



www.stradavinonobile.it

Grafica e stampa: Thesan&Turan

Newsletter della Strada del Vino Nobile di Montepulciano

La Strada del Vino Nobile vetrina del territorio Poliziano

Punto di riferimento in Piazza Grande a Montepulciano

La Strada del Vino Nobile è un'associazione che dal 1998, anno della sua istituzione, opera nel campo del turismo e della promozione del prodotto enogastronomico offrendo ai visitatori di ogni parte del mondo, la possibilità di conoscere e "gustare" il meglio del territorio di Montepulciano,

Piazza Grande, centro nevralgico della città rinascimentale di Montepulciano, dalla cui sommità si può godere di suggestivi scorci di paesaggio toscano, e da cui si possono scorgere, nelle giornate terse, il Lago Trasimeno e la catena del Gran Sasso. Il territorio in cui opera è quello del Vino Nobile

pulciano, il cuore di Piazza Grande, passano per richiedere informazioni o per prenotare oltre 50 mila turisti all'anno. Una grande vetrina quindi per chi vuole scoprire Montepulciano.

Sito internet: tra i vari strumenti che la Strada mette a disposizione dei propri associati un sito internet interattivo e funzionale. Su www.stradavinonobile.it si trovano tutte le informazioni sulla Strada del Vino Nobile sugli associati in italiano e in inglese. Oltre 2 milioni di visite in meno di dieci anni dal suo funzionamento, internet rappresenta uno degli strumenti più efficaci per raggiungere le strutture ricettive di Montepulciano con la possibilità infatti di richiedere informazioni e prenotare on line.

Tour enogastronomici: è una delle attività più richieste e che meglio fanno conoscere il territorio portando il visitatore proprio dentro alle aziende. I tour promossi dalla Strada del Nobile variano di anno in anno, di stagione in stagione e danno la possibilità di ritagliare un percorso personalizzato per ogni tipo di esigenza.

Arte e Cibo a Montepulciano: il nuovo progetto di filiera corta che la Strada del Vino Nobile e il Comune di Montepulciano hanno messo in piedi per creare una vetrina speciale per le eccellenze, non solo enogastronomiche, di Montepulciano. (pag. 7)



Parliamo di:

La Strada del Vino Nobile pag. 1

Alcuni eventi pag. 2

I tour della Strada del Vino Nobile pag. 3

Il Vino Nobile: la mappa e le annate
Vino Nobile: map and vintages pagg. 4/5

The Montepulciano Wine Road tours pag. 6

Il Progetto Arte e Cibo a Montepulciano Attività e news pag. 7

Con il contributo di:



grazie all'esperienza del personale e alla rete di contatti acquisiti nel corso delle iniziative intraprese in questi anni di attività. La Strada del Vino Nobile conta oggi oltre 120 soci (tra aziende vitivinicole, enoteche, alberghi, agriturismo, ristoranti, terme e altri operatori del territorio), distribuiti su un territorio compreso interamente nel comune di Montepulciano, nelle colline tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia. La Strada del Vino Nobile ha sede nel Palazzo del Capitano in

di Montepulciano DOCG, del Rosso di Montepulciano DOC, Vin Santo di Montepulciano DOC.

Ufficio turistico: la sede operativa della Strada del Vino Nobile è anche un punto informazioni turistico aperto tutto l'anno. Qui si possono conoscere le attività in corso a Montepulciano, ma anche prenotare il soggiorno e i tour proposti. Il tutto in maniera gratuita per il turista. Da questo punto strategico di Monte-

Alcuni eventi e collaborazioni della Strada del Vino Nobile

La Strada del Vino Nobile è organizzatrice e partner di molte attività che animano Montepulciano e il suo territorio.

CANTINE APERTE

È il tradizionale appuntamento ideato e promosso dal Movimento Turismo del Vino e che a Montepulciano vede proprio la Strada e i suoi associati protagonisti nella giornata in cui le cantine vengono aperte al pubblico di enoturisti ed appassionati di Vino Nobile. Un momento ideale per permettere un contatto diretto tra i produttori del nettare di Bacco poliziano e gli appassionati consumatori di questo vino toscano, ormai apprezzato in tutto il mondo. Ogni anno questa manifestazione porta a Montepulciano migliaia di enoturisti che approfittano dell'occasione di festa per visitare il paese grazie anche ai pacchetti tematici promossi dalla Strada.

