

Anteprima Vino Nobile di Montepulciano 2017 4 stelle per la vendemmia 2016

di Rocco Lettieri

“Un Nobile in buona salute che cresce ancora con la buona reputazione che si sta facendo all'estero – ha commentato il presidente del Consorzio Andrea Natalini – a testimonianza di quanto lavoro è stato fatto in questi ultimi anni per elevare ancor più il nostro territorio per poter avere vini di qualità in grado, ora, di competere con i vicini Brunello e Chianti Classico. L'export ha fatto segnare, infatti, il 78% della quota complessiva del mercato (Germania con il 46% di importazioni). Il nostro “Poliziano” ingolosisce i mercati anche come visitatori ma credo che bisogna fare ancora qualche sforzo per poter esprimere al meglio tutte le potenzialità”.

L'anteprima come al solito (da 3 anni) ha avuto luogo all'interno della Fortezza di Montepulciano, a pochi passi da Piazza Grande, e rappresenta, anche per il numeroso pubblico che affolla letteralmente il paese, il pretesto ideale per scoprire un borgo incantevole e ricco di sorprese per chi ancora non ha avuto l'occasione di conoscere questa parte della Toscana, e una ragionevole scusa per chi conosce questi luoghi e ci ritorna sempre con lo stesso entusiasmo.

Tutta l'organizzazione è affidata al Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che è nato nel 1965 con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'immagine del Vino

Nobile di Montepulciano e, successivamente, anche quella delle due DOC Rosso e Vin Santo, in Italia e nel mondo; attualmente i soci del Consorzio sono circa 270 (gli imbottiglieri soci sono 75) rappresentando oltre il 90% della superficie vitata. In virtù di questa rappresentatività ampia, il Consorzio dal 2011 svolge, tra l'altro, il ruolo di gestione della denominazione, di controllo dei vini in commercio, di tutela legale del marchio in Italia e a livello internazionale, di promozione e valorizzazione dell'intera denominazione.

Il Consorzio tra le proprie attività offre un servizio di assistenza e formazione alle proprie aziende. Per quanto riguarda il consumatore finale il Consorzio ha da anni messo a regime un sistema informatico consultabile su internet e facilmente utilizzabile che permette a chiunque sia in possesso di una bottiglia di Vino Nobile D.O.C.G., di Rosso e Vin Santo D.O.C., di verificarne l'intero percorso produttivo attraverso semplici operazioni. Era il 1966, un anno dopo la nascita del Consorzio dei produttori, precisamente a primavera, quando sul mercato per la prima volta in Italia appare il Vino Nobile di Montepulciano D.O.C. Mettendo in atto il Decreto del Presidente della Repubblica 930 del 1963, infatti, il pregiato vino toscano è tra i primi dieci vini italiani a dotarsi di

Una veduta
(dal basso) di
Montepulciano





L'entrata....

questo marchio di qualità. Dopo quell'importante primo traguardo, che segnò la crescita della denominazione, il Vino Nobile, ancora una volta primo in Italia, ha ottenuto nel 1980 il massimo riconoscimento, la DOCG. Da allora ad oggi il Consorzio dei produttori è cresciuto di pari passo con la qualità e la notorietà del Vino Nobile è in grande crescita. Nel 2016, per i 50 anni dalla DOC, il Consorzio ha ricordato questo avvenimento con molte iniziative.

L'anteprima nella Fortezza rinnovata

Ma andiamo con ordine per raccontare la ventiquattresima edizione dell'anteprima di noi della stampa che siamo arrivati a Montepulciano, dopo aver lasciato San Gimignano. Cena di benvenuto alla Fortezza, tirata a lucido, bellissima nella sua nuova veste dopo i lavori di ristrutturazione. Ad accoglierci la nuova Enoliteca Consortile, una "Casa del Vino e dell'olio e dei prodotti tipici locali" che è giunta

