



AL CUORE DEL BEL PAESE

< C'è sempre una prima volta, anche per la campanilistica Toscana. La prima volta che si propone con un'immagine più unitaria dell'enologia regionale. La quarta edizione di Buy Wine e Anteprime Toscane ha riunito per la prima volta nella Fortezza da Basso di Firenze tredici denominazioni, grandi e piccole: dal Chianti e le sottozone Chianti Rufina, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colli Senesi alla Val di Cornia, da Carmignano a Montecucco, dall'Elba a Morellino di Scansano, da Bolgheri a Cortona, da Terratico di Bibbona a Valdarno di Sopra. Toscana Promozione (che ha coordinato tutta

la settimana delle anteprime, da questa in oggetto, la prima, a Firenze, a quella del Brunello, l'ultima, passando per Vernaccia, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano) ha privilegiato i buyer e i giornalisti stranieri lasciando indietro tanti colleghi italiani che si sono visti rifiutare all'ultimo momento l'indispensabile collaborazione per le anteprime del Nobile e del Brunello, creando non poco scompiglio nelle redazioni. Tra l'altro l'organizzazione per i giornalisti è stata carente e lacunosa quest'anno, a parte per l'Anteprima della Vernaccia (Elisabetta Borgonovi, la responsabile dell'uf-



Col Chianti Docg e la Vernaccia di San Gimignano Docg inizia il viaggio fra le "anteprime" toscane. Finalmente pensate in chiave unitaria

di Alessandra Piubello

ficio stampa, è stata l'unico riferimento sicuro e preciso in frangenti decisamente discutibili per logistica e professionalità) e per quella del Chianti Classico.

Speriamo che l'anno prossimo vada meglio, altrimenti gli unici giornalisti che scriveranno approfonditamente delle Anteprime Toscane saranno quelli stranieri (allenatevi a praticare le lingue), visto come

oramai vengono trattati quelli del Bel Paese (e le conseguenze ci saranno tutte!).

È, infatti, all'estero che guarda il vino toscano, forte di un export che dovrebbe superare i 740 milioni nel 2013 e di un vigneto che vale il 13% del Pil agricolo regionale, con 26 mila aziende, circa 60 mila ettari e 2 milioni di ettolitri annui.

PARLIAMO DEL CHIANTI

Una delle novità di questa edizione Anteprime Toscana riguarda la Docg Chianti (2.700 aziende e 540mila ettolitri prodotti), che schiera assieme diverse zone produttive (quelle tracciate dalla Commissione Dalmasso nel lontano 1932): "Per la prima volta siamo riusciti a riunirci", commen-



LE NOSTRE SCELTE:

LA QUERCE

CHIANTI DOCG 2013

Naso intenso, fruttato di ciliegia, marasca, al palato alterna freschezza, succosità e rotondità di beva. Nella zona di produzione del Chianti Colli Fiorentini, si trova l'azienda di proprietà della famiglia Marchi dal 1962. I primi vini si imbottigliano nel 1964. I vigneti si estendono su 8 ettari e sono stati reimpiantati a partire dal 1999, poi nel 2003 e 2010. I vitigni principali, coltivati su un terreno argilloso ricco di ferro, sono sangiovese, colorino, canaiolo e merlot. L'enologo è Valentino Ciarla.

LE SORGENTI

CHIANTI DOCG 2013

Sentori di piccoli frutti, fresco frutto e spezie fini, bocca centrata, precisa, di buona persistenza. Sorso vivo e beverino.

I Ferrari acquistano la proprietà nel 1959, dal '74 è Gabriele Ferrari ad occuparsi personalmente dei vigneti, su terreni sabbiosi e calcarei circondati da boschi. Le diverse altitudini ed esposizione degli otto vigneti permettono la coltivazione di vari vitigni della tradizione toscana. In cantina, il figlio Filippo, enologo.

CASTELVECCHIO

CHIANTI DOCG 2013

Profilo olfattivo avvincente di bel frutto croccante di marasca, con note di violetta e humus. Elegante e ben bilanciato tra morbidezza e vena acida.

La superficie aziendale si estende su 73 ettari (di cui 30 ettari di vigneto). La conformità del terreno

CHIANTI DOCG; COLLI ARETINI DOCG; RUFINA DOCG

è di origine pliocenica caratterizzato in prevalenza da alberese ciottoloso e da arenarie. Filippo e Stefania con il padre Carlo Rocchi iniziano a dedicarsi a Castelvecchio nel 1993. Da quel giorno fanno una scelta di vita, cominciata per passione e per grande riconoscenza verso il nonno Renzo Rocchi che fondò l'azienda nel 1962. Ad aiutarli in cantina l'enologo Luca D'Attoma.