CALICI DI STELLE

La notte del 10 agosto, quella di San Lorenzo, vede ogni anno Montepulciano riempirsi di appassionati ed enoturisti e tutto grazie alla grande festa organizzata dalla Strada. Oltre 10 mila sono state le persone che nel 2010 hanno invaso il centro storico in quella che è una vera e propria festa itinerante con banchi d'assaggio di vino e prodotti tipici (anche nelle taverne delle otto contrade del Bravio delle Botti), ma anche musica e spettacoli per le vie del borgo. Moltissimi i giovani, ma anche gli stranieri.

CONCORSO BELLE VETRINE

Durante l'Anteprima del Vino Nobile, evento che ogni anno porta a Montepulciano oltre mille persone da tutto il mondo tra giornalisti e operatori del settore, la Strada oltre ad appositi pacchetti turistici per visitare Montepulciano durante la presentazione delle nuove annate in commercio del Vino Nobile, promuove un concorso che anima letteralmente le vetrine dei negozi del centro storico. Il concorso vede i commercianti di Montepul-

ciano impegnati in una gara di allestimento a tema grazie alle bottiglie di Rosso e Nobile di Montepulciano che il Consorzio dei produttori fornisce per l'occasione. Con il 2011 l'iniziativa raggiungerà la sesta edizione.

VINITALY

Nell'arena del vino più importante e visitata in Italia e nel mondo, il Vinitaly di Verona, la Strada del Vino Nobile svolge ogni anno un importante ruolo di promozione del territorio in cui il Vino Nobile viene prodotto. All'interno dello stand del Consorzio infatti, che raccoglie oltre trenta aziende con un banco d'assaggio, visitato ogni anno da oltre 50 mila tra appassionati e buyer, la Strada promuove la propria offerta turistica con un desk di accoglienza e tante immagini che ammaliano i visitatori passanti che si fermano per godere della bellezza di Montepulciano.

COMITATO MONTEPULCIANO NEL MONDO

La Strada fa parte di un comitato, composto da varie realtà del territorio, per portare Montepulciano a spasso nel mondo. Tante sono già le iniziative all'attivo, per ultima una giornata a Francoforte in cui la città del Sangallo e le sue eccellenze sono state protagoniste potendosi mostrare alla stampa, agli operatori turistici e ai buyers del vino e dei prodotti tipici.

I MERCOLEDÌ DEL NOBILE

Giunto con il 2011 alla sua quinta edizione è il ciclo di incontri promosso insieme al Consorzio del Vino Nobile con il patrocinio del Comune di Montepulciano e della Fondazione Cantiere Internazionale d'Arte. Ogni mercoledì, da giugno e fino alla fine di luglio, nella deliziosa cornice dell'Enoteca del Consorzio del Vino Nobile, tutti gli enoappassionati avranno l'opportunità di scoprire storia, filosofia produttiva e caratteristiche dei vini di Montepulciano, un momento ideale, quindi di incontro tra produttore e consumatore.



Concorso "Belle vetrine", Calici di Stelle e Vinitaly 2010.

Tours

Divertitevi con noi

• ARTE E CULTURA

• Tour Culturale

Visita guidata del centro storico di Montepulciano: residenze nobiliari, chiese, fortificazioni belliche, e cantine monumentali. Ingresso alla Torre del Palazzo Comunale (in estate) e al Museo Civico* (chiuso il lunedì).

• Tour degli artigiani

Visita guidata alle botteghe artigiane della città: il ramaio, la scuola del mosaico o l'orafo. Degustazione finale in cantina: Rosso di Montepulciano DOC, Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

• Il Tour dei "Nobili".

• Un giorno a Montepulciano

Dalla stazione ferroviaria di Roma o da quella di Firenze, in circa 1.5 h arriverete alla Stazione di Chiusi e da lì inizierà il vostro breve ma indimenticabile viaggio alla scoperta di Montepulciano, l'arte e la storia, le cantine e il Vino Nobile.

