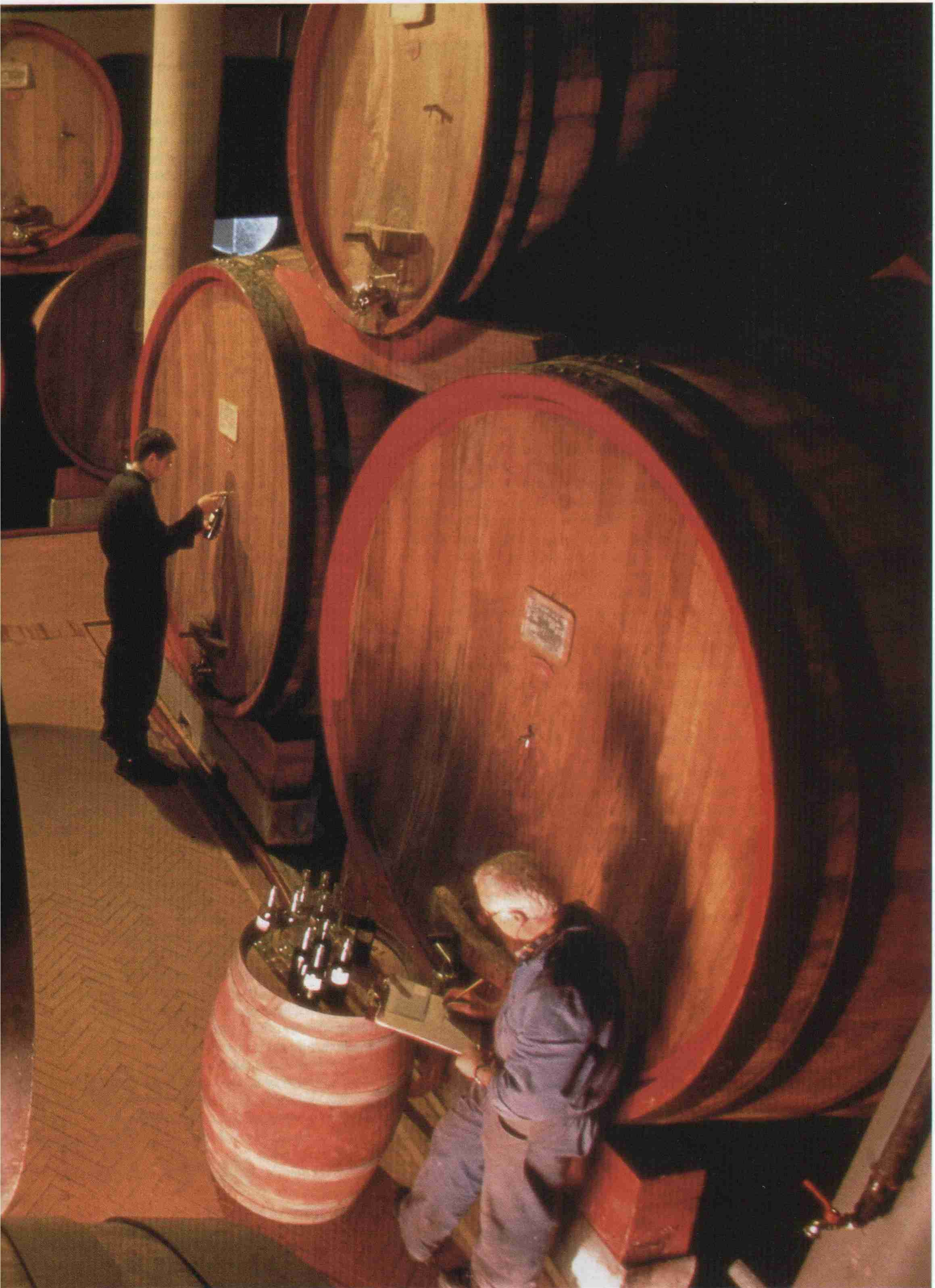


Dugo zapostavljeno,
“plemenito vino” iz
Montepulciana stoljećima
su slavili pjesnici i pisci, a u
njemu uživali velikani
poput pape Pavla III i
Thomasa Jeffersona

vino perfectissimo

Velimir Cindrić

/Although set aside, for
centuries “Vino nobile” of
Montepulciano used to be
praised by poets and
writers, and enjoyed by
great men like Pope Paul III
and Thomas Jefferson.