MANNUCCI DROANDI**CHIANTI COLLI ARETINI DOCG 2013**

Profumi fruttati, profondi e netti. Bicchiere che sorprende, estroverso, gioioso, facile da godere. Un vino di immediata piacevolezza e tutto da bere. Roberto Droandi inizia nel 1975, quando stancatosi del lavoro che faceva, commerciale in un'azienda di fitofarmaci, fa la sua prima vendemmia nella terra di famiglia. Passa definitivamente alla produzione biologica certificata nel 2000. Lo aiuta l'enologo Gianfrancesco Paoletti. Dalla metà degli anni '90, l'azienda collabora con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Arezzo, con la realizzazione di un vigneto sperimentale nel quale sono stati piantati vecchi vitigni un tempo diffusi nella zona ed ora a rischio di estinzione.

FRASCOLE**CHIANTI RUFINA DOCG 2012**

Il palato rivela una rara consapevolezza nel coniugare polpa fruttata e slancio vivo e continuo. Bocca avvolgente, sapida, con finale succoso di buona scorrevolezza. Enrico Lippi, in vigna e in cantina, lavora su quindici ettari di vigne. Si trovano in due zone con microclima diverso, mediamente hanno quindici anni d'età, ma una parte sfiora i cinquanta anni di esistenza. I diversi appezzamenti, spesso con dislivelli importanti, sono ad alta densità e basse rese. Tutta l'azienda è condotta dal 1998 in regime biologico.

TRAVIGNOLI**CHIANTI RUFINA DOCG 2012**

Trama distesa, succosa, sorretta da un bel tannino. Tanta spinta e una stratificata freschezza fino alla chiusura.

Ricordata per la prima volta in una pergamena di Vallombrosa del 28 Novembre 1100, Travignoli si trasforma in fattoria alla fine del '400. L'Azienda Agricola Travignoli è costituita da 70 ettari di vigneto, 14 di oliveto e 5 a bosco. Le vigne sono esposte a sud ad un'altezza fra i 250 e i 350 m.s.l.m. su terreni calcarei, marnosi e argillosi. La proprietà, acquistata dai conti Busi nel '700, è attualmente nelle mani di Giovanni Busi che si avvale della collaborazione dell'enologo Mauro Orsoni.

FATTORIA DI FIANO**CHIANTI DOCG 2012**

Un vino con un'interpretazione delicata ed elegante, eppur non manca di razza fiera e caratteristiche. Composto e agile; scattante il finale che regala lunghezza. La Fattoria di Fiano, nella zona di produzione Chianti Colli Fiorentini, è di proprietà della famiglia Bing dal 1940. I terreni, medio impasto, tendenti all'argilloso con scheletro, disposti a ventaglio, per oltre 65 ettari, sono orientati a sud. Quattordici ettari si trovano in località Novoli, con una tessitura da argillosa a franco - argillosa. L'attuale conduttore dell'azienda è Ugo Bing, agronomo, coadiuvato dai familiari e dall'enologo Federico Staderini.

FATTORIA IL LAGO**CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA 2011**

Note di ciliegie, prugne, sottobosco e grafite. Bocca fresca dalla trama tannica compatta e pulita. Sostanza e piacevolezza in armonioso accordo. La Fattoria Il Lago è in un territorio di grande suggestione paesaggistica, in uno degli ultimi lembi della Rufina. La famiglia Spagnoli acquista la proprietà negli anni Sessanta. I vigneti, piantati in un mosaico di appezzamenti nei migliori versanti a disposizione, sono sui 350 m.s.l.m., il suolo è ricco di argilla. In cantina i fratelli Filippo e Francesco si avvalgono della collaborazione di Fabrizio Moltard.



ta il presidente del Consorzio del Chianti Docg, Giovanni Busi, “e credo che questo sia stato un valore aggiunto della manifestazione. Sia chiaro: quando andiamo all'estero siamo tutti sotto l'insegna del Chianti e ogni azienda ha il proprio banco di degustazione. Ma esserci finalmente riuniti qui in Italia è senza dubbio un vantaggio.

Quando si parla di Chianti, si parla di un vino, certamente, ma ciò che emerge qui è la storia di un territorio enologico immenso e vario, della sua storia e della sua cultura enogastronomica, che ci rende forti e riconoscibili.

Quindi, anche se è stata soltanto la prima edizione, credo che il messaggio trasmesso sia di unità e

di chiarezza al contempo, presentando vini con diverse caratteristiche per ogni singola area però sotto un'unica bandiera, la Toscana.

