

- PrimoPiano
- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando

## Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2016 e Riserva 2015: i migliori assaggi



Tweet



Ecco alcuni assaggi che ci hanno colpito nel corso dell'Anteprima



Vernaccia - San Gimignano con vigneti (Fonte vinoway.com)

Facendo seguito a un mio precedente articolo, senza pretesa di esaustività, e senza compilare classifiche in certo qual modo lesive del lavoro dei produttori e dell'emozione che suscitano certi vini, ecco in ordine sparso alcuni assaggi che mi hanno colpito nel corso dell'Anteprima:

Vernaccia di San Gimignano Riserva 2015, **La Lastra**: una sicurezza. Un ottimo riassaggio di una vecchia annata durante la cena gentilmente offerta dal Consorzio; la Riserva 2014 a difendere il forte della qualità di San Gimignano durante la degustazione in Sala Dante. E questa 2015 ancora velata come una *Weissbier* (e non era la sola...), ma equilibrata, saporita, già profumata di fiori bianchi e frutta gialla matura che si allunga con naturalezza anche al palato. Come anche la versione annata 2016, sorprendentemente suadente e persistente su note anche balsamiche.

VSG Ris. 2014 *Vigna ai Sassi*, **Tenuta Le Calcinaie**: l'annata tempera la consueta esuberanza materica dell'etichetta di Simone Santini e regala un vino sottile e profondo, tanto più con un olfatto agrumato e fragrante. Annata 2016 dall'acidità energizzante, che ne prolunga il finale anche di erbe aromatiche.

VSG 2016 *Poggiarelli*, **Signano**: una selezione coerente alla sua storia e alla sua identità, dalla sapidità "affilata", quasi da passeggiata sulla spiaggia durante una libeccata, al naso, a fronte di un palato più polposo, dall'acidità integrata, che si distende su toni di limone maturo e fiori bianchi. Per certi versi ancora più impressionante la coeva Vernaccia "normale", dura e pura, sottile e "scarnificata", salata e tesa come una spada, ancora in debito di espressione aromatica, straordinariamente affascinante per gli amanti di un certo tipo di vino.

VSG 2015 *Vigna in Fiore*, **Massimo Daldin**: una selezione che sembra quasi meno polposa della versione annata 2016, perché l'acidità si integra perfettamente nel corpo del vino, bilanciandolo impeccabilmente. L'amico Massimo pare aver trovato la quadra: i suoi vini possono soddisfare sia gli amanti della mineralità spinta, sia chi ricerca l'immediata fruibilità del frutto.

VSG 2016 *Campo della Pieve*, **Il Colombaio di Santa Chiara**: consueta batteria di alto livello. *Selvabianca 2016* impeccabile versione base, tesa di acidità e persistente, per ora non particolarmente articolata aromaticamente. Ris. 2014 *L'Albereta* fresca e "propulsiva", allarga

bene il frutto da centro bocca, e rivela il millesimo sfortunato solo nel leggero spunto amaricante finale. Così la migliore riuscita è forse la annunciata selezione: sapida, profonda ed equilibrata, ancora in debito di apertura aromatica, ma si farà.

VSG Ris. 2008 *Isabella*, **San Quirico**: la Vernaccia forse più ambiziosa in termini di potenziale di evoluzione, a fronte del riassaggio di una 2007 complessa ma con una punta di ossidazione, si presenta ancora scombussolata, con l'acidità leggermente scissa che ancora non supporta la distensione del frutto al palato. Certo è che presenza minerale e agrumata sono di livello superiore, e il tempo dovrebbe lavorare a suo favore, come anche per la versione annata 2016 che ha volume e sapidità.

VSG Ris. 2014 *Benedetta*, **Fattoria San Donato**: naso variegato, agrumato, minerale e balsamico (eucalipto); bocca ora compressa aromaticamente ma sapida e reattiva, futuribile. Idem per la selezione 2015 *Angelica*: palato che deve digerire il legno e olfatto esuberante di pesca e fiori gialli.

VSG 2016, **Cesani**: ottima riuscita della versione annata, per vinosità, persistenza e beva spensierata. Selezione 2015 *Clamys* e Ris. 2014 *Sanice* in debito di bottiglia, più opulente che reattive (non è una critica, è uno stile che pare di percepire).

VSG 2015, **Fornacelle**: piccolo produttore di cui ho avuto il piacere di condividere l'entusiasmo durante la cena consortile. Disegna una Vernaccia espressione dell'aspetto beverino del vitigno, garbata e diretta, succosa e di gran beva. Anche la campionatura 2016 è corretta e sincera, più fresca e fragrante. Cantina in allargamento con la prospettiva di una futura Riserva. Prezzo commovente.

VSG 2016, **Panizzi**: sapidità e gran beva, apertura aromatica anche su uno spunto balsamico che ricorda vecchie annate della selezione *Santa Margherita*. La quale (2015), promossa a singolo vigneto, è anch'essa saporita ma per adesso tutt'altro che aperta aromaticamente. Ris. 2013 avvolgente, profonda, con frutto che rilancia da centro bocca e legno magnificamente integrato (più del solito): volendo trovarle un difetto, un po' di acidità in più non avrebbe guastato, ma l'evoluzione va nella giusta direzione.

VSG 2016 *Le Grillaie*, **Fattorie Melini**: chi ha dato che i grandi produttori "industriali" non possono proporre etichette di rilievo? Questa selezione è floreale, morbida ma ben equilibrata dall'acidità, accattivante per una dolcezza all'attacco che deve ancora distendersi pienamente.

VSG 2014 *Fiore*, **Montenidoli**: i vini di Elisabetta Fagioli escono al solito in ritardo di annata. Della terna proposta, come sempre con grandi prospettive di evoluzione, il migliore ci è parsa questa *Fiore*, fresca, di beva meravigliosamente facile, screziata di richiami floreali e balsamici che per adesso scontano una leggera riduzione al naso. Certamente da risentire con piacere, come la *Tradizionale* 2014 e il *Carato* 2011.

**Riccardo Margheri**



REDAZIONE

Via Edda Fagni, 35 - 57123 Livorno (LI)

Realizzazione del corriere del vino

Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05

P.iva 01484850498 - iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile: Riccardo Gabriele

INTERNET PARTNERS



Primo Piano

Navigando sul nostro sito accetti la privacy policy. Il sito utilizza i cookie di terze parti per profilare gli utenti. [La politica della Privacy](#) [Chiudi ed accetta](#)

- News
- Degustazioni
- Gastroviaggiando