

SAN GIMIGNANO

Vernaccia, vendemmia positiva

→ a pagina 21

San Gimignano Quaranta produttori e cento etichette si presentano a esperti e appassionati di vino da tutto il mondo

Anteprima Vernaccia Vendemmia positiva e +25% di produzione



SAN GIMIGNANO

■ Domenica 10 e mercoledì 13 febbraio i produttori di San Gimignano presentano alla stampa, agli operatori e al pubblico di wine lovers le nuove annate di Vernaccia di San Gimignano, i prodotti della vendemmia 2018 e le Riserve 2017, nel corso dell'anteprima organizzata dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano. Quaranta i produttori presenti nelle sale del Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada, circa cento le etichette di Vernaccia di San Gimignano in anteprima proposte ai banchi di assaggio e nella sala della degustazione tecnica riservata alla stampa, molte altre quelle di annate precedenti.

“L'anteprima è il più importante appuntamento promozionale che organizziamo sul territorio - dichiara la presidente del Consorzio Letizia Cesani - e con molta soddisfazione ogni anno registriamo una crescita nel numero di partecipanti, italiani e

stranieri, appartenenti alle tre categorie alle quali ci rivolgiamo: stampa, operatori e consumatori. Il nostro obiettivo è fare conoscere la Vernaccia di San Gimignano e le nostre colline in tutto il mondo, siamo consapevoli di rappresentare una importante voce economica per il territorio, non solo per la produzione e commercializzazione del vino, ma anche per l'indotto enoturistico che il nostro lavoro promuove. La ricerca della qualità, prima di tutto nei nostri vini, ma anche nella cura dell'ambiente e nell'offerta turistica, è la nostra cifra stilistica: solo la grande qualità rende duraturo il fenomeno del turismo legato al vino”.

La caratteristica dell'annata 2018 è di rientrare nella norma dopo le tante bizzarrie climatiche degli ultimi anni: ha fatto freddo al momento giusto, è piovuto abbastanza da ripristinare le riserve idriche (abbondantemente nei primi sette mesi del 2018, quando sono caduti a San Gimignano 586,5 millimetri di

pioggia - in tutto il 2017 ne erano caduti 532,42 -, per i produttori sono stati momenti impegnativi), primavera ed estate hanno registrato temperature nella media con caldo asciutto e piogge rinfrescanti. Nella norma sono state anche tutte le fasi vegetative delle piante, che hanno portato ad una vendemmia iniziata nella seconda decade di settembre e ad un quantitativo di uve nella media. Quindi dopo la difficile annata 2017, che aveva fatto registrare un calo di produzione pari al 26%, nella vendemmia 2018 dai 720 ettari di vigneto rivendicati per la produzione di Vernaccia di San Gimignano sono stati prodotti 39.600 ettolitri di vino, più del 25% rispetto al 2017, numeri che riportano la produzione nella media.

Dal punto di vista organolettico, le Vernacce di San Gimignano 2018 si presentano con un grado alcolico più contenuto rispetto agli ultimi anni, mentre acidità e struttura dipendono dal momento della vendemmia scelto dai pro-

duuttori: quelle che provengono da uve raccolte nella prima metà di settembre sono più leggere, fresche e acide, quelle della seconda metà del mese hanno più struttura. Al momento è difficile fare previsioni sulla longevità dell'annata, occorre aspettare ancora un po' di tempo per poterla valutare. In generale comunque i prodotti 2018 si presentano abbastanza pronti già in questo periodo dell'anno grazie alle fermentazioni partite bene e proseguite senza intoppi, anche se per esprimersi completamente necessitano di un ulteriore periodo di affinamento.

I vini Vernaccia di San Gimignano Riserva 2017 si presentano in genere molto potenti, alcolici, con una struttura importante. Domenica con apertura alle 14, l'anteprima della Vernaccia di San Gimignano è dedicata agli operatori internazionali provenienti dal Buy Wine della Regione Toscana e al pubblico degli appassionati, mentre mercoledì 13 è riservata agli operatori e alla stampa proveniente da tutto il mondo.



Anteprima Vernaccia Domenica e mercoledì i produttori delle Vernacce di San Gimignano si presentano agli appassionati e agli esperti di settore con degustazioni e assaggi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.