a compimento con il "Progetto Fortezza". Infatti, nel 2016, in occasione dei festeggiamenti dei 50 anni dalla DOC, il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ha definitivamente inaugurato uno dei progetti più ambiziosi, esempio più evidente dell'impegno dei produttori di Vino Nobile a sostenere il territorio di origine: il restauro della Fortezza, in cui i produttori associati hanno investito fortemente a fianco dell'Amministrazione Comunale e di altri partner Istituzionali e privati. Un progetto partito nel 2007 e conclusosi a ottobre 2016 con l'inaugurazione della sede del Consorzio del Vino Nobile e della suggestiva Enoliteca, uno spazio che ospita oggi, tra gli unici in Italia, tutte le etichette della denominazione e alcuni prodotti tipici del territorio, fornendo al turista e all'appassionato un luogo unico per approcciarsi alle eccellenze locali, a partire dal Vino Nobile stesso. All'intervento, che ha riguardato il completamento del piano terra e la ristrutturazione del primo piano, il Consorzio del Vino Nobile ha contribuito in maniera consistente, insieme alla Kennesaw University della Georgia (Usa) che qui ha voluto creare la propria sede italiana.

La cena come al solito preparata e allestita dall'MC Catering di Massimiliano Cappelli è stata degna della sua bravura: salumi e crostini; minestra di pane; pici senesi; carni arrosto di tradizione toscana; tartare di chianina; bocconcini di cinghiale e i "fegatelli" con polenta di mais macinata a pietra; selezione di pecorini toscani e vasto assortimento di pasticceria mignon. Ad accompagnare la cena ben 20 vini rosso di Montepulciano DOC; 30 Nobile DOCG; 12 Nobile DOCG Selezione; 15 Nobile DOCG Riserva e 16 Vin Santo di Montepulciano DOC. A disposizione sui tavoli ben 10 olio extra vergine dei produttori presenti.

La degustazione

Degustazione seduti ai tavoli con il servizio dei sommelier e quindi possibilità di proseguire la degustazione ai banchi di assaggio, con la presenza dei produttori che quest'anno erano ben 45. In assaggio il Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2014, annata valutata a tre stelle, (37 campioni di cui ben 19 prove da botte) pronto ad essere immesso sul mercato dopo i due anni di evoluzione imposti dal disciplinare di produzione, e la Riserva 2013, annata a 4 stelle (24 campioni di cui 8 prove da botte), nonché altri 11 vini prodotti in annate precedenti. Premesso, come molti altri colleghi, che non



... gli interni della nuova Enoliteca Consortile

ci troviamo d'accordo sul definire la vendemmia 2014 (tre stelle) e paragonabile ad una annata difficile, poiché alcuni vini a noi ci sono parsi di assoluta eccellenza.

Una scelta, quella di dare le stelle alla vendemmia, che andrebbe, a mio avviso, presentata per quella che è stata la vera progressione mensile, lasciando però che la valutazione in stelle venga fatta almeno due anni dopo di maturazione. Troppe volte abbiamo avuto modo di degustare vini che venivano valutati sotto la media, scoprendo poi che per motivi diversi di lavorazione o di posizionamento dei vigneti (da una parte può grandinare e in altre no; piogge a dirotto su un versante e pioggerellina sull'altro versante) si trovano vini di assoluta qualità che nulla hanno a che spartire per tutta la zona a denominazione. La qual cosa è avvenuta anche con la degustazione dei Nobile 2014, durante la quale anche alcune prove da botte hanno dato grandi soddisfazioni.

I vini, quelli buoni di cui parlavamo, si caratterizzano per bella fruttuosità (amarena, ciliegia, lamponi, melograno, ribes, mora, gelso rosso) e freschezza di menta e liquirizia. In bocca presentano buona succosità, bella acidità con tannini ancora spigolosi ma non aggressivi, con finali di macchia mediterranea e buona permanenza nel retrogola con accenni anche balsamici. Tra gli assaggi del Nobile 2014 ho preferito (sequenza di servizio): Dei; Avignonesi; Contucci; Fattoria della Talosa; Poliziano; Priorino "Viola"; Trerose "Santa Caterina"; Salcheto; Romeo; Tiberini Podere Le Caggiole; Fattoria la Braccasca; Il Macchione; Montemercurio "Messaggero"; Fattoria del Cerro; Le Bertille; Bindella; Boscarelli; Tenute Gracciano della Seta; Godiolo e Il Conventino.