• I VINI

• Wine Tour

Visita guidata di due aziende vitivinicole nei dintorni di Montepulciano con spiegazione sulla produzione dei vini, passeggiata panoramica nelle vigne (solo nella stagione estiva e solo in alcune aziende) e degustazioni dei vini in cantina. Trasferimenti in mini bus.

• Tour delle cantine del centro storico

La fitta rete sotterranea di cantine scavate nella roccia, dove ancora oggi vengono riposte le preziose botti di rovere in cui "riposa" il Vino Nobile, è il segno tangibile del profondo legame che da secoli intercorre tra la città di Montepulciano e il suo vino. Il tour prevede la visita guidata delle cantine con degustazione finale dei vini Rosso di Montepulciano DOC, Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

• Tour del Vinsanto

Occasione unica per poter accedere alla Vinsantaia di alcuni produttori, dove nei tradizionali caratelli invecchia per un minimo di 3 anni il pregiato Vinsanto di Montepulciano DOC, per la Riserva occorrono invece 5 anni, 8 per il preziosissimo vino da meditazione "Occhio di Per-



nice" (prodotto con i grappoli appassiti del Sangiovese). Il tour include la visita guidata dell'azienda, in particolare della Vinsantaia e la degustazione. Speciale Tour Vinsanto Occhio di Pernice.

• Vino Nobile Educational tour: il Sangiovese e gli altri vitigni

Sai di che vino si parla? Il Vino Nobile, le sue origini, l'uvaggio, il terroir.

Una passeggiata tra i vigneti per conoscere il Sangiovese e gli altri vitigni locali (da giugno ad ottobre), distinguerne i grappoli e capirne le differenze. Il Prugnolo gentile (Sangiovese), il Canaiolo nero, il Mammolo ed il Colorino: il corpo, l'eleganza, il profumo e il colore del Vino Nobile di Montepulciano. Dalla terra al bicchiere, tanti piccoli consigli per imparare a conoscere la nostra DOCG, guidati da un esperto. Al termine visita e degustazione in una cantina.

• Wine lovers experience

Incontrerete i produttori di Vino Nobile di Montepulciano direttamente nelle loro aziende e scoprirete la storia e i segreti di questo grande vino. Un giorno alla scoperta della DOCG Vino Nobile di Montepulciano accompagnati da un esperto sommelier. Il tour include la visita di 3 aziende vitivinicole con degustazione guidata dei loro vini e una sosta per il pranzo.

• I SET DEL CINEMA

• New Moon tour

Passeggiata alla scoperta dei set cinematografici di New Moon. Il tour vi condurrà in luoghi più o meno noti della cittadina, che avete riconosciuto o che riconoscerete in alcune travolgenti scene del film.

D'obbligo la visita dell'Androne del Palazzo Comunale dove Ed-

ward e Bella finalmente si incontrano, nella splendida cornice di Piazza Grande, dove sono state girate le suggestive scene della festa di San Marco in onore dei Volturi.

• Il Tour del Gladiatore e Il Tour del Paziente Inglese

Sei un appassionato di cinema e sei curioso di vedere i set cinematografici dove sono state girate le scene di alcuni famosi film?

Tour in minibus da Montepulciano verso le location fuori porta.

• NATURA E BENESSERE

• Montepulciano & Terme

1/Benessere e relax*

il trattamento prevede l'immersione rilassante in vasca d'acqua termale, a seguire massaggio con oli essenziali.

2/Bellezza del viso e del corpo*
massaggio viso + corpo agli oli essenziali e maschera ai fanghi e acque termali dalle proprietà purificanti e tonificanti.

• Walking Tour nei vigneti

PERCORSO N.1

semplice: 3 km

PERCORSO N.2

impegnativo: 6 km

• ATTIVITÀ

• Corso di cucina toscana

Corso di cucina per la preparazione del menù tradizionale (antipasto, primo piatto, secondo piatto e dolce) o corso di cucina per la preparazione delle paste fresche (insieme al cuoco imparerete ad "appiciare" ossia a fare i picci: pasta tipica della zona). A richiesta, al termine del corso è previsto un pasto completo che include i piatti preparati durante la lezione in abbinamento ai vini di Montepulciano.

