

Regina Ribelle e l'anteprima della Vernaccia di San Gimignano

1 Lug 2025 | In evidenza, Sapori



(di *Alessandra Piubello*) La regina bianca in una terra di rossi, la Vernaccia di San Gimignano, vive in simbiosi con il territorio e l'omonimo vitigno che rappresenta. L'anima bianca antica osserva la medievale "città delle belle torri" che si staglia in tutta la sua fulgida bellezza, mostrando il profilo caratteristico delle quattordici torri rimaste, dichiarata dall'Unesco Patrimonio dell'umanità. Bevi il suo vino bianco, ti immergerai in un fitto intreccio, tessuto dalla storia, dall'arte e dalla cultura millenaria toscana.

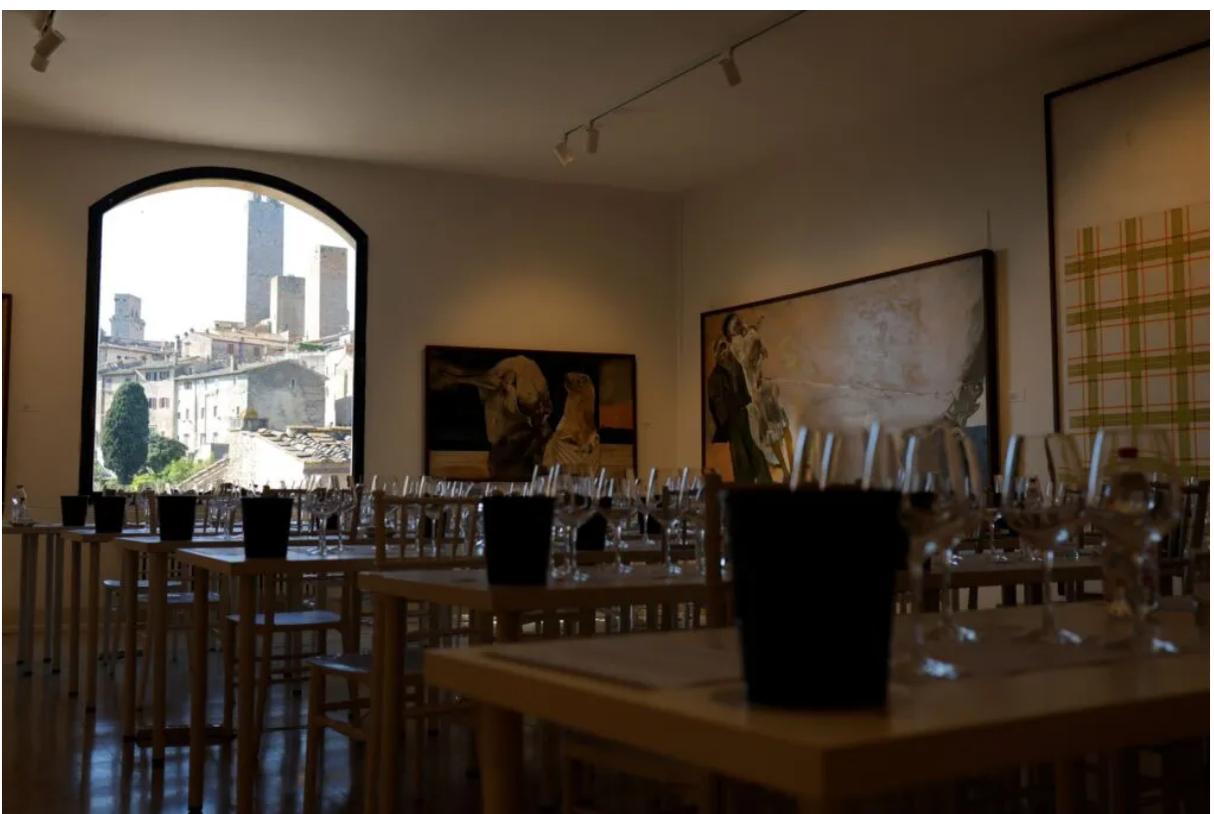
Settecentocinquanta anni in un bicchiere. Una lunga e nobile storia quella della Vernaccia, documentata fin dal 1276, citata da numerosi poeti, amata da papi e nobili. La denominazione si estende su circa 760 ettari (l'albo dei vigneti è stato chiuso nel 1998), con una produzione intorno ai 3,6 milioni di bottiglie. Prima Doc d'Italia, riconosciuta nel 1966, diventa Docg nel 1993, dopo la rinascita moderna, iniziata negli anni Ottanta, anche per opera di persone non del territorio ma provenienti da altre regioni (per esempio Marche, Lombardia, Veneto).

I terreni destinati alla produzione della Vernaccia di San Gimignano si sono formati sui depositi pliocenici marini, costituiti da sabbie gialle e argille che sono spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Il mare che copriva l'areale ha lasciato i suoi fossili, frequentemente ritrovati nelle vigne.