Vino Nobile di Montepulciano dugo je bilo zapostavljeno. Njegov uspon započeo je tek 1965. godine, kada je nekoliko proizvođača osnovalo konzorcij sa zadatkom zaštite i promocije ovoga vina.

Kada je talijanski liječnik i pjesnik, Francesco Redi, prije više od tri stoljeća, pisao u svojoj pjesmi "Bakhus u Toskani" o "kralju svih vina" pretpostavimo da je, kao dobar poznavatelj tijela i duha, znao o čemu govori. No, spomenuti "kralj" nije, kako bismo mi to danas mogli pretpostaviti, bio ni čuveni toskanski Brunello, niti Chianti Classico, već treći crveni velikan ove vinom ovjenčane pokrajine - Vino Nobile di Montepulciano.

Vino koje u svojem nazivu nosi i ime kraja iz kojeg potječe, nastaje u 165 km² skućenoj općini Montepulciano koja se sastoji od istoimenoga grada i šest nevelikih sela. Područje između jugoistočnoga dijela regije Siena te regija Arezzo i Perugia, danas nastanjuje tek 15-ak tisuća stanovnika. Pa ipak, ovaj maleni kraj blage mediteranske mikroklimi, poznat je vinskim znalcima širom svijeta, zahvaljujući svom na daleko cijenjenome vinu.

Iako danas Montepulciano ugošćuje cijenjeni jazz-festival i svake godine priređuje čuvenu utrku "Il Bravio", s kotrljanjem bačava uzbrdo uz glavnu gradsku ulicu, najveći broj turista posjećuje ga upravo zbog vina. Obilazak vinoteka, vinarija i podruma te degustacija prestižnoga plemenitog (nobile) vina granatno crvene boje, koje odlikuje iznimna pitkost, njihova je glavna zabava. Idealnu kulisu za to predstavlja originalni srednjovjekovni izgled samog Montepulciana. Njegova okolica bogata je padinama čiji nagibi, zajedno s toplom i sunčanom klimom, omogućuju proizvodnju sirovine za rasna i skladna vina, prije svih Vina Nobile.

Vino Nobile di Montepulciano dugo je bilo zapostavljeno. Njegov uspon započeo je tek 1965. godine, kada je nekoliko proizvođača osnovalo konzorcij sa zadatkom zaštite i promocije ovoga vina. Do tada, za vino koje su često nazivali "crvenokosim siročem Toskane", znalo se govoriti: "Istina je da je grad plemenit, ali vino je, u najboljem slučaju, dobar chianti".

Pionirski posao

Tek u rukama nekolicine proizvođača poput Boscarellija, dalo se vidjeti da Nobile zaslužuje veću pažnju. Usprkos tome, mnogi su baš zbog spomenute loše reputacije, sa čuđenjem primili vijest o dodijeli zaštitne oznake DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita) 1980. godine, kojom je unaprijeđena njegova dotadašnja, četrnaest godina stara, oznaka DOC.

Prva pravila koje je Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano definirao 1966. godine, do danas su

pretrpila tek manje modifikacije. Današnjih 45 posjeda učlanjenih u ovaj Konzorcij pridržava se, naoko, jednostavnih pravila, a da bi dobilo naziv Vino Nobile di Montepulciano DOCG, vino mora odležavati barem dvije godine, počevši od 1. siječnja po berbi.