Il nostro Consorzio si sta impegnando a promuovere in maniera massiccia la diffusione della cultura (e la storia) che sta (dentro e fuori) il bicchiere. Un concetto di territorio enologico e di una denominazione che vuole esprimere qualità e al contempo emozioni forti e vere, durature”.

Il Consorzio Vino Chianti si è costituito nel 1927, ad opera di un gruppo di viticoltori delle province di Firenze, Siena, Arezzo e Pistoia, allargando successivamente la sua operatività a tutta la zona di produzione, riconosciuta dal

Disciplinare del 1967, poi recepita nella Denominazione di Origine Controllata e Garantita riconosciuta nel 1984 e aggiornata, per ultimo, con decreto del 2009.

Oltre duemilacinquecento produttori, che interessano più di 10.500 ettari di vigneto per oltre 600.000 ettolitri di Chianti delle varie zone e tipologie, sono tutelati dal Consorzio che, per la sua rappresentatività, ha ottenuto il riconoscimento e l'incarico per la valorizzazione, promozione e vigilanza sulla denominazione Chianti (l'Erga Omnes) con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 13 settembre 2012. La zona di produzione del

Chianti è costituita da territori delimitati per legge, che si trovano nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.

Questo ambiente è caratterizzato da un sistema collinare a grandi terrazze con vallate attraversate da fiumi. L'origine del vino Chianti si perde nei secoli, ma ha avuto la sua consacrazione nell'800 e la prima delimitazione ufficiale nel 1932.

La Denominazione "Chianti" può essere integrata con le menzioni aggiuntive Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina e Montespertoli, corrispondenti, le prime, alle sottozone geografiche, contemplate dalla prima delimitazione del territorio, stabilita nel 1932, mentre l'ultima, Montespertoli, è stata riconosciuta con Decreto nel 1997.

In tali zone specifiche, sono previste per il vino modalità produttive più restrittive e requisiti particolari. Interessante notare il recupero della tipologia "Superiore", con più alte caratteristiche e che riguarda potenzialmente tutta la zona dei vini Chianti.

Il vino Chianti ha visto inoltre riconoscere il suo particolare pregio con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 1984.

Da quel momento il vino Chianti, oltre ai controlli già previsti, deve sottostare ad un esame organolettico da parte di Commissioni statali di degustazione presso le Camere di Commercio e a specifiche analisi chimiche. Solo dopo aver superato tali esami il Chianti può essere imbottigliato e viene contraddistinto da un contrassegno che ne attesta la validità. Con decreto ministeriale del 1996, è stata modificata la precedente normativa con la emanazione di due distinti disciplinari per i vini Chianti e per il vino Chianti Classico.

I vitigni fondamentali che concorrono alla formazione del vigneto Chianti sono i seguenti: Sangiovese minimo 70%, complementari fino al 30% con un massimo per i vitigni bianchi del 10% e del 15% per i Cabernet.

La resa massima di uva per ettaro è di 90 quintali per il Chianti, 80 quintali per Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina e Montespertoli, 75 quintali

per il Chianti Superiore.

Il Chianti è di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, di sapore armonico, sapido, leggermente tannico, con odore intenso, vinoso, anche con sentori di mammola. Può essere consumato, per qualche tipologia, come vino giovane, fresco e gradevole al palato, ma è ben nota anche, per alcune zone, la sua vocazione ad un medio e lungo invecchiamento, con cui matura colore, profumo e sapore inconfondibili.

All'Anteprima del Chianti 2014 sono stati schierati 82 Chianti DOCG 2013, 40 Chianti DOCG 2012 e 50 Chianti DOCG Riserva 2011 in un'area dedicata, appartata, dagli spazi luminosi, serviti da inappuntabili sommelier.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Quando Mario Soldati, nel corso del suo viaggio nel mondo dei vini italiani compiuto negli anni Sessanta, si fermò a Pietrafitta e ne assaggiò la Vernaccia, così si esprese: "*Non esiste in Italia niente di simile, paragonandolo a tutti gli altri bianchi, stupisce... E' profumato, sapido, liscio, seducente*". A distanza di anni non possiamo che confermare queste parole e sottolineare il valore del vino bianco locale.

Pur con tutti i limiti del caso - i soliti campioni da vasca e gli imbottigliamenti comunque troppo recenti, fattori che contraddistinguono tutte le anteprime, purtroppo - gli assaggi hanno evidenziato una freschezza segnata da un carattere agrumato e di erbe aromatiche, con qualche riverbero minerale.

La macchia bianca della rossa Toscana accentua il suo carattere di piccola DOCG gioiello, con vini precisi, puntuali e non più vittima (se non in rari casi) di eccessi di concentrazione e legno.

