



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

# La Rivista

LA RIVISTA – AGOSTO 2020

La Rivista • Luglio - Agosto 2020

53

di Rocco Lettieri

## 15<sup>a</sup> ANTEPRIMA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



ANTEPRIMA 2020  
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

**P**artenza da Firenze per San Gimignano il pomeriggio. Appuntamento all'Hotel Relais La Cappuccina accolti dal saluto della neoeletta presidente Irina Strozzi (alla sua prima uscita ufficiale): "Signori giornalisti è con grande gioia che vi diamo il bentornati a questa XV edizione dell'Anteprima della Vernaccia di San Gimignano! Quest'anno è stato sicuramente segnato da importanti cambiamenti per il nostro Consorzio. Dopo i 10 anni di mandato con la Presidenza di Letizia Cesani e Vice Presidenza di Ivaldo Volpini, lo scorso giugno è stato, infatti, eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione, profondamente rinnovato con ben 9 consiglieri su 13 di nuovo incarico. In tale occasione si è voluto ribadire una tradizione iniziata con la precedente Presidenza, una tradizione tutta femminile ovvero quella di una donna alla guida della "Signora" Vernaccia di San Gimignano. La nostra denominazione, che è uno dei testimoni più veri di quella che è una tradizione secolare con la prima citazione della Vernaccia di San Gimignano in un documento ufficiale risalente al 1276, continua ad esprimersi in tutta la sua "attualità", rinnovandosi perennemente, reinventandosi, cogliendo le sfide che si presentano e riuscendo ad offrire prodotti che, oltre ad esprimere la propria cultura, la propria identità, il proprio territorio quale è San Gimignano, ogni anno si confermano ai vertici dell'eccellenza qualitativa. E questo è per noi motivo di grande orgoglio e di stimolo a perseguire la

strada finora intrapresa. Nella sua volontà di sostenere l'innovazione, lo sviluppo e la diffusione della Denominazione, il nuovo Consiglio rimane saldo nella convinzione di proseguire sul percorso tracciato fino ad oggi garantendo continuità con l'indirizzo strategico del precedente Consiglio, sia sul fronte interno che esterno. Sul fronte esterno, la consapevolezza dell'importanza che rappresenta il nostro lavoro come voce economica sul nostro territorio in termini di produzione e commercializzazione del vino, ci impegna a sostenere la promozione a livello nazionale ed internazionale, al fine di mantenere alta l'attenzione e la reputazione della Vernaccia di San Gimignano, trasmettendo l'unicità di questo vino autoctono e antico nell'obiettivo di farne crescere la domanda e rinnovarne sempre l'interesse... Quest'anno è per noi motivo di grande emozione ospitare la XV Anteprima della Vernaccia di San Gimignano proprio a casa nostra, nella Rocca di Montestaffoli, dove 38 produttori ai banchi di assaggio presenteranno le loro novità. Ed è proprio per la nostra voglia di affacciarci ancora di più sul mondo e cogliere nuove sfide che quest'anno in Sala Dante la Vernaccia di San Gimignano, grande classico del territorio, si apre ai "grandi Classici del Nuovo Mondo". I dodici vini sono stati selezionati dal regista e conduttore Alessandro Torcoli, Direttore di Civiltà del bere, che ringrazio per aver accolto il nostro invito e per aver voluto osare insieme a noi in questa nuova sfida!"



Degustazione nella sala Dante

### Focus sull'annata 2019

A seguire subito un Focus sull'annata 2019 a San Gimignano: *“La vendemmia della Vernaccia di San Gimignano 2019 è iniziata nella seconda decade di settembre, leggermente in ritardo rispetto agli ultimi anni, la quantità delle uve è stata in linea con l'annata precedente come confermano i dati di produzione, 39.381 ettolitri di vino. L'annata nella norma è stata caratterizzata da un inverno asciutto e da una tarda primavera molto piovosa. La fase vegetativa, iniziata in anticipo a causa delle alte temperature di inizio primavera, è stata rallentata dal clima decisamente fresco del mese di maggio, che ha portato nella media le varie fasi di sviluppo e maturazione delle uve. Tutto lascia prevedere una grande annata, se pur posticipata è stata un'ottima vendemmia per la perfetta maturazione delle uve. Dal punto di vista organolettico, la Vernaccia di San Gimignano 2019 si presenta con una buona carica aromatica, buoni profumi e una bella impronta acida, con vini caratterizzati dalla fragranza, dall'equilibrio e dalla finezza, anche se per esprimersi completamente avranno bisogno di un ulteriore periodo di affinamento. Nella vendemmia 2019 sono stati prodotti 39.381 ettolitri di Vernaccia di San Gimignano dai 693 ettari dichiarati, dato pressoché stabile rispetto al 2018, quando la produzione fu di 39.618 ettolitri. Anche i dati dell'imbottigliamento 2019 sono perfettamente in linea con quelli del 2018, a dimostrazione di una sostanziale stabilità nei mercati: nel 2019 sono state prodotte 4.672.253 bottiglie di Vernaccia di San Gimignano, contro le 4.630.241 botti-*

