

Anteprima Vernaccia San Gimignano



La Vernaccia, per San Gimignano, non è 'solo' un vino, ma è un elemento intimamente conaturato a questo incantato borgo medievale nel cuore della Toscana rimasto pressoché intatto. Il profilo delle quindici torri che si stagliano contro il cielo, l'atmosfera d'altri tempi lo rendono un luogo magico, riconosciuto come patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. I terreni che lo abbracciano tutt'intorno sono collinari, ad una altitudine compresa fra i 200 ed i 500 m s.l.m., principalmente costituiti da sabbie gialle e argille sabbiose di origine pliocenica; questi terreni, risultati da depositi marini, si formarono tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario. In alcune zone, i vigneti poggiano su rocce vulcaniche, anch'esse presenti milioni di anni fa nelle profondità marine. La coltivazione della vite a San Gimignano, esaltata dalla posizione dei vigneti a mezzogiorno, ad un'altitudine media ideale, trova nel terreno un elemento caratterizzante che conferisce ai vini sapidità, mineralità oltre a note fruttate (e il tipico retrogusto da mandorla amara). Questa è la terra eletta per la produzione dell'unico vino bianco DCG della Toscana, ottenuto per un minimo dell'85% da vernaccia e per la restante parte dai vitigni non aromatici considerati idonei dalla regione Toscana, con una quota massima del 10% nel caso si vogliano utilizzare sauvignon e riesling. Conosciuta fin dal 1200 (Dante Alighieri la cita nella Divina Commedia), la Vernaccia vanta il primato di essere il primo bianco d'Italia ad ottenere la Doc. Tutti gli anni ci ritroviamo nel suggestivo Museo De Grada ad assaggiare le ultime annate sia dei bianchi sia delle riserve. Quest'anno il focus è sull'annata 2016 e sulla Riserva 2015. Trentotto i produttori presenti, ottantatré le etichette di Vernaccia di San Gimignano in anteprima e oltre cento quelle che i produttori hanno proposto ai loro banchi di assaggio anche di annate precedenti: una full immersion nel vino bianco autoctono probabilmente più antico d'Italia, dalla forte identità, inimitabile, prima doc nel 1966.

La 2016 non è stata una vendemmia qualunque per la Vernaccia di San Gimignano: è proprio quella dell'anno del cinquantenario della denominazione. Ed è stata una vendemmia all'altezza dell'occasione, le uve sane (grazie al tempo asciutto e ventoso che ha contraddistinto l'estate) hanno prodotto vini equilibrati e caratterizzati. Le uve al momento della raccolta presentavano un ottimo stato sanitario, con gradazioni alcoliche alte e un corredo acido molto interessante, da cui sono nati vini con una buona struttura e potenzialmente vocati all'invecchiamento, anche se al momento non si presentano ancora perfettamente finiti necessitando di un ulteriore periodo di affinamento. Non c'è dubbio che la 2016 sia un'annata "fatta apposta" per la Vernaccia di San

Gimignano, ma bisogna dire che già dall'inizio del terzo millennio qualcosa stava cambiando; negli ultimi anni il comparto bianchista toscano per eccellenza ha dimostrato di saper crescere collettivamente, cosa tutt'altro che scontata, molto più facile vedere progressi individuali piuttosto che un lavoro di gruppo mirato a raggiungere, insieme, livelli di qualità importanti, merito indubbio anche del consorzio guidato dalla produttrice Letizia Cesani, un consorzio che funziona e dovrebbe essere uno stimolo per molti altri che faticano, invece, a trovare una collaborativa aggregazione. Peraltro notizia importante, il Consorzio sta realizzando un progetto che partendo dal punto più alto di San Gimignano, La Rocca di Montestaffoli, ex sede del Consorzio, diffonderà la Vernaccia 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: nascerà così una sorta di Vernaccia Academy, un luogo di diffusione della cultura di questo vitigno



e del suo vino. Quest'anno è stato pubblicato anche un bel volume celebrativo sul cinquantenario ad opera di Armando Castagno, che mette al centro la storia sangimignanese, vinicola e non, dal 1966 ad oggi (ma vale la pena leggerlo, ricchissimo di spunti com'è, anche nella sezione dedicata alle 28 unità territoriali). Rimarchevole l'evento, nell'ambito del ciclo di degustazioni "il vino bianco e i suoi terroir", che si svolge in contemporanea all'anteprima, dove la Vernaccia viene posta a confronto, ogni anno, con un vitigno bianco diverso, dall'Italia e dal mondo. Quest'anno per la prima volta la conduzione è stata affidata ad una donna, Rosemary George, Master of Wine di origine inglese, che ha scelto La Clape (denominazione della Languedoc a base di Bourbolenc) a fronteggiare la Vernaccia. Un breve focus sui numeri e poi via ai bicchieri: la quantità di Vernaccia di San Gimignano prodotta nel 2016 è di 42.591 ettolitri da 719 ettari rivendicati nell'anno, leggermente superiore al 2015, quando furono prodotti 41.056 ettolitri. Nel 2016 sono state prodotte 5.343.942 bottiglie di Vernaccia di San Gimignano delle annate 2015 e precedenti, in linea con la media di produzione degli ultimi anni, pari ad un giro di affari di 16 milioni di euro, circa il 40% del valore totale del settore vinicolo a San Gimignano, che è di 39.700.000 euro. Annata davvero sorprendente questa 2016. I campioni di Vernaccia 2016 sono apparsi tonici, equilibrati, sapientemente in bilico tra sapidità e precisione di frutto. La 2016 ha quindi mostrato bella grinta, profumi puliti e tanta qualità. Potrà dare riserve e selezioni (che assaggeremo il prossimo anno) ma anche valutandola a stretto giro, si nota che la maturazione più graduale della 2016, con caldo e acqua nei momenti giusti, abbia portato a vini che riescono nel miracolo di unire altissima acidità con struttura corpo ed equilibrio adeguati, spessissimo già molto pronti da bere. Qualità alta complessiva ma al contempo si registra un bello sforzo di territorialità e zonazione da parte dei produttori. E le neonate Vernaccia Riserva 2015 ovviamente al momento più reticenti, godono di un'energia, di una freschezza e una profondità minerale che lascia ben presagire per il futuro. In particolare, ci sono piaciuti per il 2016, Tenuta Le Calcinaie, Massimo Daldin, Il Colombaio di Santa Chiara Selvabianca, La Lastra, Il Lebbio Tropie, Cappella Sant'Andrea, Fattoria di Pancole, Cesani. Per le Riserve 2015 Il Colombaio di Santa Chiara Campo della Pieve, La Lastra, Casale Falchini Ab Vineia Doni, Cappella Sant'Andrea Rialto, Panizzi Vigna Santa Margherita. Per il 2014 la quintessenza della Vernaccia che è il Montenedoli Fiore e una strepitosa Vigna ai Sassi di Tenuta Le Calcinaie.