Segno di maturità dei produttori, che lavorano sempre più con le idee chiare circa il loro vino, e che hanno messo a frutto anni di confronti con enologi e altre denominazioni bianchiste del mondo.

Un percorso che quest'anno, sotto la vigile guida del



presidente Letizia Cesani, ha visto avvicinarsi nel ruolo di direttore Stefano Campatelli (ex direttore del Brunello di Montalcino), ben intenzionato a proiettare la Vernaccia di San Gimignano ancora più in alto nella scala di valore del vigneto bianco italiano. L'annata 2013 passerà alla storia come una delle vendemmie più

ritardate di sempre, con gradazioni in lenta crescita dopo un agosto e un inizio settembre freschi e miti.

La classica annata da vigneron, nella quale si possono esprimere i talentuosi.

Trentasei le aziende che presentavano 64 vini. Quarantaquattro per il 2013, 7 della vendemmia

2012 e 2 dell'annata 2011. Per le riserve: 5 del 2012; 8 del 2011 e un solo vino del 2010.

Com'è andata l'annata?

La vendemmia 2013 ha chiuso bene un'annata che era partita con una certa difficoltà dopo un decorso invernale normale, ma con una primavera fredda e piovosa, che se da una parte ha ripri-

stinato le falde acquifere sotterranee che necessitano di essere riequilibrate dopo la siccità del 2012, dall'altra ha rallentato la fase vegetativa delle viti, partita in ritardo, e favorito le condizioni per lo sviluppo delle più comuni malattie della vite che ha costretto i produttori ad un attento monitoraggio delle vigne.

Queste condizioni hanno portato ad una vendemmia "tardiva" rispetto al trend degli ultimi anni, ma nella norma rispetto al lungo periodo per il vitigno Vernaccia di San Gimignano, che vede nella seconda metà di settembre la corretta maturazione delle uve. Il sole di agosto e settembre, insieme all'elevata escursione termica tra giorno e notte, hanno alla fine garantito la perfetta maturazione delle uve, sane al momento della raccolta e con una grande complessità aromatica e un'elevata acidità che oggi si riscontra nei vini imbottigliati.

Pertanto l'annata 2013 ha confermato le aspettative dell'andamento climatico della primavera e dell'estate da una parte e lo stato sanitario e di maturazione delle uve dall'altra; vini di buon equilibrio, con acidità elevata a garanzia di freschezza e ricchezza di profumi floreali; quasi sempre presenti note agrumate (ananas e pompelmo) e sentori di frutti a polpa bianca (pesca, mela, banana).

Una precisazione: da tempo abbiamo capito che la Vernaccia è un rosso vestito da bianco, che ha bisogno di tempo per distendersi in tutta la sua complessità. Quindi, ripeteremo questi assaggi a distanza di mesi, per una miglior valutazione, attualmente siamo di fronte ad un work in progress.

VERNACCIA E GRÜNER VELTLINER

Un appuntamento irrinunciabile all'interno dell'Anteprima è "Il vino bianco ed i suoi territori", che vede ogni anno la Vernaccia di San Gimignano incontrare nella splendida Sala Dante un vino bianco straniero.

Un momento di riflessione sull'universo dei vini bianchi, un confronto diretto tra produttori provenienti da zone spesso molto diverse tra loro per terri-

torio, tradizione e cultura. Per questa nona edizione il vino ospite scelto da Francesco Falcone, conduttore della degustazione, è stato il Grüner Veltliner austriaco: due verticali, una per ciascuna denominazione, di sette etichette, dal 2012 al 2002 per la Vernaccia di San Gimignano, dal 2012 fino al 1987 per il Grüner Veltliner.

"Dall'Elsa al Danubio. La Vernaccia di San Gimignano incontra il Grüner Veltliner" questo l'ironico titolo dell'evento: ma mentre se si parla di acqua ha poco senso mettere a confronto la piccola Elsa con il grande Danubio, parlando di vino la degustazione ha confermato come la Vernaccia di San Gimignano abbia tutti i titoli per incontrarsi con i più grandi vini bianchi del mondo.

Durante l'incontro, giunto alla nona edizione, Falcone ha dato il meglio di sé. Ecco come ci ha descritto la Vernaccia: «*Ci sono vini che noi addetti ai lavori definiamo "sotterranei". Oppure silenziosi. Altrimenti chiusi, lenti, complicati. Aggettivi che bene si prestano, quale più, quale meno, alla personalità della Vernaccia di San Gimignano, bianco tra i più interessanti e allo stesso tempo meno esplorati dell'Italia centrale.*

Un vino che quando è interpretato con sincerità, mai cede alle lusinghe del frutto e dell'aromaticità rassicurante, proponendo invece un repertorio espressivo fatto di ruvidezze terragne e di dissonanze olfattive: vere e proprie insidie per il bevitore alle prime armi o per il degustatore frettoloso.