• Impara a degustare: lezioni di degustazione

1/ Lezione di degustazione di vino. Lezione di avvicinamento al vino per appassionati o semplici curiosi.

2/ Lezione di degustazione di olio. Lezione dedicata all'approfondimento sulla produzione, le tecniche di assaggio e le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva.

• I PRODOTTI TIPICI

• Gourmet Tour

"Chi mangia e beve sano arriva lontano..."

Tour guidato per i più golosi alla scoperta dei prodotti tipici consigliati dal Fiduciario di zona Slow Food. Giornata dedicata all'enogastronomia e alle prelibatezze del gusto girovagando nelle valli della Chiana e dell'Orcia: degustazione di Formaggi Tipici, Salumi di Chianina o di Cinta Senese, Olio Extra Vergine di Oliva, Pici rigorosamente fatti a mano, visita di una cantina con degustazione di Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

Il tour comprende la degustazione di tutti i prodotti tipici sopra descritti.

• Oil Tour

Visita guidata di un frantoio della zona con degustazione di olio, per conoscere attraverso le fasi della lavorazione delle olive (lavaggio, frangitura, decantazione, estrazione), le modalità di produzione del prezioso condimento base dell'alimentazione mediterranea. I frantoi sono operativi dalla metà di ottobre sino alla metà di gennaio.

Degustazione di varie tipologie di olio extra vergine di oliva.

Visita guidata con degustazione di una cantina di produzione di vino e olio, nel centro storico.

➤ In abbinamento a tutti i nostri tour offriamo la possibilità di effettuare una degustazione a base di salumi, formaggi e bruschette in abbinamento ad un Calice di Vino Nobile di Montepulciano al costo di € 15.00 a persona, oppure un pasto in un ristorante (menu e prezzo da concordare).

Per informazioni e prenotazioni gratuite di agriturismi, alberghi, ristoranti, terme, enoteche, itinerari e tours etc contattateci a:
booking@stradavinonobile.it
tel +39 0578 717484
www.stradavinonobile.it

Vino Nobile di Montepulciano

La zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano fa riferimento al territorio del comune di Montepulciano in provincia di Siena, situato in posizione particolarmente favorevole, sulla dorsale collinare tra Val di Chiana e Val d'Orcia. Tale zona è ristretta ai terreni compresi tra 250 e 580 metri s.l.m che presentano quelle caratteristiche climatiche e geologiche alle quali si deve la qualità del vino che si produce. Gli oltre 2mila ettari vitati (su circa 16mila ettari che è l'estensione territoriale di Montepulciano) sono dislocati in 25 micro aree, ognuna delle quali rappresenta diverse caratteristiche pedoclimatiche dando ai vini una connotazione particolare.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Riconoscimento della DOCG: anno 1980

Uve: sangiovese (prugnolo gentile) minimo 70%. Possono intervenire fino ad un massimo del 30% i vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena.

L'affinamento: Il Vino Nobile di Montepulciano è sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 2 anni a partire dal gennaio successivo alla vendemmia, lasciando ai singoli produttori la scelta delle seguenti opzioni. A) 24 mesi di maturazione in legno B) 18 mesi minimo di maturazione in legno più i restanti mesi in altro recipiente C) 12 mesi minimo in legno più 6 mesi minimo in bottiglia, più i restanti mesi in altro recipiente La Riserva: Il Vino Nobile di Montepulciano Riserva è sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Riconoscimento della DOC: anno 1988

Uve: sangiovese (prugnolo gentile) minimo 70%. Possono intervenire fino ad un massimo del 30% i vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Siena.

L'affinamento: Il Rosso di Montepulciano non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'annata successiva (salvo alcune eccezioni).

LE ANNATE

La valutazione è espressa in stelle e corrisponde alle seguente classificazione:

- annata insufficiente ★
- annata discreta ★★
- annata pregevole ★★★
- annata ottima ★★★★
- annata eccezionale ★★★★★

La proclamazione delle stelle assegnate all'annata viene fatta nel mese di febbraio di ogni anno.

