

sfondo di Ramatuelle

paura: alla fine si trova da far chiacchiere e intanto eccolo il mio compagno ideale: Vino Nobile di Montepulciano. Mentre mi accomodavo da sola su un divano e mi inebriavo il naso con quei piccoli frutti di bosco, viola, cuoio, china, intriganti note balsamiche, incenso e tabacco, pensavo già a cosa abbinarlo. Ma l'abbinamento era davanti ai miei occhi.

Lui seduto davanti a me, tira fuori dal suo taschino un sigaro unico, fra i migliori al mondo e raffinato: Zino Platinum Master Sceptre del 2008, un millesimo introvabile! Sigaro corona extra, domenica di età superiore ai 4 anni. Mentre io gli proponevo

questo abbinamento col Nobile, lui mi faceva condividere questo sigaro leggero, che ricordava il chicco di caffè verde appena tostato, il pepe nero e un finale di cioccolato puro al 70%. Roba da "Impero dei sensi"! E visto che eravamo in Francia abbiamo ironizzato sui due sottosegretari di Sarko dimissionati per jet privati e sigari cubani... Sic transit!

Ora il mio compagno di "sensazioni" sta aspettando il mio regalo: sei bottiglie di Nobile 2006 e sei sigari Toscano Il Moro fatti a mano nella scatola di legno a forma di foglia di Kentucky. Per insegnare ai francesi cos'è il vero esprit de finesse: la Toscana!