Tra i 24 campioni di Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2013 ho trovato ottimi prodotti su una metà dei campioni (ordine di servizio): Contucci (BIO); Icaro Vitaroccia; Lunadoro Quercione; Tenuta Gracciano della Seta; Palazzo Vecchio; La Braccasca; Carpineto; Bindella Vallocaia; Casale Daviddi; Fattoria della Talosa e Gattavecchi Poggio alla Sala. Ottimi alcuni dei vini delle annate precedenti: Tiberini Riserva Vigneto Campaccio 2012 (91/100); Boscarelli Riserva 2012 (94/100); Dei Riserva Bossona 2012 (91/100); Salcheto Selezione Salco 2012 (94/100); Carpineto Selezione Ercolano 2009 (93/100).

Le Stanze del Poliziano e la verticale all'azienda Carpineto

Da segnalare, necessariamente, per l'impegno profuso, l'apertura da parte di Federico Carletti, titolare dell'azienda Poliziano e per molti anni presidente del Consorzio, di un nuovo spazio espositivo in Via del Poliziano, *Le Stanze del Poliziano*, in collegamento con la casa storica del poeta: un'esposizione di lusso che coniuga la storia del vino al suo più importante personaggio. "E poi stiamo lavorando su un nuovo vino, che sarà in commercio dal 2018 - ci ha dichiarato Carletti - un *Vino Nobile con uvaggio 100% sangiovese proveniente dalle nuove vigne delle Caggiole, di qualità eccezionale. Ancora non ha un nome, ma vogliamo renderlo protagonista di manifestazioni e campagne internazionali assieme ad altre grandi aziende. Speriamo che sia un successo, sarebbe un successo per tutta la città*".

In chiusura, tra gli incontri concessi ai giornalisti quest'anno ho potuto visitare con altri colleghi l'azienda *Carpineto*, consolidata azienda vitivinicola toscana, che dal 1967, quando l'azienda fu fondata, ha decuplicato la superficie dei vigneti, da 20 a oltre 200 ettari articolati su cinque Tenute: Montepulciano, Montalcino, Gaville (Alto Valdarno), Dudda (Greve in Chianti) e Gavorrano. Tra le top 100 di *Wine Spectator*, premiata in particolare per alcuni vini icona come il *Vino Nobile di Montepulciano Riserva* (26° posto con un punteggio di 93/100),



l'azienda ha una produzione che copre tutti i grandi rossi della Toscana. Negli anni, la Carpineto è cresciuta costantemente fino a diventare un brand dal successo internazionale, affermatasi per l'eccellenza dei suoi prodotti e molto ben posizionata all'estero con un export diretto verso oltre 70 Paesi, Canada e Stati Uniti in testa.

Alla presenza del titolare signor Antonio Zaccheo e del suo socio enologo Giancarlo Sacchetti, si è potuto fare una importante verticale di 5 annate di Carpineto *Vino Nobile di Montepulciano Docg riserva*: 2011, 2010, 2007, 1995, 1989. Poi due annate di Poggio Sant'Enrico *Vino Nobile di Montepulciano Docg riserva* 2009 e 2001 e ancora tre annate di Carpineto *Farnito Cabernet Sauvignon Toscana IGT* 2011, 2000 e *Riserva* 1999. Una bella esperienza che ci ha permesso di capire molto di più sulle potenzialità del territorio di Montepulciano.