Per questa ragione, se per tutti i vini vale il principio veronelliano secondo cui si deve degustare con amore (ovvero con tutte le attenzioni possibili), per la Vernaccia (la cui etimologia rimanda al "vernacolo" e dunque alla sua terra d'origine) quel precetto si fa ancora più stringente, necessario.

A questo punto, l'unica conclusione possibile è forse la più elementare: assaggiare e "ascoltare" con calma questo bianco così particolare, cercando di percepire parola per parola, frase per frase, parte per parte. È solo così facendo che, alla fine, si potrà capire - e magari amare - un pò di più».



La batteria proposta vedeva 7 vini: Tenuta Le Calcinai – Vernaccia di San Gimignano Riserva Vigna ai Sassi 2012; Colombaio di Santa Chiara - Vernaccia di San Gimignano Selvabianca 2011; La Lastra – Vernaccia di San Gimignano Riserva 2010; Fattoria San Donato - Vernaccia di San Gimignano Riserva Benedetta 2009; Panizzi - Vernaccia di San Gimignano Riserva 2006; San Quirico - Vernaccia di San Gimignano Riserva Isabella 2004; Cesani - Vernaccia di San Gimignano Sanice 2002. La bravura di Francesco ci ha fatto davvero apprezzare il suo lavoro di selezione.

Per il vino “estero”, dell’Austria, il Grüner Veltliner, Francesco Falcone si è così espresso: «Carta geografica alla mano, dai bianchi prodotti a ovest di Vienna un assaggiatore inesperto potrebbe a giusta ragione aspettarsi vini di impostazione estremamente nordica, segnati da durezza di tipo

germanico, e invece una volta assaggiati non esiterà a ricredersi, scoprendo liquidi che spesso richiamano l’Alsazia e la Borgogna.

In particolare sul versante del Grüner Veltliner, la più popolare e diffusa varietà austriaca che nei distretti del Wagram, del Kamptal, del Kremstal e della Wachau ottiene risultati anche superiori (in termini di originalità e di personalità) a quelli del più celebre Riesling.

La bassa piovosità dovuta alla protezione delle montagne a nord, l’aria calda proveniente dalla pianura pannonica a est, lo straordinario contributo termico del Danubio, la qualità dei terreni (leggeri e minerali) e una gestione viticola assai consapevole da parte dei più bravi vignaioli locali sono elementi che si traducono in bottiglie di pienezza, generosità e personalità sorprendenti.

In gioventù – e nelle versioni meno ambiziose - il Grüner è un bianco “sereno” nei modi e versa-

tile negli abbinamenti, ma nelle migliori condizioni possibili – e dopo qualche anno di affinamento in bottiglia – può raggiungere un profilo fine e profondo a un tempo, di attraente completezza.

Al contrario di quanto accade con i Riesling più affermati della Germania, qui non è l’acidità vibrante, né lo zucchero che la foderà, a dettare le regole del gioco, poiché si tratta di vini più paffuti, più fisici, più fibrosi, assai contenuti nel residuo zuccherino e ben proporzionati nei valori acidi.

Vini che tuttavia poggiano su quelle doti di purezza, di sapidità e di longevità che sono tipiche dei grandi bianchi nordici, e che per questa ragione sembrano essere stati modellati con un calibrato impasto luce e di terra».

Questa la serie proposta: Weingut Nigl- Kremstal Reserve Herzstück vom Kirchenberg Grüner Veltliner 2012; Weingut Knoll - Wachau Loibenberg Smaragd Grüner Veltliner 2010; Weingut



Bernhard Ott- Wagram Rosenberg Erste Lage Grüner Veltliner 2009; Weingut Prager - Wachau Achleiten Stockkultur Smaragd Grüner Veltliner 2008; Weingut Franz Hirtzberger- Wachau Spitzer Rotes Tor Smaragd Grüner Veltliner 2004; Weingut Schloss Gobelsburg - Kamptal Reserve Grub Erste Lage Grüner Veltliner 1999; Weingut Mantlerhof - Kremstal Lössterrassen Kabinett Grüner Veltliner 1987.

Un confronto serratissimo fra i due vitigni, che nelle loro rispettive ed evidenti diversità, hanno permesso di godere della piacevolezza di vini unici, personali, distinguibili nella loro unicità.