Da bismo se uvjerali kako to izgleda u praksi, upućujemo se prema jednom od vodećih proizvođača Nobilea - Fattoriji del Cerro, najvećem privatnom posjedu u Montepulcianu. Zajedno s još pet drugih posjeda, Fattoria del Cerro danas je u vlasništvu investicijske tvrtke "Saiagricola Spa". Osnovna djelatnost vlasnika ogleda se u novijoj povijesti posjeda. Fattoria del Cerro bila je, krajem 70-ih, u vlasništvu obitelji Baiocchi već više od pola stoljeća. U spomenuto doba, kada su Montepulciano i njegova vina bili u nezavidnome položaju, a cijene posjeda najniže, "Saiagricola" je, procjenom potencijala kraja i njegova zapostavljenog vina, anticipirala skorašnji uzlazni trend i dobro uložila novac.

- Bio je to pionirski posao i da bi se krenulo naprijed, nakon teškoga razdoblja, trebalo je uložiti dosta truda - govori današnji generalni direktor dr. Guido Sodano o vremenu po dodjeli oznake DOCG Vinu Nobile.

- Fattoria del Cerro bila je jedan od najvažnijih protagonista renesanse Vina Nobile. Sve je započelo razmišljanjem temeljenim na iznalaženju vrhunske kakvoće na obnovljenim vinogradima, odnosno onima u koje je uvedena najsuvremenija tehnologija - dodaje gospodin Sodano.

Dalekovidno, Fattoria del Cerro nije krenula agresivnim marketinškim strategijama, već inzistiranjem na ponudi vina vrhunske kakvoće. Upravo ovakvo opredjeljenje omogućilo je postizanje najzahtjevnijih ciljeva i uvrštavanje posjeda u sam vrh lokalne ponude vina.

I riža i masline i cantuccini

Na posjedu Fattoria del Cerro, oko sedam kilometara udaljenom od Montepulciana, dočekuje nas Tiziana Mazzetti, voditeljica Službe za odnose s javnošću Fattorije del Cerro. Pogled na posjed, vinograde i glavnu zgradu, mir i besprijekorno uređen okoliš, već izvana odaje ozbiljnu instituciju. Isto tako, ugodni interijeri i radno ozračje, daju zaključiti da se ovdje radi i sa dosta zanosa.

- Svakako, a prije svega zbog činjenice i svijesti da živimo i radimo u jednoj od najprivilegiranijih regija Toskane, posebno značajnoj za uzgoj vinove loze i proizvodnju velikih vina. Verzija sorte sangiovese, koja se ovdje naziva prugnolo gentile, osnovna sorta za proizvodnju našega vina, vrlo snažno oslikava područje Montepulciana i njegove ljude - iznosi nam filozofiju posjeda gospođa Mazzetti.

Posjed, veličine 601 hektar, sadržava vinograde na tek nešto manje od 30% površine, dok ostatak čine polja, šume i maslinici. Osim vina ovdje se uzgajaju i najprestižnije sorte riže, proizvodi maslinovo ulje vrhunske kvalitete, ali i takve poslastice poput tradicionalnih toskanskih kekša - cantuccina.

O nasadima brine agronom Franco Fierli:

- Neki od naših vinograda su među najstarijim i najvažnijim u Montepulcianu, pa su od pokrajine Toskana određeni za sadnju i selekciju klonova sorte prugnolo gentile, što je velika čast.

Više od polovice vinograda namijenjeno je proizvodnji sirovine za Vino Nobile, perjanicu proizvodnje. Na posjedu se posebna pozornost posvećuje prirodi i okolišu. Uporaba kemijskih sredstava za suzbijanje nametnika je minimalizirana, a sofisticirani uređaji pouzdano određuju povećanu koncentraciju insekata i pojavu plijesni te upućuju na potrebne mjere.