Le annate del Vino Nobile

| | |
|------|-------|
| 2016 | ☆☆☆☆ |
| 2015 | ☆☆☆☆☆ |
| 2014 | ☆☆☆ |
| 2013 | ☆☆☆☆ |
| 2012 | ☆☆☆☆☆ |
| 2011 | ☆☆☆☆ |
| 2010 | ☆☆☆☆ |
| 2009 | ☆☆☆☆ |
| 2008 | ☆☆☆☆ |
| 2007 | ☆☆☆☆☆ |
| 2006 | ☆☆☆☆☆ |
| 2005 | ☆☆☆☆ |
| 2004 | ☆☆☆☆ |
| 2003 | ☆☆☆☆ |
| 2002 | ☆☆ |
| 2001 | ☆☆☆☆ |
| 2000 | ☆☆☆☆ |

Anteprima
Vernaccia
di San
Gimignano
2017



Una veduta di San Gimignano

Un po' di storia del primo vino DOC d'Italia

di Rocco Lettieri

Il Consorzio della Vernaccia di San Gimignano, poi denominato Consorzio della Denominazione San Gimignano, nasce nel 1972 per una corretta gestione della denominazione Vernaccia di San Gimignano ottenuta, primo vino italiano, nel 1966. giornalisti provenienti da 30 diversi paesi del mondo e più di 1800 operatori, italiani e stranieri.

Fin dalla nascita il Consorzio persegue tre scopi fondamentali: valorizzazione della denominazione; tutela della Denominazione; ricerca e sviluppo della qualità dei prodotti. In questa ottica, il Consorzio ha operato affinché la DOC Vernaccia di



La presidente del Consorzio della Denominazione San Gimignano Letizia Cesani

San Gimignano ottenesse nel 1993 il riconoscimento della DOCG. La promozione del marchio è perseguita tramite la realizzazione di iniziative di marketing che incrementino la conoscenza e la diffusione in Italia e all'estero della Vernaccia di San Gimignano Docg e del San Gimignano Doc. Nel 2012, anno del quarantesimo anniversario dalla sua fondazione, il Consorzio della Denominazione San Gimignano ha ottenuto l'*Erga Omnes* per i due vini Vernaccia di San Gimignano Docg e San Gimignano Doc, che prevede l'estensione dei compiti istituzionali nei confronti di tutti gli utilizzatori della denominazione, associati o non associati al Consorzio stesso.

Una storia secolare

Nessun vino italiano può vantare una storia lunga secoli come la Vernaccia di San Gimignano. Alla fine del Duecento appare in Europa sulle mense dei re, dei papi e dei ricchi mercanti. Con ogni probabilità il nome Vernaccia deriva da Ver-

nazza, luogo d'imbarco della produzione ligure. E proprio la Vernaccia è il vino più ricercato e prezioso. Le gabelle di San Gimignano lo segnalano già nel 1276: una "*salma vini de vernaccia ad mulum, soldi 3*"; Salimbene de Adam lo descrive prodotto nelle Cinque Terre nel 1285, molti poeti francesi del periodo lo cantano come il vino più prezioso: "*in verità, di tutti i vini è il non plus ultra*" scrivono Jeoffrois de Wateford e Servais Copale.

Nel Trecento ottiene un successo straordinario non solo sulle tavole delle classi dominanti. La storia della letteratura riporta un crescendo di estimatori: da Cecco Angiolieri a Dante, da Boccaccio a Franco Sacchetti, dai francesi Eustache Deschamps e Jean Froissart agli inglesi John Gower e Geoffrey Chaucer. Quest'ultimo la prescrive al vecchio Januarie per affrontare la notte con la giovane sposa: "*He drinkith ypocras, clarre, and vernage / of spices hote, to encrease his corrage*". La sua produzione si diffonde: in Liguria e Toscana all'inizio,

poi nei due secoli successivi in quasi tutte le zone enologiche italiane. Appare anche una versione nera in Calabria, nel Cilento, in Lombardia. Se nel Trecento è la Vernaccia di Corniglia la più ricercata, poi sono la Vernaccia di Cellatica (Lombardia) o Santo Noceto (Calabria), ma soprattutto è la Vernaccia di San Gimignano a caratterizzarsi e a identificarsi strettamente con il territorio di produzione. Nel 1465 la Vernaccia brilla nei calici delle nozze di Bernardo Rucellai con Nannina Medici, sorella di Lorenzo il Magnifico. Nel 1487 Ludovico il Moro, signore di Milano, pretende dal Comune di San Gimignano 200 fiaschi di Vernaccia per le nozze di un Visconti con Isabella, figlia del re di Napoli.

