

15 Feb 2017 / 18:02

Vernaccia di San Gimignano: intervista al presidente del Consorzio Letizia Cesani

a cura di



Andrea Gabrielli

La Vernaccia di San Gimignano, uno dei pochi bianchi toscani in una regione di rossi, da tempo sta programmando il futuro. L'obiettivo è incrementare i margini aziendali, di cementare sempre più il rapporto tra territorio, vino, cultura e conservare una storia e un paesaggio, unici al mondo.



La Vernaccia di San Gimignano, uno dei pochi bianchi toscani in una regione di rossi, da tempo sta programmando il futuro. L'obiettivo è incrementare i margini aziendali, di cementare sempre più il rapporto tra territorio, vino, cultura e conservare una storia e un paesaggio, unici al mondo.

a cura di **Andrea Gabrielli**

Rara avis in terris – sono davvero rare le donne presidenti di Consorzio - Letizia Cesani è al suo terzo mandato nel Consorzio dei vini di San Gimignano. La prima volta fu nel 2009 e da allora è stata riconfermata ogni volta e non è detto che alla scadenza di giugno 2018 – ammesso che ne abbia ancora voglia – non venga nuovamente eletta. In questo lasso di tempo che ha coinciso con gli anni più duri della

crisi economica, sono state molte le questioni affrontate. A partire dallo svecchiamento complessivo dell'immagine della Vernaccia, che oggi è un vino complesso, controcorrente, "slow" rispetto al facile e all'immediato di tanti bianchi. L'abbiamo incontrata per parlare proprio della Vernaccia, nei giorni delle Anteprime.

Quando ti capita di presentare la Vernaccia di San Gimignano come la racconti?

È un vino raro e prezioso con lunga storia, che nel mondo si produce solo a San Gimignano. La prima citazione risale al 1276 e per molti secoli, sino al 1900, è stato uno dei vini di riferimento. Poi dai fasti straordinari del passato è entrato in un lungo periodo di oblio durante il quale ha rischiato di seriamente di scomparire. Nel 1966 è stato il primo vino italiano a ottenere la Denominazione di origine controllata (Doc) che ha posto le basi per una lenta e progressiva rinascita. Oggi al Consorzio di tutela aderiscono 110 soci che coltivano 800 ettari di vigneto e producono 5 milioni di bottiglie di Vernaccia, nel frattempo diventata a Docg.

Avete da poco festeggiato i cinquant'anni della denominazione. Quali sono i programmi di questa nuova fase del vostro percorso ?

Ci stiamo muovendo su diversi livelli e nell'ultimo periodo abbiamo seminato molto e in molte direzioni. Oltre ai nostri compiti istituzionali quali tutela, promozione, difesa del paesaggio e l'impegno sul fronte della sostenibilità non solo ambientale ma anche etica, abbiamo avviato una ricerca di mercato con l'Università La Sapienza che orienterà le attività di comunicazione e marketing per i prossimi anni. Inoltre abbiamo pubblicato un libro, commissionato ad Armando Castagno, intitolato *Vernaccia di San Gimignano – Vino territorio memorie* che fotografa ciò che è oggi e narra il suo indissolubile rapporto con il territorio, l'arte e la cultura. Poi abbiamo fatto seminari in giro per l'Italia e all'estero, insieme a continue e attente riflessioni sulla Vernaccia di San Gimignano e il territorio di produzione.

Riguardo il centro di divulgazione, invece, cosa può dirci?

Abbiamo vinto il bando per la gestione del Centro comunale di divulgazione e diffusione della Vernaccia di San Gimignano per i prossimi 16 anni. Qui nascerà una sorta di Academy che oltre alle degustazioni si servirà delle più moderne tecnologie audiovisuali per far vivere l'esperienza della Vernaccia a tutto campo. La sede sarà la Rocca di Montestaffoli inaugurata il prossimo 2 aprile.

Uno dei problemi più sentiti dalle aziende vinicole è quello della remuneratività che assicura legami saldi con il territorio permettendo concretamente la conservazione del paesaggio e delle tradizioni produttive. A San Gimignano come si vive questo problema?

Attualmente con i prezzi del vino sfuso a 130/140 euro ettolitro non siamo ancora nella dimensione ottimale. Però ci stiamo lavorando: il nostro obiettivo sarebbe di raggiungere almeno i 160 euro. Attualmente la nostra produzione è stabile e leggermente in crescita ma le maggiori difficoltà sono dovute ai costi. Per la gestione dell'offerta stiamo lavorando con il prof. Mattiacci dell'Università La Sapienza per capire come migliorarla anche sul fronte del mercato. In sostanza vogliamo capire cosa fare e come muoversi per incrementare la domanda. Per questo motivo ci stiamo impegnando sul rafforzamento del marchio territoriale e sulla comunicazione.

Siete soddisfatti delle Antepreme Toscane e di come vengono gestite?

La formula è ormai consolidata e soddisfa le nostre esigenze di produttori. Insomma è un giudizio molto positivo visti anche i costi equilibrati. Inoltre ci permette di creare un legame con il nostro territorio che a sua volta si presenta con una manifestazione specifica – Anteprema Vernaccia di San Gimignano - nella nostra città.

Oltre alla presentazione dei nuovi vini – ora spetta all'annata 2016 e la Riserva 2015 – il confronto con un vino di un altro paese che tutti gli anni si svolge nella sala comunale, è diventata un'occasione di crescita ma anche di differenziazione rispetto alle altre antepreme. Per la prima volta abbiamo affidato ad un non italiano, la MW inglese Rosemarie George, il compito di relatore. Ha scelto i vini de La Clape, denominazione della Languedoc, di cui è conoscitrice così come lo è della Vernaccia di San Gimignano. Sarà un confronto interessante per tutti.

a cura di Andrea Gabbrielli