Pri ulasku u podrum, posjetitelj se odmah može uvjeriti u istinitost tvrdnje domaćina, da se radi o jednom od najsvremenije opremljenih u čitavoj Toskani, što nije mala stvar. Podrum je projektiran tako da bude u najvećem mogućem skladu s okruženjem, a pri tome zadrži najviši stupanj tehničke funkcionalnosti. Posebno je slikovit dio s drvenim barrique bačvicama (male zapremine, 225 litara), za koje domaćini ističu da su od "najbolje, slavonske hrastovine".

U podrumu glavnu riječ vodi enolog dr. Lorenzo Landi, čovjek za čiji rad stalno pristizu brojna priznanja:

- Enolog, kao čovjek koji sublimira vinogradarski i vinarški dio posla, mora stalno gledati vrlo široko. Tipologija naših vina stalno evoluira, i to ne samo u kontekstu regije, već i toskanskih, odnosno većine talijanskih vina. Sve se uspoređuje i vrlo brzo razvija. Mora se, dakako, voditi računa i o općem ukusu, ali držim da je pravu snagu moguće naći samo u vlastitoj originalnosti.

Tri velikana

Da iza ovih riječi stoje i te kako vidljivi rezultati, uvjerali smo se kušanjem široke palete djela gospodina Landija. Na vrhu ponude, na kušanje nas čeka trio velikana, koje predvodi temeljno i najčuvenije vino posjeda - "Vino Nobile di Montepulciano". Žive rubinske boje, gusto, intenzivna mirisa koji odmah podsjeća na višnju, ovo je vino u kome dominiraju skladnost i diskretni tanini. Sačinjeno od 90% grožđa sorte prognolo gentile, 5% colorina, i isto toliko canaiola nera i mammola, 18 mjeseci njegovano je u bačvama od slavonske hrastovine te 6 mjeseci odležavalo u bocama. Njegova plemenitost najbolje će nadopuniti jača predjela, meso sa žara, pečenja od bijela mesa i srednje zrele sireve.

Vino istoga sastava, jednako dugo odležano u drvenim bačvama, ali još i 6 mjeseci u inox-tankovima te godinu dana u boci, "Vino Nobile di Montepulciano Riserva", od svoga se bliskog rođaka razlikuje izraženijim taninima i jačom strukturom. Upravo zato, namijenjeno je za sljubljivanje s najjačim jelima - pečenjima od crvenoga mesa i zrelih sirevima.

Posljednje u nizu, "Vigneto Antica Chiusina", Vino Nobile proizvedeno isključivo od grožđa iz vinograda koji se smatra najboljim na posjedu, njegovano je godinu i pol u hrastovini i godinu dana u boci, što je ovome vinu s povlaštenoga položaja, istovremeno podarilo iznimnu kompleksnost i eleganciju, sve ono što Vino Nobile di Montepulciano i čini jednim od velikih svjetskih vina.

Iako Vino Nobile, s više od pet milijuna prodanih boca godišnje, danas u svijetu još ne postiže astronomske cijene svoga susjeda Brunella, već je bliže onima Chianti Classica, ono se definitivno uvrstilo u trolist toskanske perjanice vina i prešlo oceane. Njega ne spominju više samo pisci poput Voltairea u njegovu čuvenom "Candideu" ("maccheroni, pernici di Lombardia e vino di Montepulciano") i u njemu ne uživaju samo povlašteni obožavatelji, poput američkih predsjednika Thomasa Jeffersona i Martina Van Burena, već i armije novovjekih vinoljubaca. Oni se strastveno pridružuju riječima s početka ovog teksta, kao i podrumaru pape Pavla III, koji je Vino Nobile opisao jednostavno - "Vino Perfectissimo".



Let's presume that when renowned Italian doctor and a poet, in his poem "Bacchus in Tuscany", more than three centuries ago, wrote about "the king of all wines" he wrote that as an expert on the matters of body and soul. However, mentioned "king" is



not, as we might assume, the famous Tuscan Brunello, or Chianti Classico, but the third masterpiece of this region Vino Nobile di Montepulciano.