*glie del 2018. Il giro di affari della denominazione si attesta quindi sui 13,2 milioni di euro, come anche la percentuale di Vernaccia di San Gimignano destinata all'export, che si è attestata su circa il 52%: il 30% è venduto al mercato europeo, il 18% a quello americano, il 4,7% è destinato ai mercati asiatici. Del 42% di Vernaccia destinata al mercato italiano circa la metà viene venduta a San Gimignano, direttamente nelle aziende e nei locali del territorio”.*

### Il Premio Nazionale Giulio Gambelli

Quindi come da tradizione si è passati alla premiazione del giovane enologo vincitore del “Premio Nazionale Giulio Gambelli”. Presenti Irina Strozzi, Presidente del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, Andrea Marrucci, Sindaco di San Gimignano, Paolo Caciorgna, enologo, Valerio Zorzi, agronomo, Alessandro Torcoli, Direttore di *Civiltà del bere*, Leonardo Tozzi, Direttore *Firenze Spettacolo* e Presidente di Aset e Valentino Tesi, miglior Sommelier della Toscana e d'Italia 2019 e Ambasciatore della Vernaccia di San Gimignano.

Quest'anno il Premio è ritornato nella stupenda cornice di San Gimignano dal Consorzio della Vernaccia e gli assaggi si sono svolti nella sede consortile. Inoltre, grazie al fattivo aiuto di Assoenologi, i campioni in degustazione bendata erano molti, in rappresentanza di ben 20 giovani enologi italiani. Sono stati degustati vini dalla Sicilia all'Alto Adige e alla fine ha vinto un enologo toscano di 36 anni, Ivan Misturi.



Ivan lavora per la cantina Bonacchi, uno dei grossi imbottigliatori toscani che però ha acquisito da quasi 20 anni cantina e terre a Montalcino.

Carlo Macchi di Winesurf racconta: *"I vini che ci ha mandato in degustazione Ivan e con cui ha vinto, erano Brunello e Rosso di Montalcino, ma parlando con lui mi ha confidato che il suo lavoro in questa grande azienda è anche quello di "assemblare vini", di creare prodotti di buon livello non solo producendo ma comprando, assaggiando e soprattutto assemblando. Un lavoro difficile, lo stesso per cui un grande dell'enologia toscana, Giacomo Tachis, veniva amichevolmente definito Mescolavin. In realtà creare un vino migliore da vini diversi e quasi sempre di livello inferiore è un'arte difficilissima che viene esercitata a vari livelli. Anche produrre un Brunello o un Barolo prevede il momento dell'assemblaggio, quello in cui le varie botti vengono valutate e si decidono le percentuali del blend finale. Ancora più difficile è farlo quando i margini di manovra sono molto più stretti perché si sta lavorando su vini che possono anche avere qualche pecca. Pensando a questo mi è venuto in mente che Giulio era veramente felice e soddisfatto del suo lavoro solo quando assemblava i vini base, quando da tante vasche di vini poco o troppo acidi, magari con profumi scarichi e in qualche caso con caratteristiche non eccezionali, creava un buon vino. Quando da tanti bruchi incompleti riusciva a creare una bella farfalla. Quello era il lavoro che gli piaceva di più, che gli dava più soddisfazione e quindi il messaggio che quest'anno Giulio ha voluto lasciarci tramite la vittoria di Ivan è quello di rivalutare il lavoro e il vino di base, di non pensare solo ai grandi vini, ma a quelli di tutti i giorni, che per essere buoni e costare poco hanno bisogno di grande maestria a ogni livello"*.