UN BREVE EXCURSUS E QUALCHE NUMERO

Il territorio di produzione delle Denominazioni tutelate ricade interamente all'interno del Comune di San Gimignano, collocato nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana. E' un territorio interamente collinare collocato tra i 200 ed i 500 m s.l.m., i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8- 1,8 milioni di anni fa.

La superficie del Comune di San Gimignano è di circa 12.500 ettari, dei quali 5.600 sono destinati a produzioni agricole (vite, olivo, cereali). Quella destinata a vigneto è di 1.900 ha dei quali 720 desti-

LE NOSTRE SCELTE: VERNACCIA DOCG

**TENUTE LE CALCINAIE
VERNACCIA 2013**

Profilo olfattivo di ginestra e sambuco, fruttato di mela e pesca bianca, suadente speziatura. La trama gustativa è splendida, di impressionante finezza, precisa eppure personalissima. Sapido, per certi versi saporito, succoso, gode di una progressione autorevole e di un allungo finale nitido. Riesce ad essere già equilibrato, il tempo non potrà che giocare a suo favore.

Questa tenuta, avviata nel 1986 grazie al lavoro di Simone Santini, si estende su 10 ettari vitati con terreni argillosi, ricchi di scheletro e calcio (da cui il nome dell'azienda). Il primo imbottigliamento risale al 1993, dal 1995 Santini produce uva con sistemi biologici, fino ad arrivare alla certificazione biologica nella vinificazione nel 2001.

**LA LASTRA
VERNACCIA 2013**

La sapida mineralità, il fruttato e il floreale si inseguono in un lento girotondo aromatico che fornisce un movimento lento ma inesorabile. Il sorso è armonioso tra pienezza e freschezza e mostra una persistenza di tutto rispetto. Il progetto 'La Lastra' nasce per volontà di Renato Spanu e della moglie Nadia Betti nel 1994, aiutati dall'enologo

Enrico Paternoster. I terreni si trovano sulle colline di San Gimignano, sono ricchi di scheletro, argilla e sedimenti marini. I vigneti si estendono per cinque ettari.

**PANIZZI
VERNACCIA 2013**

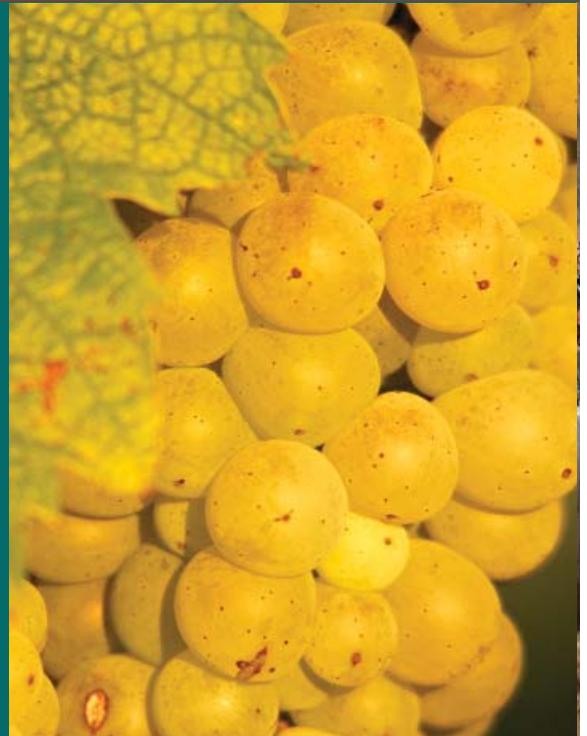
Vino solare che si distingue per la sua pienezza e profondità. La ricchezza del dettaglio è già intuibile nonostante la gioventù, mentre struttura, purezza complessiva e lo sguardo fermo al futuro sono caratteristiche che ritroviamo nella firma Panizzi.

Giovanni Panizzi fondò l'azienda nel 1978. Dopo anni di ricerca la prima uscita dei vini è datata 1989. Da allora l'azienda è diventata un punto di riferimento per tutta la denominazione.

Le vigne dello storico appezzamento del podere Santa Margherita sorgono su di un terreno argillo-sabbioso e hanno un'età di trent'anni, mentre il resto delle vigne, poste in cinque zone del comune di San Gimignano, sono su suoli differenti e a diverse altitudini ed esposizioni.

**CESANI
VERNACCIA 2013**

Intenso piglio floreale risolto in un'amalgama equilibrato di sapidità e acidità, per una piacevole beva. Dal 1950 la famiglia Cesani



si occupa delle sue vigne con dedizione. Letizia con il padre Vincenzo praticano l'agricoltura biologica nei vigneti che si estendono per 24 ettari e si trovano su terreni sabbiosi ricchi di conchiglie.