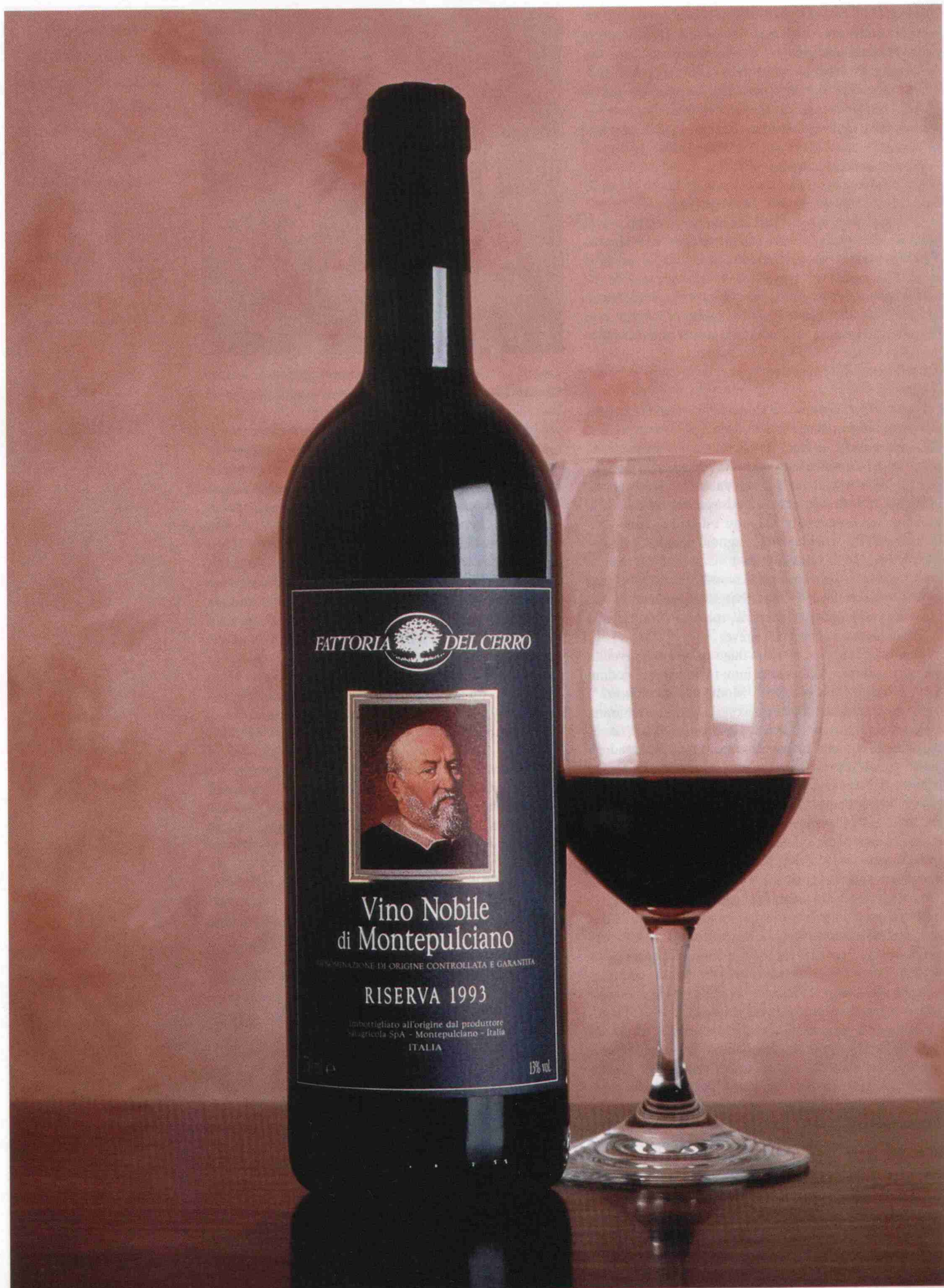
The wine which in its title holds the name of the area it originates from, is produced in a cramped municipality Montepulciano, with 165 km² in surface area, comprised of the homonymous town and six, rather small, villages. With a population of some 15,000 the municipality is located in between southeastern portion of Sienna province, as well as Arezzo and Prugio provinces. Then again, thanks to the fame of its wine, this tiny locality, characterized by mild Mediterranean microclimate, is no obscurity to wine experts worldwide. Although nowadays Montepulciano hosts esteemed jazz-festival and organizes famous annual race "Il Bravio", rolling of barrels up the main street, still most of the tourists go there precisely for the wine. Wine tasting prestigious and noble (nobile) garnet-red wine, characterized by exceptional drinkability, as well as wine-shop, wineries and wine-cellar tours are tourist's most important pastime. Therefore the original mediaeval appearance of Montepulciano serves as the ideal backstage for this purpose. Its surroundings, abounding with hill slopes and sunny climate, make pedigreed and harmonious wine production a possibility. Especially for the production of Vino Nobile.

