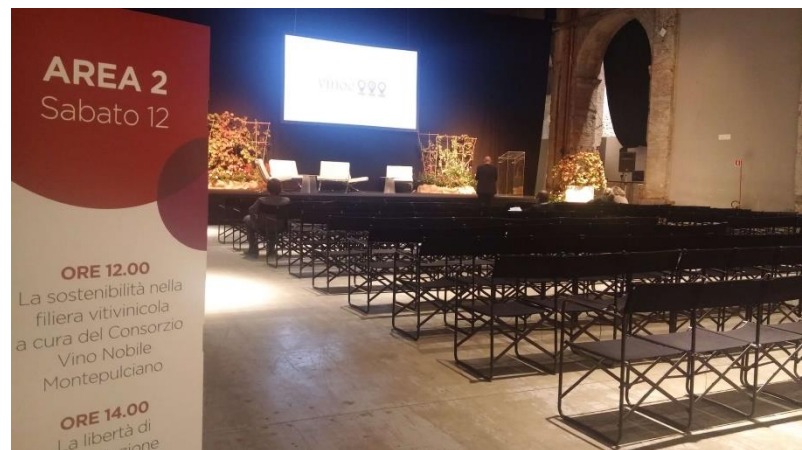


24/02/2017

A Montepulciano l'Anteprima del Vino Nobile spalanca le porte alla sostenibilità

Prima il progetto sulla **carbon footprint** poi, in soli due anni, un'idea di **sostenibilità ambientale** a tutto tondo tramite una piattaforma utilizzabile dai piccoli come dalle grandi aziende. Il [Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano](#) è ormai all'avanguardia sul tema del rispetto dell'Ambiente, e anche l'Anteprima delle nuove annate, appena conclusa, ha dato modo di conoscere questo innovativo impegno. In realtà una delle prime uscite pubbliche il Consorzio l'ha fatta a “**Vino è**”, evento nazionale **FISAR** tenutosi a novembre 2016 alla Stazione Leopolda di Firenze. Quel giorno al convegno “**La sostenibilità nella filiera vitivinicola**” sono intervenuti il direttore del Consorzio **Paolo Solini**, il sindaco di Montepulciano **Andrea Rossi**, il prof. **Umberto Di Matteo** del Dipartimento Ingegneria della Sostenibilità dell'Università Guglielmo Marconi e **Stefano Biagiotti** di Qualità e Sviluppo Rurale. Proprio su quel palco, dove ero presente in qualità di moderatore dell'incontro, sono emerse le linee guida di un'idea che affonda le sue radici indietro nel tempo almeno di 10 anni, quando un'azienda privata di **Montepulciano** (la [Salcheto](#)) iniziò un percorso di conversione green che la portò ad essere una tra le prime cantine “**off grid**” d'Italia.



Il progetto di sostenibilità che vuole promuovere il **Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano**, denominato evocativamente “**SOSTE-NOBIL-ETÀ**”, è qualcosa di comprensivo. Si cerca cioè di comprendere nelle linee guida l'intera filiera produttiva e non più uno o alcuni suoi momenti. In termini tecnici, secondo la spiegazione di **Stefano Biagiotti**, si cerca di lavorare su tutti gli indicatori della sostenibilità: dalla **carbon footprint** al lavoro e alla sua valenza sociale, passando per l'economia e la biodiversità. Ma non è solo questa la novità assoluta di quello che sta avvenendo a Montepulciano, altrettanto importante è infatti il coinvolgimento di tutta l'area in una scelta che possa portare benefici estesi. Una logica di distretto applicata innanzitutto al vino ma che, come confermato dal sindaco **Andrea Rossi**, potrebbe facilmente essere estesa anche al resto delle produzioni dell'area.

Con questo impegno sostenibile, ovviamente, il Consorzio mira anche a fare operazioni di mercato come ha chiarito il direttore **Solini**. Il marketing di una filiera “sostenibile” diventa una scommessa interessante, soprattutto se si riuscirà – come da intenti dichiarati – ad arrivare ad una certificazione in etichetta dei prodotti realizzati con questi accorgimenti. Intanto il Consorzio del Vino Nobile si rafforza

grazie agli oltre 4 mila operatori che hanno affollato l'**Anteprima 2017**, riservata ad un'annata difficile ma non tragica come si poteva pensare della 2014, insieme a 40 buyer internazionali del progetto [Buy Wine](#). Per gli amanti delle stelle diciamo che ne sono state assegnate 4 alla **Riserva** 2013 e tre all'annata 2014, con molte sorprese. Una Denominazione che continua a produrre intorno ai 10 milioni di bottiglie l'anno, nel 2016 sono state 7 milioni quelle di **Vino Nobile** e 2,5 milioni quelle di **Rosso di Montepulciano**. A completare il clima positivo il fatto che la città e il Consorzio si siano finalmente riappropriati della Fortezza, degno spazio per eventi così importanti.

[>>> Download - **PODCAST - A Montepulciano l'Anteprima del Vino Nobile spalanca le porte alla sostenibilità**](#)