



Ogni vino racconta il proprio territorio. In questa storia la terra è la Toscana e per la precisione un'area ben definita di colline vocate alla vite tra Siena, la Val di Chiana e il lago Trasimeno e i protagonisti sono il Prugnolo Gentile, come viene ribattezzato qui il Sangiovese, ed i suoi vignaioli.

La voce è quella del Vino Nobile di Montepulciano una delle più antiche e stimate espressioni enologiche d'Italia, un vino coinvolgente e ricco di sfumature. La sua lunga storia è costellata di riconoscimenti, ma adesso per un gruppo di produttori appassionati, tenaci e visionari, è arrivato il momento di raccontarla in modo nuovo.

Sono Avignonesi, Boscarelli, La Braccasca, Poliziano e Salcheto.

Insieme hanno creato Alliance Vinum e forti della loro esperienza, si sono uniti per offrire al mondo un altro Sangiovese di riferimento.

Oggi presentano una collezione di nuovi Nobile di grande spessore, creati con l'intenzione di onorare l'identità del territorio e raccontare le eccezionali peculiarità della denominazione.

Umiltà individuale e orgoglio collettivo

Alliance Vinum nasce nel 2015. I cinque fondatori hanno unito competenze e prospettive e partendo dalla consapevolezza di avere a disposizione una terra di grande valore e un'importante denominazione, hanno realizzato ciascuno un nuovo vino di altissima qualità.

Nascono così con la vendemmia 2015 cinque cru Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., dove la parola Nobile è volutamente enfatizzata in etichetta per sottolinearne l'identità, la provenienza ma anche lo spirito.

“Umiltà individuale e orgoglio collettivo” è infatti il motto sintesi dell'Alleanza. Perché Nobile non è solo blasone ma soprattutto uno stato legato ai valori di eccellenza, disponibilità, fierezza, eleganza, finezza... in altre parole, la descrizione di questo storico vino toscano.

I cinque nuovi Nobile, presentati sul mercato nel 2019, sono espressione di Sangiovese in purezza, nascono da un singolo vigneto e sono il frutto del massimo impegno vitivinicolo ed emotivo di ciascuna azienda.

Sono giustamente diversi eppure portano in sé un racconto comune, sono un esempio di quanto di meglio possa nascere nella Toscana di Montepulciano e soprattutto vogliono essere ispirazione, direzione, motivazione e non certo un punto di arrivo.

Una Nobile collezione

“*Diversità senza disparità*”, questa è stata la sfida raccolta e vinta dai produttori di Alliance Vinum.

Obiettivo è, e sarà per le vendemmie avvenire, concentrare ognuno la propria miglior espressione di questa denominazione e mettere in bottiglia un vino di eccellenza, identificativo della diversità e identità del territorio di Montepulciano ma soprattutto capace di interpretare i sogni che qui ogni produttore quotidianamente ripone.

I Nobile, cru di Sangiovese in purezza che ne sono nati e che hanno debuttato singolarmente in questi mesi, hanno sorpreso prima di tutto i loro ideatori: nessuno dei sei produttori ha preferito il proprio e insieme hanno disegnato una nuova prospettiva di qualità per tutti.

Sono vini archetipo di una nuova generazione di Nobile creati con l'intento di sorprendere il mondo del vino, ma soprattutto portare (e riportare) i riflettori su un territorio bello, orgoglioso e altamente vocato.

Avignonesi ha creato il suo Nobile Poggetto di Sopra dal cuore della tenuta storica sulla collina di Argiano da viti di 37 anni; **Boscarelli** ha ritagliato per Costa Grande 1,5 ettari di Sangiovese sul crinale della collina dove “*l'uva matura prima*”; Caterina **Dei** che ha dedicato il cru Madonna della Querce al padre, ha scelto un singolo ettaro di argille e sabbie sedimentate a 370 metri slm esposto a sud.

E poi ancora **La Braccessa**, tenuta della famiglia Antinori, ha messo in bottiglia il frutto di una selezione delle migliori uve di Sangiovese del Podere Maggiarino, una delle zone più vocate de La Braccessa, da cui il nuovo Nobile prende il nome; **Poliziano** ha ricreato Le Caggiole dopo una pausa di 20 anni, dedicata alla ricerca e selezione del miglior

Sangiovese dell'omonimo vigneto; infine **Salcheto** ha isolato 2 ettari all'interno del vigneto Salco e in questa piccola area ha dato forma al Salco Vecchie Viti.

Dove nasce il Nobile?