Le richieste dei "potenti" non dovevano essere sporadiche, né tenute in poca considerazione se il Comune di San Gimignano si preoccupa, nel 1477, di nominare due ufficiali assaggiatori perché "ne provedessero del migliore e ben condizionato". Nel Cinquecento la produzione cresce ulteriormente. Tutte le principali famiglie sangimignanesi e le molte fiorentine che avevano acquistato delle terre e delle fattorie nel contado, impiantano nuove vigne di Vernaccia. Il Seicento è un secolo "dorato" per la Vernaccia di San Gimignano. Nel 1610 non sfugge al commento di Francis Scott, autore della prima "guida" d'Italia per i viaggiatori del *Grand Tour*: "cittadina particolare, perché produce vna vernatica finissima e si decora bene di Templi splendidi". Nel 1643, Michelangelo Buonarroti il giovane scrive i versi: "ma i terrazzani altrui sempre fan guerra / con una traditora lor vernaccia, / che danno a bere a chiunque vi giugne / e bacia, lecca, morde e picca e pugne", ed infine Francesco Redi, nel *Bacco in Toscana* avverte: "Se vi è alcuno a cui non piaccia / La Vernaccia / Vendemmiata in Pietrafitta, / interdetto, / maladetto, / fugga via dal mio cospetto".

Nel 1787 Giovanni Targioni Tozzetti scrive che la Vernaccia ha "tanto poco colore che pare acqua, e al palato riesce gentile, ma non risveglia una sensazione di gran sapore, sicché gustato pare vino leggerissimo ma nello stomaco mette gran fuoco" e nel 1787 l'Ospedale di Santa Fina ancora vanta tra

le sue proprietà una "vigna delle vernacce". Nell'Ottocento la produzione cala e ormai il vitigno si trova soltanto sparso tra i filari mescolato agli altri per "fare vino comune". La rinascita comincia negli anni Trenta del Novecento. Carlo Fregola, Reggente della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Colle di Val d'Elsa, è convinto della possibilità di reimpianto dell'antico vitigno e lo ritrova nel 1931 sparso nei filari in quasi tutte le zone del Comune di San Gimignano. La seconda guerra mondiale spegnerà subito ogni velleità di rinnovamento. Il processo è tuttavia ormai innescato e nei primi anni Sessanta ricomincia con vigore.

Vino Territorio Memoria

Gli anni 60 del secolo scorso segnano la rinascita del vino. Recuperato il vecchio vitigno dalla confusione dei filari della coltivazione a promiscuo, la Vernaccia viene reimpiantata nelle vigne secondo i criteri della viticoltura specializzata. Nel 1966 è il primo vino italiano ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata. Nel 1972 la creazione del Consorzio della Vernaccia, poi Consorzio della Denominazione San Gimignano, dà nuovo slancio alla produzione che cresce progressivamente in quantità e qualità ottenendo nel 1993 la DOCG, il massimo riconoscimento della legislazione italiana vigente. Gli ultimi venti anni sono contraddistinti da una ulteriore e generalizzata crescita della qualità del vino come dalla ricerca della salubrità del prodotto, e dalla ricerca delle caratteristiche peculiari della Vernaccia di San Gimignano attraverso la consapevolezza "antica" dei produttori di interpretare una "nuova tradizione".

L'occasione dell'Anteprima è stata anche motivo d'orgoglio per la città e per il Consorzio per aver dato alla stampa un voluminoso libro di 240 pagine: *Vernaccia di San Gimignano – Vino Territorio Memoria*, a cura del giornalista romano Armando Castagno, con l'apertura affidata al sindaco di San Gimignano Giacomo Bassi; a seguire il messaggio di Letizia Cesani, presidente del Consorzio della Denominazione San



Il sindaco introduce la presentazione del libro Vernaccia di San Gimignano – Vino Territorio Memoria, curato dal giornalista romano Armando Castagno (al suo fianco nella foto)

Gimignano e, infine, prefazione della *Wine Writer* e *Master of Wine* Rosemary George, autrice di ben due libri sulla Toscana vitivinicola. Ma di lei parleremo più avanti.