Annata valutazione in stelle:

2009	★★★★★
2008	★★★★★
2007	★★★★★
2006	★★★★★
2005	★★★★★
2004	★★★★★
2003	★★★★★

4

www.stradavinonobile.it
www.consorziovinonobile.it



Montepulciano D.O.C.G.



The area of production of *Vino Nobile di Montepulciano* refers to the territory of the Municipality of Montepulciano in the province of Siena, situated in a particularly favourable position, on the spine of the hills between the Val di Chiana and Val d'Orcia. This area is limited to the land between 250mt. and 580mt. above sea level which presents these climatic and geological characteristics and which gives the quality to the wine that it produces. The other 2,000 hectares planted with vines (around 16,000 hectares extend over the territory of Montepulciano) placed in 25 micro areas, each one of which represents different pedoclimatic characteristics giving to the vines a particular distinctive characteristic.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Recognized as a DOCG: from 1980

Grapes: Sangiovese (*prugnolo gentile*) minimum 70%. There can be present up to a maximum of 30% grapes registered and/or authorized for the province of Siena. Aging: *Vino Nobile di Montepulciano* is submitted to a period of aging of almost 2 years starting from the January following the grape harvest, leaving each producer to choose the following options: A) 24 months of aging in wood; B) 18 months minimum of aging in wood with the remaining months in other containers; C) 12 months minimum in wood plus 6 months minimum in bottle, plus the remaining months other in other containers.

Reserve: *Vino Nobile di Montepulciano Riserva* is submitted to a period of aging of at least 3 years with 6 months refining in the bottle.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Recognized as a DOC: 1988

Grapes: *sangiovese (prugnolo gentile)* minimum 70%. There can be present up to a maximum of 30% grapes registered and/or authorized for the province of Siena.

Refining: *Rosso di Montepulciano* cannot be put on sale before the 1st March of the year following the harvest (bar some exceptions).

VINTAGES

The score is expressed in stars according to the following classification:

- inadequate vintage ★
- reasonable vintage ★★
- good vintage ★★★
- excellent vintage ★★★★
- outstanding vintage ★★★★★

The assigned stars for each vintage are announced in February of every year.

Vintage Score in stars:

2009	★★★★★
2008	★★★★★
2007	★★★★★
2006	★★★★★
2005	★★★★★
2004	★★★★★
2003	★★★★★

TOURS

Have a good time with us

• ART AND CULTURE

• Cultural Tour

Guided visit of the historical centre of Montepulciano: noble palaces, churches, military fortifications, and monumental cellars. Entrance to the Town Hall Tower (in summer) and to the Civic Museum* (closed Monday). *Excluding special events or exhibition

• Tour of the craftsmen's workshops

A guided walk through the historical centre of Montepulciano with a visit to the artisan workshops of the city: the mosaic school, a coppersmith's or a goldsmith's workshop. Final wine tasting in a cellar: Rosso di Montepulciano DOC, Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

• The "Nobile" tour

• One day tour of Montepulciano

From the Rome or Florence train station, in about 1½ hours arrive at Chiusi - Chianciano Terme Station and from there start your brief but unforgettable journey to discover Montepulciano, the art and history, the cellars and Vino Nobile.

• WINES

• Wine Tour

Guided tour of two vineyards near Montepulciano with an explanation about wine making, a panoramic walk in a vineyard and a wine tasting in the cellar. Transfer by minibus. In the winter there is no vineyard walk.

• Tour of the cellars in the historical centre

The thick underground network of cellars dug into the rock, where still today are stored the precious oak barrels with Vino Nobile, are the visible signs of the deep ties, that for centuries have existed between the city of Montepulciano and its wine. The tour includes a guided visit to the cellars with a final wine tasting of Rosso di Montepulciano DOC, Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

• Vinsanto Tour

A unique opportunity to see a "vinsantaia", the place where the precious Vinsanto di Montepulciano DOC is aged in small oak barrels called "caratelli", for at

least 3 years, or for 5 years for a reserve Vinsanto and for the rare variety of Vinsanto called "Occhio di pernice" (made with Prugnolo Gentile grapes) aged 8 years. The tour includes a visit of a vineyard and a vinsantaia together with a tasting. Special Tour Vinsanto Occhio di Pernice

• Vino Nobile Educational tour: Sangiovese and the other grapes

Do you know what wine we are talking about? Vino Nobile di Montepulciano: its origins, grapes, soil. A walk among the vineyards to know Sangiovese and the other local grapes (from June to October), distinguish the bunches and understand the differences. Prugnolo Gentile (Sangiovese), Canaiolo Nero, Mammolo and Colorino: the body, elegance, aroma and colour of Vino Nobile di Montepulciano. From the soil to the glass, with lots advice for learning and knowing about our DOCG, guided by an expert. At the end of the visit a tasting in a cellar.