Piuttosto circoscritta, con soli 1300 ettari, tutti all'interno del comune di Montepulciano, la superficie vitata del Vino Nobile si estende tra le colline intorno alla Val di Chiana, nella zona sud-est della provincia di Siena.

I terreni sono ovviamente variegati ma un filo conduttore si riconosce nella prevalenza di terreni sabbiosi-argillosi. In particolare si alterna sabbia e argilla rigonfiante, senza scheletro. Presenti anche terreni sedimentari di origine marina e lacustre risalenti all'era Pleistocenica e Pliocenica. Alcuni suoli sono ricchi di calcare e hanno una componente salina.

Il clima è il vero *fil rouge* del territorio: temperato, omogeneo e con una particolare luminosità. Si descrive secco, continentale, con moderata influenza del mare, che dista 114 km mentre subisce l'influenza del Lago Trasimeno che rende l'aria leggermente più umida ed in grado di stemperare l'irraggiamento solare contribuendo ad una maturazione lenta e progressiva.

Guardando al passato, inoltre, i produttori evidenziano come le temperature si siano fatte più miti consentendo alla vendemmia di anticiparsi di qualche settimana: *“se vent'anni fa la vendemmia era a fine ottobre (con i relativi rischi climatici) oggi si raccoglie già dalla fine del mese di settembre un'uva perfettamente matura e sana con un'incredibile equilibrio tra alcol e acidità”* spiega Federico Carletti, proprietario di Poliziano.

Terreni argillosi-sabbiosi, clima continentale secco sotto l'influenza dei laghi e vignaioli sapienti. Da questa combinazione di clima, suoli e dedizione nasce il Nobile contemporaneo: una trama elegante di medio corpo, un palato fresco e vibrante in grado di coinvolgere qualsiasi abbinamento, un equilibrio ideale tra alcol ed acidità che gli permette di evolversi a lungo nel tempo nonostante un uso limitato del legno che ne esalterà invece ancor di più le aromaticità fragranti e fruttate.

La sostenibilità, elemento naturale

Essere sostenibili al giorno d'oggi è una scelta naturale e i produttori di Alliance Vinum sono molto attivi su questo fronte. Concretamente orientano sforzi ed energie verso obiettivi ambientali, sociali ed economici, nell'incessante ricerca di un equilibrio tra queste dimensioni. Tra i membri del gruppo si annoverano infatti tra i più grandi appezzamenti di vigna biodinamica conosciuti ma anche primati storici nell'indicizzazione di Carbon e Water Footprint, significative iniziative di crescita sociale così come ingenti ma oculati investimenti in energie rinnovabili ed architetture sostenibili, in un percorso tra l'altro di continua contaminazione positiva tra tutti loro.

il Vino Nobile di Montepulciano è la prima, ed attualmente unica, denominazione vitivinicola italiana a potersi fregiare del marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas. Con investimenti di oltre 8 milioni di euro negli ultimi 5 anni, dedicati alle migliori pratiche ambientali, i produttori del distretto nel loro complesso, e soprattutto quelli parte dell'Alliance, si distinguono nel campo della sostenibilità, nell'ambito di un territorio che sembra anch'esso naturalmente vocato a tutto questo.

Il Manifesto di Alliance Vinum

Alliance Vinum è un'alleanza di intenti, di passioni e di persone: Max de Zarobe per Avignonesi, Luca De Ferrari per Boscarelli, Albiera Antinori per La Braccasca, Federico Carletti per Poliziano e Michele Manelli per Salcheto.

Insieme hanno stilato in pochi punti il manifesto della loro filosofia.

1. Il Vino Nobile di Montepulciano è da sempre uno dei principali rappresentanti del vino Toscano di eccellenza e come tale, Alliance Vinum, vuole portarlo all'attenzione dell'arena enologica mondiale.
2. Per esaltare il carattere unico del territorio di origine, esprimersi in termini più contemporanei, rendersi meglio riconoscibili dal consumatore Alliance Vinum propone di mettere in risalto la parola "Nobile" in etichetta.
3. Il Nobile si identifica con il Sangiovese, più precisamente con il Prugnolo Gentile. L'Alliance punta a mettere in bottiglia solo vini di altissima qualità con elevate capacità di invecchiamento contraddistinti da piacevolezza ed eleganza.

4. Alliance Vinum si propone di guidare il pubblico e i professionisti a riconoscere il Nobile, chiamarlo con il suo nome e valorizzarne il territorio.

La squadra

Il Nobile è una regione vinicola fatta di artigiani. Vi lavorano persone appassionate che hanno dedicato la propria vita all'avvincente impresa della viticoltura e della vinificazione.

