

ITALIA

HOME > ITALIA

PAROLA AL CALICE

Anteprime di Toscana, è l'ora della Vernaccia di San Gimignano, con l'annata 2018 e Riserva 2017

I migliori assaggi di WineNews nell'enclave bianchista della Regione, con i vini che nascono all'ombra delle torri della "Manhattan del Medioevo"

SAN GIMIGNANO, 13 FEBBRAIO 2019, ORE 17:16



L'unico capitolo bianchista, nella maratona delle Anteprime della Toscana, è scritto dalla Vernaccia di San Gimignano, la sola Docg di vini bianchi della Regione, dal percorso storico lungo e significativo. Con una fama antica, già lodata dai versi di Dante, o da Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, dal Vasari e da Michelangelo Buonarroti, tra gli altri, oggi incarna perfettamente il concetto di "glocal", con il 60% della produzione che finisce nel mondo, mentre 1 bottiglia su 5 viene stappata sotto le torri della "Manhattan del Medioevo". E che oggi ha chiamato

a raccolta la stampa enoica del mondo per la sua anteprima, nell'evento firmato dal Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano. Sotto i riflettori, e nel calice, l'annata 2018 e la Riserva 2017.

L'annata 2018, che in Toscana ha prodotto vini rossi, in alcuni casi, in debito di struttura e con qualche cenno di squilibrio nelle maturazioni e conseguente riverbero non sempre felice per i vini, ha invece portato a San Gimignano, in generale, Vernaccia di buona personalità e, soprattutto, di freschezza e di beva golosa. L'annata, infatti, ha avuto una tendenziale progressione senza caldi eccessivi e il vitigno della città delle torri ha potuto giovare di queste condizioni, contando anche su una vendemmia sostanzialmente regolare e con un'adeguata maturità raggiunta senza dover per forza, come nel caso dei rossi toscani, attendere fino ad ottobre inoltrato (con tutti i rischi del caso).

Ma veniamo al bicchiere. Convincente la **Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca 2018 di Teruzzi (Gruppo Terra Moretti)**, dal profilo aromatico che incrocia fiori e frutti bianchi ad anticipare una bocca reattiva e tendenzialmente scattante. Ben riuscita anche **la versione 2018 della Vernaccia de La Lastra**, dai profumi rocciosi e fragranti che trova in una progressione gustativa solida e di grande sapidità il suo punto di forza. Affidabile, come di consueto, il sorso della **Vernaccia di San Gimignano Selvabianca 2018 de Il Colombaio di Santa Chiara**, dai profumi netti e dal gusto invitante. Sottile ma dal sorso continuo e dagli aromi ben centrati **la Vernaccia di San Gimignano 2018 del Castello di Montauto (Famiglia Cecchi)**, mentre si conferma un vero e proprio punto di riferimento **la Tradizionale 2018 di Montenedoli**, in quest'ultima versione particolarmente profumata e dalla progressione gustativa ritmata e quasi tannica. Croccante al sorso e dal naso ben definito **la Vernaccia di San Gimignano Hydra 2018 de Il Palagione**.

Altra musica per le Riserva e le Selezioni 2017. Annata calda, non particolarmente favorevole per i vini bianchi, con una connotazione aromatica più intensa e dolce e una progressione gustativa più polposa che fragrante. Tra i nostri migliori assaggi, dai tratti eterei il naso della **Vernaccia Clamys 2017 di Cesani** che trova al palato il suo punto di forza con buona ampiezza e finale in crescendo. Invitanti contrasti dolce-acidi nel sorso della **Vernaccia di San Gimignano Rialto 2017 di Cappella Sant'Andrea**, dai profumi caldi ed intensi. Dolce ed accattivante **la Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2017 di Panizzi**, mentre è piena e polposa **la Vernaccia di San Gimignano La Ginestra Riserva 2017 di Signano**.

Copyright © 2000/2018

TAG: **SAN GIMIGNANO, VERNACCIA**

ALTRI ARTICOLI