Il nostro cammino di anteprima itinerante tra le città del vino toscano, ci ha portato dalla Stazione Leopolda di Firenze a San Gimignano, dove presso il Relais La Cappuccina si è tenuta la cena di gala organizzata dal Consorzio. Una cena tipica toscana, durante la quale si sono potuti fare i primi approcci con la Vernaccia di San Gimignano DOCG di varie annate e di alcune Riserve, come pure si è potuto degustare i vini della San Gimignano DOC, che contempla vini rossi e Vinsanto.

Di questi ultimi vini la presenza della viticoltura nell'area di San Gimignano risale all'epoca etrusca, di cui si hanno numerose testimonianze archeologiche. Un disciplinare del 1963 ne autorizzava la produzione e nel 2003 ad una sua radicale modifica e ad una successiva revisione posta in essere alla vigilia della vendemmia 2011. Vini a base di Sangiovese (in prevalenza) che hanno attirato la curiosità per la piacevolezza di beva, vini freschi e profumati, ottimi anche per accompagnare salumi, formaggi freschi e i primi piatti della cucina rustica toscana.

La degustazione e il confronto in Sala Dante

Grande successo di pubblico ha avuto la degustazione aperta anche ai privati, che già il giorno di apertura della manifestazione, ha affollato le sale del Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada. A noi giornalisti è stata data la

possibilità di degustare dalle 9 del mattino alla presenza dei sommelier (sempre bravi e attenti). L'offerta era costituita da 43 Vernaccia di San Gimignano 2016, 21 Vernaccia del 2015, 13 della vendemmia 2014 e altre 7 di altre annate. Chiaramente da degustare per primi sono stati i vini dell'annata 2016, che per un giudizio unanime è stata giudicata una grande vendemmia, che ha così onorato il cinquantenario della denominazione celebrato proprio lo scorso anno. Vini ancora in evoluzione, che necessitano di un periodo di affinamento in bottiglia per esprimersi completamente, ma che già oggi presentano i caratteri tipici della tipologia, le note minerali e sapide, i profumi delicati, una bella struttura a cui corrisponde un'acidità equilibrata. Vini da bere nel corso di quest'anno, ma di certo da potersi riporre in cantina e da riscoprire tra qualche anno. Dar un giudizio risulta difficile perché quasi tutte le aziende hanno lavorato bene.

Preferisco segnalare quei vini della vendemmia 2015 (alcune sono Riserve) che più mi sono piaciuti per freschezza, acidità e di ancora lunga vita: Aurea di Cantine Guidi; Rialto di Cappella Sant'Andrea; Ab Vinea Doni di Casale Falchini; Le Mandorle di Poggio Alloro; Benedetta di Fattoria San Donato; Ori de Il Palagione; Mareterra di Lucii Libanio; Ventanni di Palagetto; Vigna Santa Margherita di Panizzi; La Ginestra di Signano; Cusona 1933 di Guicciardini Strozzi; . Spettacolari per tenuta nel tempo il Carato 2011 di Montenidoli; Signorina Vittoria 2011 di Podere Tollena; Isabella 2007 di San Quirico; La Riserva 2012 di La Lastra e la Riserva 2011 de La Mormoraia. Ottimi i vinsanto 2011 di Fattoria San Donato e della Fattoria Il Lebbio e il Vinsanto 2007 di Signano.

San Gimignano incontra La Clape

Per la prima volta dal 2006, anno di inizio del ciclo di degustazioni "Il vino bianco e i suoi territori" che si svolge in contemporanea all'Anteprima della Vernaccia di San Gimignano, la degustazione in Sala Dante è stata affidata dal Consorzio della Denominazione San Gimignano ad una donna, Rosemary George, scrittrice e critica del vino inglese, una delle prime donne a diventare *Master of Wine* nel 1979. Ha scritto da allora dodici volumi di cui due sulla Toscana del vino, *Chianti and The Wines of Tuscany* nel 1990 e *Treading Grapes, Walking through the vineyards of Tuscany* nel 2004. Specializzata sul vino del Sud della Francia, che racconta nel suo blog www.tastelanguedoc.blogspot.com e su cui sta scrivendo il nuovo libro *The wines of the Languedoc*; è corrispondente per il magazine *Decanter*, *Sommelier India* e www.zesterdaily.com.