La maggior parte delle aziende che compongono l'Alleanza sono guidate dalle stesse famiglie da generazioni. Altre invece sono condotte da donne e uomini arrivati recentemente, che si sono innamorati di questa terra e hanno sposato un radicale cambio di vita.

AVIGNONESI

Avignonesi è stata rilevata nel 2009 da Virginie Saverys, che ha introdotto in azienda importanti novità. Vigne e suoli impoveriti sono infatti stati riportati in vita: a partire dal 2011 l'intera azienda viene condotta in biodinamica, nel 2016 ha ottenuto la certificazione BIO, nel 2019 ha ottenuto la certificazione biodinamica con l'ente Biodyvin e dall'estate 2022 è certificata come B corporation, che identifica le aziende con i più alti standard di performance sociali e ambientali, trasparenza e accountability.

La storica realtà di Montepulciano si estende su 169 ettari divisi in 8 sotto unità, tra il comune di Montepulciano ed il comune di Cortona. Oltre alle superfici dedicate alla viticoltura, Avignonesi ha oggi anche 31 ettari di seminativo (erba medica, grano Verna, Senatore Cappelli, farro monococco), 7 ettari di oliveto e un ampio orto sinergico. Di recente è stata creata una piattaforma di compostaggio ed iniziata anche l'attività di apicoltura.

Sotto la guida di Virginie, attraverso il supporto di tecnologie all'avanguardia e di una giovane squadra internazionale di agronomi e enologi, Avignonesi ha sviluppato una filosofia di produzione basata sulla presenza costante in vigna e una pratica enologica di minimo intervento. I vini rispecchiano fedelmente le sottili sfumature di ogni annata.

L'immagine dell'ecosistema di provenienza cresce senza filtri nel bicchiere. Inoltre i concetti di piacevolezza e bevibilità sono sempre più forti e presenti nei vini annata dopo annata.

“Lo strumento più importante nella cura dei nostri vigneti è l'osservazione. Impieghiamo molto del nostro tempo ad ascoltare le vigne, per acquisire un'intima conoscenza del suolo, delle piante e del clima. Il nostro obiettivo consiste nel produrre vini genuini, che rispecchino la bellezza della Toscana, esprimendo i tratti unici di ogni singola annata. Il mio compagno Max ed io abbiamo lanciato l'Alleanza con l'intento di restituire al Nobile la sua giusta voce all'interno dell'arena vinicola internazionale, per elevare e preservare un vino di autentica nobiltà.” Virginie Saverys. Il CEO di Avignonesi Matteo Giustiniani, aggiunge *“Tutti i produttori dell'Alliance sono impegnati in questo progetto a lungo termine. Il loro lavoro di rigenerazione dei suoli è sia un tentativo di comprendere il presente, ma anche un*

investimento nel futuro. Sono amici e condividono una visione trasparente, felicemente consapevoli che possono realizzare molto insieme”.

BOSCARELLI

La storia della nostra azienda inizia nel 1962 dal sogno del suo fondatore Egidio Corradi: produrre un vino Nobile che esaltasse i profumi e i sapori della sua terra d'origine, con l'eleganza che amava. Nel 1962 l'infinita passione per il vino e la profonda conoscenza del suo territorio di origine lo portarono ad acquistare due piccoli poderi semi-abbandonati in questo meraviglioso angolo di Toscana, Cervognano di Montepulciano. Fino ad allora i due appezzamenti erano stati condotti nel modo tradizionale: differenti colture annuali e una piccola parte coltivata a vigneto.

La visione del fondatore venne accolta e rinvigorita dalla figlia Paola Corradi e dal marito Ippolito De Ferrari, che negli anni '60 divennero gli artefici della nascita dei Poderi Boscarelli e del loro successivo sviluppo, mossi com'erano da forte determinazione e profonda dedizione. Paola e Ippolito piantarono i primi vigneti specializzati e costruirono la prima cantina, ristrutturando e riadattando le vecchie stalle. A metà anni '80 la proprietà crebbe di 12 ettari, con l'acquisizione dei vigneti vicini, in una posizione privilegiata e con caratteristiche ideali del suolo: la vigna del Nocio. Da quel momento in poi i figli di Paola e Ippolito, Luca e Nicolò, subentrarono nella gestione aziendale. Luca iniziò nel 1985 e Nicolò nel 1995. Oggi è la terza generazione che conduce personalmente l'azienda, quotidianamente Luca e Nicolò si occupano con passione della produzione, selezionando nuovamente e reimpiantando i vigneti in modo tale che possano continuare a esprimere i sentori e le caratteristiche del territorio che li alimenta. La famiglia De Ferrari crede che il progetto dell'Alliance sia la diretta conseguenza di anni e anni di lavoro: condividere la passione, l'esperienza e gli sforzi con altri produttori sul loro stesso cammino, per promuovere il territorio di Montepulciano a 360°, attraverso la purezza del Sangiovese.