### Degustazione in sala Dante

L'attesa degustazione in Sala Dante per solo 60 iscritti aveva per tema: *"La Vernaccia di San Gimignano: un grande classico toscano incontra i nuovi classici del mondo. Alla ricerca dei vini di territorio"*, titolo che racchiude in sé tutti gli elementi fondamentali che hanno portato il direttore di *Civiltà del Bere*, Alessandro Torcoli, a selezionare vini dell'Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica, California, Argentina.

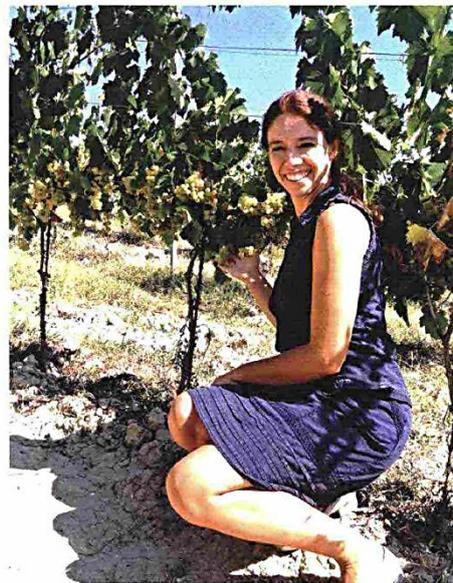
La richiesta da parte del Consorzio era stata quella di aprire il confronto a prodotti extra europei, allargando la prospettiva alla competizione globale. L'accento dell'incontro era basato sul concetto di "classico", da una parte, e di "vini di territorio" dall'altra. I due, infatti, possono essere complementari, ma non sono equivalenti. Esistono eccellenti vini di territorio che poco hanno da spartire con la classicità e viceversa,

classici che hanno perso ogni aderenza con l'espressione del terroir.

L'assunto di partenza è che la Vernaccia di San Gimignano sia un classico, tra i bianchi italiani, ancora aderente alle tradizioni del luogo e dotato, come denominazione, di buona coerenza, pur nel rispetto dell'espressione stilistica dei singoli produttori. L'autore ha scelto vini d'eccellenza in un ampio spettro espressivo, che mostra però coerenza di fondo, dopo aver assaggiato oltre 60 campioni, e riassaggiato i potenziali vini da presentare. In ogni modo, a parte un paio di vini, tutti si esprimevano con medio-alta qualità, senza deviazioni espressive. La batteria dei 6 vini locali Docg: *Mormoraia - Ostrea*, Vernaccia di San Gimignano 2017; *Teruzzi - Sant'Elena*, Vernaccia di San Gimignano 2016; *Fattoria Poggio Alloro - Le Mandorle*, Vernaccia di San Gimignano Riserva 2014; *Il Colombaio di Santa Chiara - L'Albereta*, Vernaccia di San Gimignano Riserva 2014; *Panizzi - Vernaccia di San Gimignano Riserva 2013*; *La Lastra - Vernaccia di San Gimignano Riserva 2013*.

Per realizzare il confronto sul tema, sono stati selezionati dal Nuovo Mondo vini ormai riconosciuti come classici, nell'accezione internazionale del termine. *"Classico è un vino dallo stile riconoscibile reperibile nei mercati principali"*, secondo la definizione recentemente data da John Hoskins, a capo della commissione d'esame dell'Institute of Masters of Wine. Così si è andato a cercare nelle valli di Hunter di Clare, rispettivamente a Est e Ovest dell'Australia, in Nuova Zelanda, dove si stanno affermando Sauvignon dalla

La presidente del Consorzio Irina Strozzi in vigna





Veduta di San Gimignano

forte personalità, in Sudafrica, dove lo Chenin blanc ha preso fisionomia ben diversa da quella francese. Infine sono stati scelti due Chardonnay, vitigno globale per definizione, così grande da saper dare vita a vini altamente riconoscibili e diversi a seconda dell'origine, come nei casi presentati della Sonoma Valley in California o di Mendoza in Argentina. Una degustazione che porta a personali giudizi ma che sono sempre di altissimo livello. Bravo anche Torcoli che mira a diventare il primo Master Wine Italiano. Sono, infatti, 5 gli "studenti" promossi su 40 che potranno andare avanti negli studi. Ecco, in ordine alfabetico i nomi che compongono il quintetto: Roberto Anesi, sommelier e patron del wine restaurant El Pael di Canazei (Trento); Maria Gerari, export assistant delle Cantine Teanum di San Paolo di Civitate (Foggia); Eric Morlot, importatore di *Mondivino*; Anastasia Roncolletta, area manager dell'Istituto enologico italiano di Soave (Verona) e Alessandro Torcoli, direttore di *Civiltà del bere*.

