



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

Assegnate le stelle all'annata 2014: 3 (su 5) in un'annata caratterizzata da un clima sfavorevole

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: UNA DENOMINAZIONE IN SALUTE CHE CRESCE

L'export del Nobile tocca quota 80% con la Germania che torna a essere il mercato principale. Bene anche la crescita del Rosso Doc (+24%), mentre è sempre più alto il valore patrimoniale dei vigneti a Montepulciano. Il presidente Andrea Natalini: «Una denominazione che gode di ottima salute»

Si è conclusa oggi, con l'assegnazione delle stelle all'ultima vendemmia, la ventunesima edizione dell'Anteprima del Vino Nobile. Con oltre 3 mila visitatori (tra pubblico e operatori) e centinaia di giornalisti e opinion leader da tutto il mondo, il bilancio di questa manifestazione, ormai il principale appuntamento promozionale organizzato dal Consorzio a Montepulciano, può dirsi più che positivo. «Con questi eventi dimostriamo che il nostro valore aggiunto è il sempre più stretto legame tra il mondo del Vino Nobile ed il suo territorio – ha detto il presidente del Consorzio del Vino Nobile, Andrea Natalini - e per noi produttori questa terra costituisce un patrimonio di immenso valore, un bene da preservare, mai da sfruttare e ci sentiamo quindi doverosamente impegnati in prima linea nella sua tutela e nella sua promozione».

Le stelle alla vendemmia 2014. Tre su cinque per l'ultima vendemmia. E' il risultato del banco d'assaggio che una commissione tecnica ha effettuato sui campioni prelevati da botte relativi al raccolto 2014. «Per la verità dal punteggio delle schede il risultato sarebbe stato di 3,5 stelle – precisa Natalini – ma non avendo mezzi punti abbiamo deciso di assegnarne tre, in un'annata che in vigna, complice il clima che tutti abbiamo visto, non è stata sicuramente facile, ma che con sacrificio da parte dei produttori e un buon lavoro di cantina ci potrà comunque dare degli ottimi vini». La relazione tecnica dell'annata, realizzata dall'enologo Umberto Trombelli, ha messo in luce un periodo di forte instabilità climatica da giugno e fino a settembre inoltrato, compromettendo così i tempi della maturazione delle uve, specialmente il Sangiovese (Prugnolo Gentile).

Il mercato. Intanto il Vino Nobile guarda avanti. Chiusa l'Anteprima tutto è pronto per le missioni all'estero che vedranno tra pochi giorni il Consorzio protagonista di un tour statunitense, mercato che negli ultimi anni ha rappresentato un forte sbocco. L'export segna con il 2014 un +4% rispetto al 2013 toccando la storica quota dell'80 per cento di prodotto, mentre il restante 20% viene commercializzato in Italia. Per quanto riguarda il mercato nazionale le principali vendite sono registrate in Toscana per il 47%, dato al quale si aggiunge il 16 per cento delle vendite al Centro. Al Nord è stato venduto il 23% del totale, mentre ha registrato una lieve flessione rispetto allo scorso anno la percentuale della vendita diretta in azienda, 13%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra Ue. La Germania con il 43 per cento della quota esportazioni resta il primo paese per le vendite del Nobile, e anche la Svizzera con oltre il 10 per cento rappresenta un importante sbocco. Gli Usa confermano l'ottimo andamento segnando nel 2014 il 10,8%, così come i mercati asiatici che anche nel 2014 hanno confermato la propria propensione all'apprezzamento del Nobile.

I numeri del Vino Nobile di Montepulciano

Il patrimonio "Nobile". Cinquecento milioni di euro. E' questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Nello specifico in oltre 200 milioni di euro è stimato il valore patrimoniale delle aziende agricole che producono Vino Nobile, 150 milioni circa il valore patrimoniale dei vigneti (in media un ettaro vitato costa sui 150 mila euro) e 65 milioni di euro è valore medio annuo della produzione vitivinicola. Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, 2.200 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato

Piazza Grande, 7 Tel. +39 0578 757812 info@consorziovinonobile.it

53045 Montepulciano (Si) Fax +39 0578 758213 www.consorziovinonobile.it

Ufficio Stampa: Diego Mancuso cell. 347 7593717; Alessandro Maurilli cell. 320 7668222

Per immagini e altro materiale: <https://www.dropbox.com/sh/30spt32xhl8e5o8/AADPmjh42SroMqMzyOqbTFp4a?dl=0>



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

dalla vite. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 75 associati al Consorzio dei produttori) che nel 2014 hanno prodotto circa 70 mila ettolitri di Vino Nobile e circa 23 mila destinati a divenire Rosso di Montepulciano. Oltre mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2014 sono state immesse nel mercato circa 7,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile (in linea con l'anno precedente) e oltre 3 milioni di Rosso di Montepulciano Doc, in questo caso facendo registrare un + 24% rispetto al 2013, un dato questo che dà ragione al Consorzio dei produttori che negli ultimi anni ha investito molto anche nella produzione di questo vino del territorio.

Montepulciano, 19 febbraio 2015 C.s. 06

Piazza Grande, 7 Tel. +39 0578 757812 info@consorziovinonobile.it

53045 Montepulciano (Si) Fax +39 0578 758213 www.consorziovinonobile.it

Ufficio Stampa: Diego Mancuso cell. 347 7593717; Alessandro Maurilli cell. 320 7668222

Per immagini e altro materiale: <https://www.dropbox.com/sh/30spt32xhl8e5o8/AADPmjh42SroMqMzyOqbTFp4a?dl=0>