Perché La Clape e Vernaccia di San Gimignano? Così Rosemary George ha motivato la sua scelta: "Essendo un'amante dei vini della Languedoc, mi è sembrato naturale scegliere una denominazione di questa regione per la degustazione con la Vernaccia di San Gimignano e La Clape con la sua vicinanza al Mediterraneo, è una delle poche denominazioni del-



Il nostro collaboratore Rocco Lettieri impegnato nella degustazione

la Languedoc che gode di una forte influenza marina. Inoltre il principale vitigno presente in questo vino è il Bourboulen, che come il vitigno Vernaccia non è particolarmente aromatico. E benché nel territorio de La Clape si producano anche vini rossi, come per San Gimignano la sua maggiore reputazione è dovuta alla produzione dei vini bianchi. Infine, i vini di entrambe le aree sono cresciuti enormemente negli ultimi anni, un successo che li accomuna". Sei erano i vini di produttori diversi ed annate differenti de La Clape che componevano la batteria estera a confronto con sei Vernaccia di San Gimignano di altrettanti diversi produttori ed annate diverse. La degustazione a confronto è stata interessante, per certi versi intrigante e di bel confronto.

In chiusura la presidente Letizia Cesani ha confermato: "Esattamente due mesi fa nel Teatro dei Leggieri abbiamo chiuso le celebrazioni, durate un intero anno, del cinquantesimo anniversario dal riconoscimento della DOC con il convegno "Vernaccia di San Gimignano, i prossimi cinquant'anni". In quel momento abbiamo rinnovato il nostro pensiero sulla Vernaccia di San Gimignano del futuro e fatto il punto sulle iniziative svolte, non celebrazioni autoreferenziali ma piuttosto momenti di approfondimento che hanno avviato percorsi concreti di crescita per la denominazione ed il territorio intero. E proprio a San Gimignano abbiamo deciso di gettare le fondamenta dei prossimi cinquanta anni della Denomina-

zione realizzando un progetto che partendo dal punto più alto della nostra città, La Rocca, di Montestaffoli, ex sede del Consorzio, diffonda la Vernaccia di San Gimignano nel mondo. Il Consorzio è, infatti, vincitore di un bando pubblico che lo fa assegnatario del Centro Comunale di divulgazione e diffusione della Vernaccia di San Gimignano per i prossimi sedici anni: un investimento importante che vede uniti tutti i produttori per realizzare un luogo dove si possa conoscere a tutto tondo la Vernaccia di San Gimignano, che è vino ma anche cultura, un luogo dove si concretizzi la sintesi di ciò che rappresenta, un vino di grande storia e tradizione, ma al passo con i tempi ed il mercato. La divulgazione, la didattica, lo studio, la possibilità di degustare al meglio i vini dei nostri produttori sono fattori fondamentali per la Vernaccia di San Gimignano, un vino bianco fuori dai soliti schemi che deve essere conosciuto per essere apprezzato per ciò che è, la più diretta

espressione di un territorio e della sua storia secolare, un vino antico, autoctono, toscano. Nascerà così una sorta di Vernaccia Academy, un luogo di diffusione della cultura della Vernaccia, fatta non da analisi organolettiche ma di emozioni e di vere e proprie esperienze dei sensi grazie "all'utilizzo delle più moderne tecnologie multimediali." I lavori di ristrutturazione della Rocca di Montestaffoli sono in corso e l'apertura è prevista ancor prima dell'inizio estate.



Per la prima volta la degustazione in Sala Dante è stata affidata ad una donna: Rosemary George, scrittrice e critica del vino inglese, una delle prime donne a diventare Master of Wine nel 1979