• Wine lovers experience

Meet the producers of Vino Nobile di Montepulciano in their vineyards and discover the history and secrets of this great wine. An emotional experience, where the sound of the wine, the aroma of the soil, the colour of the table, the softness of the landscape, will be your companions in an unforgettable adventure. A day discovering the DOCG Vino Nobile di Montepulciano accompanied by a sommelier. The tour includes a visit to 3 vineyards with guided tastings of their wine and a stop for lunch.

• CINEMA SETTINGS

• New Moon tour

A walk around to discover the film set of New Moon. The tour will take you to the famous and less noted places of the city, that you will recognize or have recognized in some of the powerful scenes of the film. A must is a visit to the main hallway of the Town Hall where Edward and Bella finally meet, set within the splendid frame of the Piazza Grande, where the picturesque scenes of the San Marco festival in honour of the Vultures have been filmed.

• The Gladiator's Tour and The English Patient's tour

Are you passionate about cinema and curious to see the cinema sets where some scenes of famous films have been shot? Tour by minibus from Montepulciano of the locations outside the gates.

• NATURE & WELLBEING

• The Montepulciano Spa

1/ Well-being and relaxation *
An immersion in a thermal bath followed by a massage with essential oils.
2/ Face and Body Treatment *
Face and body massage with essential oils and a purifying and toning mask with mud and thermal waters.

• Walking tour in the vineyards

ROUTE N° 1
simple: 3 km
ROUTE N° 2
more difficult: 6 km

• ACTIVITIES

• Cooking course

Choose between the courses to learn how to make a complete traditional menu (appetizer, first e second course, dessert) or the course "handmade Tuscan pasta" learning to make pici: the typical pasta of this area. On request: a lunch or dinner with the dishes you've learned to prepare during the lesson, accompanied by Montepulciano wines

• Learning to taste: tasting lessons

1/ Wine tasting lessons: a brief course on approaching wine for enjoyment or simply for curiosity.
2/Oil tasting course: an afternoon dedicated to investigating the production, tasting techniques and the organoleptic characteristics of extra-virgin olive oil. Included is a guided tasting of extra virgin oils pro-

duced by the oil makers associated with the Strada del Vino Nobile.

• TYPICAL PRODUCTS

• Gourmet Tour

"Chi mangia e beve sano arriva lontano" (who eats and drinks healthily lives longer)
Guided tour for food and wine lovers to discover the typical products of the area suggested by the Slow Food Association. A whole day dedicated to food and wine enthusiasts wandering around the Val di Chiana and the Val d'Orcia: cheese tasting, extra virgin olive oil tasting, tasting of typical cured meats from the area. A hand made pasta tasting and a visit to a wine cellar with a tasting of Vino Nobile di Montepulciano. P.S. the tour is not suggested for non-drinkers and non-eaters !!!

• Oil Tour

Guided tour in an olive press in the area, to see the various phases of the pressing (washing, crushing, separation, extraction), and the way this precious condiment, that is the base of Mediterranean food, is produced. The Olive Press operates only from mid October to mid January. Tasting of different kinds of extra virgin olive oil. The tour includes a visit and an oil & wine tasting in a cellar in town.

➤ On request is possible to book a wine and food tasting (Vino Nobile, cheese, extra virgin olive oil, typical cured meats from the area - € 15,00) or alternatively a meal in a restaurant (menu and price to be agreed).