#### Per la prima volta nella Rocca

L'Anteprima Vernaccia di San Gimignano, si è svolta per la prima volta nella Rocca di Montestaffoli, divenuta sede ufficiale del Consorzio, una location posta nel centro del borgo, in realtà sul punto più alto della cittadina, con una salita abbastanza impegnativa, ma vale per la vista impagabile sulle torri cittadine e sulle colline che la circondano. L'annata in degustazione ufficiale era la 2019 di cui abbiamo dato notizie sull'andamento stagionale. E, come predetto per il Chianti Classico Docg, anche per la Vernaccia ho dovuto dare forfait nella degustazione e ringrazio l'amico e collega Lorenzo Colombo, per i suoi appunti sulle degustazioni.

38 aziende hanno presentato alla stampa 81 vini (tra vini d'annata e Riserve). Le annate andavano dalla 2019 (quasi la metà dei campioni) alla 2015. Dell'annata 2019 ne ho degustato circa la metà e tra i migliori assaggi ne segnalo solo 7. Vini, decisamente troppo giovani e non ancora in grado di esprimere le loro qualità: *Teruzzi "Isola Bianca"*; *Tenuta Le Calcinai*; *Castello Montautò-Famiglia Cecchi*; *Il Lebbio*; *Signano-Poggiarelli*; *Tenuta La Vigna*; *Il Colombaio di Santa Chiara-Selvabianca*.



Per la vendemmia 2018, solo 16 i vini presenti nell'elenco e decisamente qui la musica cambia nettamente, vuoi per l'annata, vuoi per un anno in più di bottiglia, che ci restituiscono vini godibili, ancora decisamente freschi e di buona complessità. Infatti, sono ben nove vini su sedici i campioni che raggiungono la soglia delle valutazioni ben più elevate. Sarebbe certamente auspicabile che la Vernaccia di San Gimignano uscisse un anno dopo, ma capiamo benissimo che occorre fare i conti con le richieste del mercato. Un vero peccato. Ecco i miei nove preferiti: *Cappella-santandrea-Rialto*; *Pietrafitta-Borghetto*; *San Benedetto*; *Il Colombaio di Santa Chiara-Campo della Pieve*; *Tenuta La Vigna*; *Tenuta Montagnani-Frammenti*; *San Donato-Angelica*; *Tenuta Montagnani-Assola*; *Mormoraia-Ostrea*.

Le Riserva 2018 erano solo 5. Vale quello scritto in merito all'annata 2018, anche se probabilmente le Riserva richiederebbero di essere attese ancora per qualche tempo per poter dare il massimo. Dei migliori tre assaggi ne do la descrizione, meritatamente.

*Tenuta La Vigna*: Verdolino. Buona intensità olfattiva, note aromatiche, agrumi maturi, frutta gialla fresca. Discreta struttura, succoso, agrumato, piacevolmente amaricante il fin di bocca su sentori d'erbe officinali.

*Il Palagione - "Ori"*: Giallo paglierino scarico. Buona intensità olfattiva, accenni aromatici, frutta gialla, accenni d'agrumi. Discreta struttura, succoso, agrumato, erbe officinali, leggere note tanniche, buona la persistenza su leggere note verdi.

*Fornacelle - "Fiora"*: Giallo paglierino di buona intensità. Buona l'intensità olfattiva, frutto giallo maturo, note tropicali. Buona struttura, accenni d'agrumi, leggere note tanniche, accenni vegetali, lunga la persistenza. In conclusione si è trattato di una degustazione interessante. Doveroso in chiusura ricordare che abbiamo trovato un servizio impeccabile e veloce da parte dei Sommelier, il che ha facilitato e velocizzato molto la nostra degustazione.