**SAN QUIRICO
VERNACCIA 2013**

Un saggio di personalità in un vino che svela un forte anelito alla distinzione. Lo spessore non manca, la sua articolazione poggia su una dinamica severa, mai concessiva, sapida ed intensa.

L'azienda è di proprietà della famiglia Vecchione dal 1860. Situata in località Pancole, ha iniziato a commercializzare nel 1974. I trenta ettari di viti sono disposti su terreni di origine pliocenica con una sensibile componente fossile.



I Vecchione hanno scelto il regime biologico per le loro vigne.

PODERI DEL PARADISO VERNACCIA 2013

Veste impida, elegante olfatto dal carattere minerale, floreale, di erbe aromatiche, con un agrume seducente, fresco e levigato. Conferma in una bocca fresca, di bella ampiezza e grande bevibilità, con persistenti note di agrumi. Nel 1973 la famiglia Cetti acquisisce il Podere Paradiso, nucleo dal quale, nel tempo, si struttura l'intera Azienda. Attualmente i Poderi del Paradiso si estendono in un anfiteatro di vigneti ai piedi di San Gimignano con circa trenta ettari vitati realizzando una produzione, con la pre-

ziosa consulenza dell'enologo Paolo Caciorgna, di oltre 150mila bottiglie annue.

FORNACELLE VERNACCIA 2013

Naso accattivante, di susina ed agrumi, pesca bianca e spezie. Un brivido salino lungo e continuo ravviva l'assaggio fondendosi alle persistenze gusto-olfattive. Immediato, godibile nella sua schietta semplicità. L'azienda agricola Fornacelle, fondata negli anni Sessanta, si estende su sette ettari (di cui quattro a Vernaccia) esposti a sud sulle colline di San Benedetto. Marco Giusti, subentrato al timone dagli anni Novanta, ha deciso di entrare in conversione biologica da quest'anno.

Coadiuvato dall'enotecnico e agronomo Fernando Sovali, Giusti ha attestato la sua produzione totale in appena seimila bottiglie.

CASA ALLE VACCHE VERNACCIA 2013

Il temperamento dinamico e vivace di delineata acidità sottolinea una struttura succulenta. Il percorso è in divenire, col tempo si definirà compiutamente. La proprietà dell'azienda si compone di 30 ettari di terreno di cui 20 coltivati a vigneto. Il nome è stato scelto per evocare i connotati produttivi della genealogia e per caratterizzare la naturale disposizione alla semplicità della famiglia Ciappi.



nati alla produzione di Vernaccia di San Gimignano e circa 100 destinati alla produzione di San Gimignano Rosso e San Gimignano Vin Santo. E' un'area caratterizzata da un clima mediterraneo con estati piuttosto siccitose, inverni non particolarmente rigidi e piovosità concentrate in due periodi: aprile-maggio e novembre. La zona beneficia in tutti i periodi dell'anno di una buona ventilazione. Rari gli episodi di nebbia.

I terreni destinati alla produzione viticola sono collocati ad una altitudine compresa fra i 200 ed i 500 m s.l.m. I terreni destinati alla produzione della Vernaccia di San Gimignano sono quelli formati sui depositi pliocenici marini e costituiti da sabbie gialle (tufo) ed argille gialle che risultano, a loro volta, spesso stratificate su argille più compatte e presenti in profondità. Inoltre sono terreni fortemente caratterizzati dalla presenza di sabbia e quasi privi di scheletro, favorevoli quindi alla penetrazione delle radici delle piante. Sono generalmente poveri di sostanza organica e grazie alla sabbia risultano ben drenati.

Proprio la sabbia, il tufo, è l'elemento pedologico caratterizzante dal punto di vista viticolo-enologico per la sapidità che conferisce ai vini che ne derivano. Gli stessi terreni risultano idonei anche alla produzione dei vini San Gimignano Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice, mentre i terreni con una maggior presenza di argilla sono quelli più idonei alla produzione dei Vini San Gimignano Rosso.

Le colline di San Gimignano, pur nella loro comune origine geologica e vocazione viticola, presentano esposizioni, altitudini, composizioni del suolo e disponibilità idriche variabili.

Le molteplici, ed a volte uniche, combinazioni di

questi singoli fattori determinano, anche su un'area così ristretta, un'incidenza significativa sui caratteri dei vini che vi si producono, accentuandone a seconda dei casi i caratteri fruttati oppure quelli minerali, la sapidità del gusto o il sapore di mandorla tipica della Vernaccia nel retrogusto.