Vernaccia di San Gimignano, la vendemmia 2024

L'annata si è caratterizzata da un inverno mite e una primavera fresca, con piogge nella media. A partire dalla prima decade di luglio si è assistito a un poderoso innalzamento delle temperature sia diurne (picchi di 41°C registrati per diversi giorni consecutivi) ma soprattutto notturne (notti tropicali). Il gran caldo è durato fino al 20 di agosto, smorzato dall'arrivo di un forte temporale. Da allora il meteo non si è più stabilizzato, portando episodi di pioggia per tutto il mese di settembre; fattore che ha rallentato i tempi della vendemmia. Peronospora, oidio e tignola, pur presenti, sono stati trattati tempestivamente (grazie anche al servizio di allerta agro-meteorologico istituito dal consorzio nel 2023, che ha lavorato sull'elaborazione dei dati di sette stazioni meteorologiche). Nel 2024 l'uva si è presentata sana, con parametri di acidità, pH nella media e con gradazioni inferiori di circa un grado alcol sulla media degli ultimi anni. In generale i vini di quest'annata sono risultati eleganti, equilibrati, poco strutturati, senza acidità predominanti, sapidi e caratterizzati dalla piacevolezza di beva.



Vernaccia, degustazioni ed esperienze

Dal primo anno del nuovo format, che ha visto la regina “ribellarsi” ai tempi delle anteprime toscane, di prassi a febbraio (troppo presto per la Vernaccia di San Gimignano, che abbisogna di più tempo per esprimersi), il consorzio ha pensato bene di unire alle degustazioni le visite in azienda e qualche evento di particolare impatto. Impressivo il ricordo della cena in Piazza del Duomo (mai concessa prima per una manifestazione) firmata dal due stelle Gaetano Trovato, durante la quale abbiamo potuto assaggiare anche vecchie annate, indietro fino alla 2014, a dimostrazione della longevità di questo vino bianco.

Nelle sale del Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada abbiamo degustato ottanta etichette di trentaquattro produttori del Consorzio, servite a giusta temperatura (sono lontani gli anni in cui i vini ci venivano serviti ghiacciati, ringraziando il cielo) da efficienti sommelier. Prima di passare alla top 5, una novità: “Le recenti modifiche al disciplinare – commenta la presidente del Consorzio Irina Guicciardini Strozzi – ci consentiranno di utilizzare in etichetta il termine “Toscana”, accanto a Vernaccia di San Gimignano Docg”.L’appuntamento con la quarta edizione di Regina Ribelle sarà dal 14 al 17 maggio 2026: si celebreranno i 750 anni dal primo documento storico che attesta l’esistenza della Vernaccia di San Gimignano e i sessanta anni dal riconoscimento della Doc.



Le Vernacce 2024 che ci hanno colpito di più

Non sono solo cinque le Vernacce di San Gimignano che ci hanno catturato, sono molte di più. Ma abbiamo dovuto operare una scelta.

Cappellasantadrea Clara Stella Vernaccia di San Gimignano 2024

Profilo olfattivo nitido e intenso; al gusto è elegante, sapido con notevole persistenza e una pulizia espressiva esemplare. Un vino da condividere con gli amici.

Un micro mondo rurale composto da vecchie viti fino ai 60 anni, animali, boschi e vegetazione spontanea, seguito con rispetto da Flavia Del Seta, nipote del fondatore poggibonsese e dal marito Francesco Galgani. I due appezzamenti, per un totale di 8 ettari, sono sui 230 metri di altitudine su suoli ricchi di scheletro fossile.

La Lastra Vernaccia di San Gimignano 2024

Colpisce per la delicata complessità olfattiva, con note di erbe officinali, frutta e cenni balsamici. Il sorso è ben calibrato, fresco, materia viva e presente, ben assestata anche nella lunghezza.

Nadia Betti e Renato Spanu, agroma ed enologo originari dell'Alto Adige, negli anni Novanta fondano quest'azienda che diventa biologica certificata nel 2003. Sette gli ettari a San Gimignano, ai quali si aggiungono altri 9 ettari a Marciano, vicino a Siena, con agriturismo.

Le Calcinaie Vernaccia di San Gimignano 2024

Al naso è fine, con note di frutta matura, erbe officinali e ricordi di pietra focaia; al palato è altrettanto coinvolgente, succoso, fresco con un finale lungo e salino, finissimo. La piacevolezza è assicurata.

Simone Santini, sangimignanese, pianta il suo primo vigneto nel 1986 (oggi gli ettari sono 12) e si certifica biologico nel 2001. L'altitudine varia tra i 200 e i 250 metri, la composizione del terreno è fatta da argilla, sabbia e fossili e da un substrato di calcare, "calcina" appunto, da cui prende il nome l'azienda stessa.

Signano Vernaccia di San Gimignano 2024

Profuma di erbe aromatiche e agrumi, in particolare pompelmo. Mostra un carattere verace, con una rimarchevole dote sapida e una finezza di rilievo. Un calice da godere con piacere.

I Biagini, tra le poche famiglie sangimignanesi del vino, iniziano negli anni Sessanta a imbottigliare. Oggi è l'enologo Pietro, terza generazione, a guidare l'azienda che si estende su 22 ettari. La conduzione è in biologico certificato.

Il Palagione Hydra Vernaccia di San Gimignano 2024

Nel calice note di erbe officinali, biancospino, pesca e cenni balsamici. La cifra distintiva è l'eleganza e la delicatezza, vivacizzata da un finale sapido e lungo. Un vino che mette allegria, come il sorriso contagioso di Giorgio Comotti. Quest'ultimo, fondatore aziendale nel 1995, originario di Milano, è affiancato dai figli Gregorio (enologo) e Gabrio (agrotecnico). L'azienda è circondata dalle vigne, a un'altitudine fra i 250 e i 350 metri, nella zona più a sud di San Gimignano su terreni argillosi con scheletro e sabbio-limosi. I 20 ettari vitati, distinti in due corpi principali, sono condotti, come l'azienda, in regime biologico certificato.