Accommodation: for informations and free booking service of agritourism, hotels, restaurants, spas, wine itineraries and tours, please contact us at booking@stradavinonobile.it or phone +39 0578 717484 www.stradavinonobile.it



PROGETTO ARTE E CIBO

“Arte e Cibo” è il nuovo progetto che la Strada del Vino Nobile ha avviato da alcuni mesi per sviluppare un concetto nuovo di “filiera corta” unendo il patrimonio culturale a quello enogastronomico di cui entrambi Montepulciano è ricca. L’iniziativa, promossa dalla Regione Toscana nell’ambito del progetto “FILIERA CORTA - Rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani”, vede appunto la Strada del Vino Nobile operare per conto dell’Amministrazione Comunale di Montepulciano per rendere operativo il progetto dedicato alla conoscenza ed all’incontro fra i due patrimoni. Il progetto in particolare prevede l’allestimento nelle location individuate, (Ufficio Turistico e Museo), di uno spazio dedicato alla cultura e alla tradizione enogastronomia, con l’esposizione e/o vendita dei prodotti di qualità. È stato realizzato dunque, in collaborazione con i produttori già associati alla Strada del Vino Nobile, ma aperto anche a tutti le imprese agricole presenti nel territorio che hanno voluto e che vorranno partecipare, un vero e proprio punto vendita presso la sede della Strada del Vino Nobile dove non solo cibo e vino, ma anche arte e letteratura hanno trovato una vetrina d’eccellenza, meta ogni anno di oltre 250mila enoturisti.

Per informazioni sugli orari e sugli espositori è già attivo il sito www.madeinmontepulciano.it



Progetto “Arte e cibo a Montepulciano” - Piazza Grande, 7.



Centro espositivo “Le logge della Mercanzia” - Via Ricci.

Le Logge della Mercanzia

Tra le varie attività della Strada la gestione di uno spazio unico e di grande fascino: le Logge della Mercanzia, una parte del Palazzo del Capitano, nel cuore di Montepulciano, che un tempo serviva proprio da spazio per il mercato locale, oggi invece una struttura in grado di ricevere visitatori e di ospitare mostre, mercati e altre iniziative. Il Progetto di restauro del piano terra del Palazzo del Capitano ha consentito il recupero della tipologia e della spazialità originaria trecentesca dell’edificio. Sede tra le altre cose di una parte della Mostra dei Macchiaioli, in corso fino a marzo 2011, è stata anche teatro dei mercatini artigianali promossi dalla Strada e di tante altre iniziative che hanno fatto da richiamo a migliaia di visitatori e turisti.

“Nettare DiVino”

La Strada del Vino Nobile, in collaborazione con il Consorzio del Vino Nobile e con il Photoclub Poliziano, ha promosso un concorso fotografico, dal titolo “Nettare DiVino” sul tema della vendemmia a Montepulciano. Per dare particolare visibilità ai propri associati la Strada ha dato vita alla sezione “Il mio B&B” che premierà il migliore scatto realizzato dagli ospiti di agriturismi aderenti. Alla fine saranno premiati il vincitore assoluto e i vincitori delle due singole sezioni secondo il voto di una giuria tecnica. I premi in palio consistono in selezioni d’annata di Vino Nobile e in soggiorni a Montepulciano.

Formazione

Corsi di degustazione del vino, dell’extravergine d’oliva, delle eccellenze toscane e di Montepulciano in generale. Anche corsi di formazione turistica, di web marketing e di promozione del territorio. La Strada organizza durante l’anno incontri aperti a tutti per mettere a disposizione il proprio bagaglio di esperienze sulla promozione del territorio e dei prodotti tipici che lo interessano.

Ospiti “speciali”