Fattoria del Cerro

Vino Nobile di Montepulciano was neglected for a long time. Its ascension started not earlier than 1965, when several wine producers laid the foundations of the Consortium which has been protecting and promoting the image of local wines. Until then, for the wine nicknamed "red-haired Tuscan orphan", some used to say: "It's the truth that town is noble, yet wine is, at best, good Chianti".

Only with a few wine producers like Boscarelli, one could observe that Nobile deserved greater attention. Nevertheless in 1980, especially due to the mentioned bad reputation, a great many have been taken by surprise when they found out the news on awarding Vino Nobile the DOCG trademark (Denominazione di Origine Controlata e Garantita), which further improved former, fourteen year old, DOC mark.

Very first principles that the Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano defined in 1966, sustained only minor modifications. Existing 45 estates with Consortium membership follow several simple rules. Namely, in order to become Vino Nobile di Montepulciano DOCG, wine



must be aged for at least two years, starting with January 1st following the grape gathering.

In order to see for ourselves, have hands on experience, we start off with paying a visit to one of the leading wine producers of Nobile - Fattoria del Cerro, the largest private estate in Montepulciano. Along with five additional estates, Fattoria del Cerro, is owned by "Saiagricola Spa", an investment company. Owner's core business evolves around recent history of the estate. In the late 70's, for more than a half of a century, family Baiocchi owned Fattoria del Cerro. During that period, a time when Montepulciano and its wines were in an unenviable position and real estate value the lowest, "Saiagricola's" projection of the locality's value and its neglected wine potential anticipated forthcoming ascending trends and invested money wisely. By addressing the time period following DOCG award to Vino Nobile dr. Guido Sodano, current General Manager says:

- It was a ground-breaking task and in order to go ahead, following difficult period, enormous efforts were invested.

- Fattoria del Cerro played a vital role in the renaissance of Vino Nobile. Everything was based upon reflections on activities to improve quality of revived vineyards, in other words on technological innovation employed there - adds on dr. Sodano.

Rice, olives and biscuits

With foresight, Fattoria del Cerro did not use aggressive marketing strategies, rather it insisted on supplying top quality wines. Precisely this orientation enabled reaching the most demanding goals and insertion of the estate in the top local wine suppliers.

At Fattoria del Cerro, some seven kilometres away from Montepulciano, Tiziana Mazzetti, PR Manager of Fattoria del Cerro, greets us. A glance throughout the estate, vineyards and main building, peace and immaculate surroundings, even on the outside reflect sedate institution. In the same manner, pleasant interiors and working environment incline that here people work with plenty of enthusiasm.

In her outline on the philosophy of the estate, Mrs. Mazzetti states:

- Certainly, it is the fact and awareness that we live and work in one of the most privileged regions of Tuscany, especially important in wine growing and production of great wines. Variety of sangiovese sort, here called prugnolo gentile, basic sort in our wine production, very strongly represents Montepulciano and its people.

