

L'ANTEPRIMA DELL'ANNATA 2009 IN DEGUSTAZIONE

Quella vernaccia (in) diretta

San Gimignano e il suo vino: saettanti, scoscesi e petrosi.
Se il mercato non avesse tanta fretta...

Una Toscana difficile da interpretare, quella tra Firenze e Siena, costantemente sospesa tra i fasti d'un passato di bugnati e lastroni, pareti merlate e torri svettanti, e un presente-futuro di capannoni commerciali, di progressiva urbanizzazione non sempre meditata: giungere a **San Gimignano** da Colle Val d'Elsa è immergersi in questa contraddizione di declivi verdi solcati da strade di curve, ora docili ora tortuose.

La città dalle cento torri (titolo condiviso con Alba, Ascoli Piceno, Asti, Pavia e altre ancora) attende lì, sul colle antico dove poggia da oltre mille anni, maestosa senza esser grande, silente senza altezzosità. Sin da Porta San Giovanni, limite meridionale d'una doppia cerchia muraria dalla storia travagliata, il borgo accoglie il viaggiatore nei suoi vicoli in salita, nelle piazze sghembe ornate di magnifici palazzi e vette sottili.

Siamo qui per un appuntamento enogastronomico interessante e particolare: ogni anno, il consorzio della **Vernaccia di San Gimignano** (primo vino a ottenere la denominazione d'origine controllata, nel 1966) organizza, in occasione della



foto Dania Ceragioli



foto Dania Ceragioli

Quella vernaccia (in) diretta

presentazione della vendemmia precedente, un momento di confronto, scambio e incontro con una regione francese di grandi bianchi: quest'anno era la volta del **Pouilly-Fuissé**, *appellation* costruita sullo chardonnay (come tutti i bianchi del Mâconnais, Borgogna meridionale), con la presenza di tre produttori eccellenti: Guffens-Heynen, Château des Rontets, Domaine Valette.

Non di vino in senso stretto vogliamo però parlare, bensì del matrimonio d'affinità che lega la chiara vernaccia al suo borgo d'elezione: entrambe saettanti, scoscese, petrose, l'una alimentata dalla sapidità di argille gialle d'origini marine, l'altra nervosa d'impennate viuzze e ripide gobbe che sono tutt'uno col carattere e la lingua di questa gente ospitale, dura solo in apparenza, sincera, umorale e spiritosa. Solo vedendo San Gimignano, parlando con chi ci abita, mangiando i prodotti di questo lembo di Toscana, si può realmente apprezzare un vino schietto e diretto, privo d'orpelli e, proprio per questo, non sempre ben interpretato sia dai produttori sia, soprattutto, da mercati viziati e frettolosi che ai bianchi chiedono freschezza immediata, rapidità, consumo facile.

In queste strade, profumate di macchia mediterranea, si può però scoprire una città viva, non necessariamente ancorata alla memoria d'un Medioevo troppo spesso inerte (e sbiadita) cartolina turistica. Lo dimostra, peraltro, oltre ai vari musei (Civico, Diocesano, delle Torture), la presenza della **Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea "Raffaele De Grada"** (nelle cui sale il consorzio ha presentato in anteprima l'annata 2009), e la caparbia volontà d'offrire una città che, da un lato, non dimentica le proprie origini, ma, dall'altro, progetta e proietta se stessa nel presente senza volersi snaturare. Da visitare.

Igor Vazzaz

Vernacce da gustare

Questa nostra selezione di vernacce di San Gimignano è frutto degli assaggi di vari momenti del fine settimana. Tutti e quattro i vini sono vernaccia 100 per cento (il disciplinare della Docg consente l'uso fino a 10 per cento di altri vitigni bianchi).

¶ **Fornacelle 2007**

Vino non presente al "confronto" con i francesi, si segnala per veracità, nerbo, in una interpretazione originaria e "contadina" del vitigno. Versione rustica, priva di superflui riboboli, in bocca ha un bel carattere con frutta, fiori gialli e una gustosa chiusura amarognola. La sua naturale destinazione, come per ogni vernaccia ben fatta, è la tavola.

¶ **"Isabella" San Quirico Riserva 2004**

Vino immediato ma di buona profondità, con gustosi sentori di mela matura, mandorla e fiori gialli. La naturale grazia espressiva del vino trova un compendio nel gusto ereditato in un delicato passaggio in botte. San Quirico produce uve da agricoltura biologica.

¶ **Fattoria Poggio Alloro 2003**

Piacevole, schietta, non priva d'una propria finezza, forse giunta a completa evoluzione. Poggio Alloro è un piccolo produttore biologico, che conferma altri assaggi confortanti.

¶ **Panizzi Riserva 2002**

Sorprendente, data l'annata piovosa, per l'integra vivacità. L'uso del legno non mina una bella armonia ma smorza la rusticità del vitigno senza penalizzare la naturalezza. Note minerali e di agrumi maturi, cui segue una piacevole spezia dolce.

foto Dania Ceragioli