Tanto che degustando e comparando attentamente i vini si possono individuare delle correlazioni con le condizioni pedologiche di alcune aree omogenee. Possiamo indicare a grandi linee: l'area di Pancole posta a nord-ovest e che si sviluppa attorno all'abitato di Pancole; Poggio del Comune posta ad ovest sulle pendici del Poggio del Comune e che si estende verso nord sino a Pancole; Santa Lucia/Montauto posta a sud-est tra le due località e che si estende sino a Ranza; Pietrafitta verso est e che si estende ai lati della vecchia strada che da San Gimignano portava a Poggibonsi; San Benedetto posta a nord-est. La realtà vitivinicola di San Gimignano è caratterizzata da una forte integrazione con il territorio, con i suoi valori ambientali e culturali: i produttori a ragione si sentono i maggiori custodi di uno dei paesaggi più belli del mondo.

Vitigno autoctono per eccellenza, la Vernaccia è uno dei vini più antichi d'Italia, la cui storia si fonde con quella della città di San Gimignano: produzione importante nel periodo medioevale, ha condiviso con la città un lungo periodo di declino fino alla seconda metà del ventesimo secolo, momento in cui ha saputo rinnovarsi e incontrare un nuovo successo. Sembra che il vitigno sia stato introdotto dalla Liguria intorno al 1.200 da un certo Vieri de' Bardi, ma l'origine è incerta, per altri il nome deriva dal latino vernaculum, traducibile con locale, che quindi stava ad indicare i prodotti tipici di un territorio,



cosa che spiegherebbe l'utilizzo del nome Vernaccia anche per vitigni totalmente diversi, come quelli di Oristano e di Serrapetrona.

Della Vernaccia si hanno documentazioni storiche a partire dagli inizi del 1.200: nel 1276 negli 'ordinamenti delle gabelle' del Comune di San Gimignano si riporta l'imposizione di una tassa di tre soldi per ogni soma di Vernaccia venduta fuori del territorio comunale, dal che si evince che la sua fama aveva già valicato le mura della città, come dimostrano anche le numerosissime citazioni letterarie di cui gode tra il XIII e il XVI secolo.

La più famosa forse quella di Dante Alighieri, che nella Divina Commedia manda il Papa Martino IV nel Purgatorio a scontare i peccati di gola, in particolare le anguille di Bolsena affogate nella Vernaccia: *"...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia..."*, Purgatorio, Canto XXIV.

Di che vino si trattasse, ce lo lascia capire Michelangelo Buonarroti "il giovane", che lo descrive come il vino che *"bacia, lecca, morde, picca, punge"* ...

dolce, quindi, ma tannico ed astringente, molto diverso da quello attuale!

Ma dopo la grande fortuna dell'epoca medioevale e rinascimentale, della Vernaccia si perdono le tracce fino al secondo dopoguerra dello scorso secolo, quando i viticoltori di San Gimignano riscoprono il valore dell'antico vitigno e iniziano l'avventura che li porterà ad ottenere nel 1966 la Denominazione di Origine Controllata: altro primato della Vernaccia di San Gimignano è quello di essere stato il primo vino in Italia a fregiarsi di tale titolo, a cui è seguita la DOCG nel 1993.

Il Consorzio della Denominazione di San Gimignano nasce con il nome di Consorzio della Vernaccia di San Gimignano nel 1972 per volontà di un piccolo gruppo produttori (nove) di Vernaccia, consapevoli dell'utilità e della necessità dell'aggregazione per una corretta gestione della denominazione. Un'avventura a carattere privato, ma i cui effetti positivi si riversarono poi a più livelli su tutto il territorio del Comune di San Gimignano.

Nel corso del 2013 sono stati

imbottigliati 34.382 ettolitri di Vernaccia di San Gimignano dell'annata 2012, per un giro di affari di 27 milioni di Euro, pari alla metà di quello globale legato alla produzione del vino del territorio di San Gimignano, dove vengono prodotte anche la doc San Gimignano Rosso e le docg Chianti e Chianti Colli Senesi, oltre agli IGT e al Vin Santo, per un valore complessivo di 54 milioni di Euro.

Anche per quanto riguarda la produzione, si confermano le prime stime, con un aumento della produzione rispetto alla vendemmia 2012 di circa il 10%.

La certificazione delle partite di Vernaccia di San Gimignano 2013 è iniziata già nel mese di novembre, con 6.520 ettolitri certificati a fine gennaio (in linea con l'annata 2012), a dimostrazione del buon andamento del mercato della Vernaccia di San Gimignano registrato nel corso del 2013 e negli anni precedenti, con giacenze minime o nulle a fine anno dei prodotti delle annate precedenti. I produttori e i conferitori di uve, sono 162, di cui 130 imbottigliatori, le aziende associate al Consorzio sono 115, dei quali 70 imbottigliano. >