Vineyards spread on some 30% of the estate, which extends over 601 hectares in total surface area, while the rest belongs to the fields, woods and olive groves. Here, besides wine, the most outstanding rice and olive oil are produced, yet also such delicate bits like the traditional Tuscan biscuits - Cantuccina.

A person responsible for laying out these grounds is Mr. Franco Fierli:

- Some of our vineyards are amongst the oldest and most important in Montepulciano, thus have been selected as plantation and clone selection grounds for wine sort prugnolo gentile, which is and exceptional privilege.

More than a half of the area under vineyards is set-aside for Vino Nobile, the jewel of our production. Throughout the estate special attention is dedicated to the nature and environment. Utilization of chemical means for fighting parasites is minimal, and yet sophisticated equipment

reliably reveal increased concentration of insects or mildew generation and provide guidelines on necessary prevention measures.

From the very entrance into the wine cellar, a visitor can verify host's assertions that it is one of the ultimately furnished wine cellars in Toscana, which is definitely not a triviality. Wine cellar itself is designed to be as harmonized as possible with its surroundings and, at the same time, to keep highest level of its technical functionality. Certainly, the most picturesque portion of the cellar is a section with wooden barrique wine casks (225 litre in volume). Hosts eagerly emphasize that these wine casks were made out of the best Slavonian oak.

The manager of this wine cellar is enologist dr. Lorenzo Landi, a man whose work is recognized frequently:

- Enologist, a person who sublimates wine grower's and wine producer's work, has to have a broad vision. Typology of our wines evolves permanently and it's not only tied to the region, yet it is a characteristic of Toscana and majority of Italian wines. Everything is being compared and is developing rapidly. Naturally, one must pay attention to the general taste, but I believe that the true strength comes from own originality.

After tasting wide spectrum of dr. Landi's masterpieces we were persuaded that visible results do back up words. At last, with Vino Nobile di Montepulciano leading the way, we were introduced to the three most prestigious local wines. In addition to brisk ruby-red colour, densely intensive sour cherry sent, harmonious and discrete tannins dominate this wine. Vino Nobile di Montepulciano is produced out of 90% grape sort prugnolo gentile, 5% colorina, and 5% canaiola nera & mammola, than it is nurtured for 18 months in wine casks made out of Slavonian Oak and aged for further 6 months in bottles. Its splendour is most compatible with stronger hors-d'oeuvre, grill, roasted white meats or semi-hard cheeses.

The wine of the same composition, equally aged in wooden wine casks, with additional aging period of 6 months in stainless steel vats and a year in the bottles, "Vino Nobile di Montepulciano Riserva", differs from its close relative in more defined tannins and stronger structure. For that reason, it is most suited in consumption alongside highly flavoured foods - red meat roasts and hard cheeses.

Five million bottles

Last one in the line, "Vigneto Antica Chiusina", Vino Nobile produced exclusively out of grapes harvested in best section of the vineyard, aged for a year and a half in oak wine casks and for a year in a bottle, brings this privileged wine its outstanding complexity and elegance, and is truly altogether that which makes Vino Nobile di Montepulciano acknowledged worldwide.

Although Vino Nobile, with annual sales volume reaching 5 million bottles, still doesn't have astronomical prices of its neighbour Brunell, yet it's rather in the price range of Chianti Classico, it has definitely secured its positioning abroad and became an inevitable part of the Tuscan trefoil. It is no longer alluded to only by writers such as Voltaire in his famous "Candideu" ("maccheroni, pernici di Lombardia e vino di Montepulciano") or enjoyed by the privileged few like American president Thomas Jefferson and Martin Van Buren, but also appreciated by the army of new age wine enthusiasts. They passionately endorse abovementioned words with those of Pope Paul III, who simply described Vino Nobile as - "Vino Perfectissimo".

Vino Nobile di Montepulciano was neglected for a long time. Its ascension started not earlier than 1965, when several wine producers laid the foundations of the Consortium which has been protecting and promoting the image of local wines.