LA BRACCESCA

La Braccasca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Dal 1990 la proprietà della Tenuta è dei Marchesi Antinori. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. “Uno dei vini più raffinati di Toscana è il Nobile di Montepulciano, ma la sua reputazione si è affievolita nel corso degli anni. Abbiamo così deciso di lavorare insieme alle aziende vinicole più importanti, per sviluppare iniziative atte a migliorare e ringiovanire

questo grande classico. Mettendo insieme le nostre idee, aspettative e competenze tecnico-produttive, abbiamo concordato i nostri obiettivi mirati all'alta qualità, per il futuro di questo eccezionale Nobile". Albiera Antinori

POLIZIANO

“Il primo contatto della mia famiglia con il mondo del vino risale al 1961, quando mio padre, Dino Carletti, acquistò 21 ettari di terreno nel comune di Montepulciano e piantò le prime vigne specializzate di questo territorio. Alla fine degli anni '80, mentre stavamo assistendo a una crisi economica generale e a un declino nei consumi, accettai la sfida di prendere il posto di mio padre alla guida dell'azienda di famiglia, delineando un cammino nuovo e più moderno e una filosofia di produzione che riflettesse la mia personale visione dell'agricoltura. Oggi come allora la mia passione per l'arte del fare vino mi ha portato a utilizzare le tecniche vinicole più avanzate.

Il mio obiettivo per il futuro è quello di consolidare ancora di più i tratti peculiari dei vini Poliziano, mentre emergono dai nuovi vigneti. È un'esplorazione continua e appassionata, un forte desiderio a migliorare la qualità dei nostri vini e dare vita alla miglior espressione del nostro terroir.

Attualmente, ciò che spinge ogni mia azione non è solo la ricerca nell'ambito della coltivazione biologica, della sostenibilità e delle raffinate caratteristiche della mia terra, ma anche il trasmettere tutte le mie conoscenze ed esperienze ai miei figli, Maria Stella e Francesco, i quali sono già entranti in azienda e stanno già portando avanti un percorso di studi sui terroir maggiormente vocati della nostra azienda.

L'Alliance rappresenta un'opportunità straordinaria di scambio e dialogo tra i produttori di talento e ci consentirà di introdurre il sistema del Nobile nel mondo.” Federico Carletti

SALCHETO

Salco in toscano antico è il Salice, un albero storicamente importante nei territori vitivinicoli perché coi suoi rami si legavano le viti. Salcheto è il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e scorre nella vallata dove i salici un tempo abbondavano. Questo ruscello è il confine di quest'azienda vitivinicola biologica e biodinamica, radicata da oltre 30anni nel distretto del Vino Nobile, in Toscana, nel sud-est della provincia di Siena. Il Salice, una specie che si continua a ripiantare per creare biomasse che contribuiscano all'autonomia energetica della cantina, è oggi il simbolo del suo logo e dell'impegno per la sostenibilità ambientale. Vini di territorio e sangiovese, improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni senza solfiti e lieviti indigeni sono l'anima di una filosofia vinicola profondamente incentrata anche sulla sostenibilità, con particolare

attenzione alle emissioni di gas climalteranti lungo la filiera ed in generale alla gestione integrata della stessa: la cantina è energeticamente autonoma ed è qui che nel 2009 fu certificata la prima Carbon Footprint di una bottiglia di vino, parte integrante oggi dei Bilanci di Sostenibilità aziendali. Salcheto ha all'incirca 50 ettari di superficie vitata, producendo 300.000 bottiglie ed in azienda, oltre ai vini, si producono anche olio d'oliva, tartufi ed ortaggi per il proprio ristorante, si allevano api mellifere e si realizzano diversi oggetti dal recupero di materiali di scarto come bicchieri ed occhiali. "Passione, qualità, territorio, condivisione. Queste sono le condizioni che ogni viticoltore sogna nel proprio progetto imprenditoriale per tutta la vita. Essere membro dell'Alleanza significa essere ancora più partecipe e coerente nel fare tutto ciò." Michele Manelli