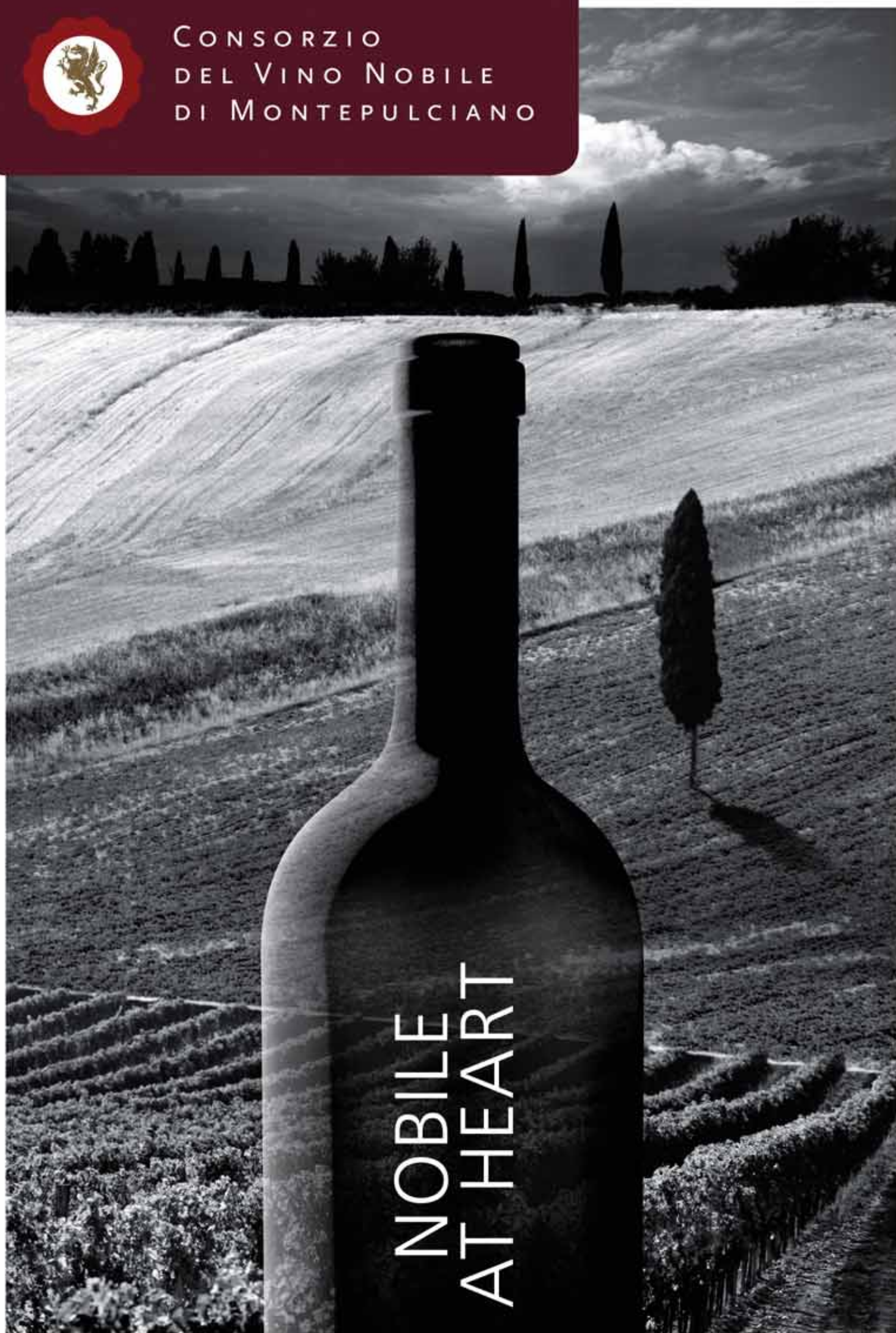
Durante il corso dell’anno la Strada del Vino Nobile diventa anche la guida di Montepulciano per particolari ospiti che arrivano per scoprire il territorio, ma anche il tipo di offerta e di promozione. Da una collaborazione con l’Associazione nazionale Città del Vino per esempio arrivano spesso a Montepulciano delegazioni di comuni da tutta Europa. Inoltre la Strada si fa portavoce sul territorio degli enti del turismo italiano sparsi per il mondo.

Il Vino Nobile per Miss Italia

in collaborazione con la Regione Toscana e la Federazione delle Strade del Vino, La Strada del Nobile ha partecipato al progetto “La Cantina di MISS ITALIA”, in occasione del famoso concorso di Salsomaggiore dove l’offerta di Montepulciano è stata protagonista in uno spazio dove sono stati fatti assaggiare i vini e i prodotti tipici del territorio.



CONSORZIO
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO



Montepulciano (SI)
TUSCANY - ITALY

WWW.CONSORZIOVINONOBILE.IT