CECCHI

TENUTE DELLA FAMIGLIA CECCHI

TESTATA GIORNALISTICA REGISTRATA IN TRIBUNALE

#WINEMAG

WINE, NEWS, FOOD & SPIRIT MAGAZINE

WINEMAG.IT − 22 FEBBRAIO 2020

Vernaccia di San Gimignano: i migliori assaggi 2019/2015 all'Anteprima 2020

Buon equilibrio e prospettive per l'ultima annata

Se all'anteprima dell'annata 2018 la **Vernaccia di San Gimignano** aveva segnato una discrepanza fra "morbidezze" e "durezze", con la 2019 questa distanza sembra essersi attenuata. Nel mezzo c'è un'annata climaticamente più omogenea anche se caratterizzata da un anticipo della fase vegetativa e da una vendemmia posticipata.

Più armonia, quindi, per la nuova annata che mediamente soddisfa per fragranza e verticalità anche se qualche tempo in cantina gioverà di sicuro. Un quadro a chiaroscuro in cui comunque i "chiari" la fanno da padrone quello che emerge attraverso gli 83 campioni, **annate fra il 2019 ed il 2015**, presentati all'anteprima.

Cambio di location per l'anteprima 2020 che si è svolta presso la storica **Rocca di Montestaffoli**, nel cuore storico del comune senese, dove a fare gli onora di casa è la neoeletta Presidente del Consorzio **Irina Guicciardini Strozzi**. Nominata a giugno la Strozzi succede a **Letizia Cesani** in una *consecutio* declinata tutta al femminile per la "**Signora Vernaccia**".

"Signora" che continua la sua disfida col tempo. La sfida dell'invecchiamento per un bianco che migliora col passare delle primavere. Ma anche la sfida dei secoli per un vino che, come dice la Presidente "continua ad esprimere la sua attualità pur avendo alle spalle un bagaglio storico incredibile paragonabile a poche denominazioni, se non nessuna, in Italia".

È importante per noi riuscire a comunicare questo aspetto della Vernaccia. La sua esistenza dopo tutti questi anni sul territorio e la sua capacità di reinventarsi. Un vino storico ed identitario ma non museale. Un vino dinamico. Un classico, ma capace di dimostrare la sua attualità, perché i vini che assaggiamo oggi sono assolutamente al tempo", conclude Strozzi.

Una denominazione fortemente radicata nel proprio territorio, tant'è che **oltre la metà** di quel **42%** di bottiglie commercializzate sul mercato nazionale è viene venduta a San Gimignano, direttamente nelle aziende e nei locali del territorio.

Con il **30%** venduto al **mercato europeo**, il **18%** a quello **americano** ed il **4,7%** nei **mercati asiatici** la Vernaccia si conferma però anche una realtà che non teme in confronto con l'estero.

I MIGLIORI ASSAGGI (ALLA CIECA) ALL'ANTEPRIMA 2020

Ancora una volta è cantina **Il Colombaio di Santa Chiara** a veder promossi tutti e 3 i campioni presentati ("**Selvabianca**" 2019, "**Campo della Pieve**" 2018 ed il Riserva "**L'Albereta**" 2017). Vini la cui freschezza lascia immaginare un futuro roseo.

Vernaccia di San Gimignano Docg 2019 ", Cesani
Naso intrigante, fresco, vivo. Leggere note fruttate e ricchezza di erbe aromatiche sulla base di una vena minerale iodata. Piena corrispondenza gusto-olfattiva. Acidità viva e piacevole che accompagna la pienezza del sorso e sapidità spiccata che riporta quasi ad un "vino di mare".

Vernaccia di San Gimignano Docg 2019 "Castello Montaùto", Castello Montaùto – Famiglia Cecchi
Nota fruttata tipica ben presente, quasi aromatica. Sapido e fresco non si fa dimenticare facilmente grazie alla lunga persistenza.

Vernaccia di San Gimignano Docg 2019, Il Lebbio
Erbe aromatiche, salvia e rosmarino, che prevalgono sul frutto. Sorso scorrevole e pericolosamente beverino. Persistenza non lunghissima ma piacevolmente equilibrata.

Vernaccia di San Gimignano Docg 2019 “Il Nichiaio”, Fattoria Poggio Alloro
Naso immediato, facile ma non banale. In bocca rivela un gran corpo ed una trama tannica velata che dona sostanza e spessore.

Vernaccia di San Gimignano Docg 2019, Casa delle Vacche
Naso che strizza l’occhio alle note aromatiche. In bocca svela una trama setosa ed una sapidità che seppur non marcata fa da contraltare alla morbidezza donando equilibrio.

Vernaccia di San Gimignano Docg 2019 “I Macchioni”, Casa delle Vacche
Il cru della cantina è palesemente fratello del precedente risultando però più inteso e minerale.

Vernaccia di San Gimignano Docg 2018 “Frammenti” e “Assola”, Tenuta Montagnani
la cantina Tenuta Montagnani presenta la 2018 come nuova annata e la scommessa col tempo sembra vinta. Ambedue i cru piacciono per la loro tipicità. Più sulle note del frutto “Frammenti”, più spostato sulle verticalità “Assola”, ottengono un *ex equo* fra di loro.

Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2018, La Lastra
Minaralità da vendere, tanto al naso con note “scure” quanto in bocca dove risulta salino, senza però tralasciare note di frutto e fieno.

Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2017 “Sant’Elena”, Teruzzi
Una riserva che, alla cieca, risulta viva quanto un 2019.

Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2017, Guicciardini Strozzi
Note di frutta matura che sottolineano l’evoluzione. Leggero tocco di miele. Verticale al sorso. Ottimo oggi e di sicura prospettiva.

Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2015 “Mareterra”, Casa Lucii
‘Last but not least’ l’assaggio che non ti aspetti. Un 2015 di una gioventù scalpitante. Fresco, inteso, ricco e variegato nei profumi che vanno dalla frutta matura ad un tocco di miele passando per le mille declinazioni dell’erbaceo. Acidità e salinità che catturano la bocca.